С.І. Ковпік

ПОЕТИКА ГУСТАТИВІВ

(на матеріалі оповідання І. Франка «Пироги з чорницями»)

У книзі «Їжа та філософія» Фріц Олгоф назвав давнього філософа Епікура «*філософом ласунів*» [19, с.25] за те, що той намагався дати відповіді майже на всі основні питання тодішнього життя через призму харчування, точніше – за таку його систему поглядів на процеси харчування, котра й сьогодні залишається загальновизнаною, справді багатогранною й навіть по-своєму «далекоглядною».

Уже той факт, що епікурійці проводили кожного двадцятого числа «грецького місяця» такі символічні бенкети, під час яких зароджувалася справжня дружба: «*Треба ретельно заздалегідь поміркувати, з ким ви їстимете та питимете, а не про те, що ви їстимете та питимете*» [19, с.32]. Мабуть, саме тому, відзначає Н. Тимейчук, згадки про їжу, про її смакові характеристики й про тих, хто та як її споживав, можна знайти у творах багатьох античних авторів: Плавта, Горація, Овідія, Петронія, Ювенала та ін. То ж сповна логічним і неминучим стало те, що і смакові та інші характеристики їжі, і способи її споживання ставали реальними предметами досліджень багатьох етнологів, мистецтвознавців і, звичайно, літературознавців (Н. Саппа, Т. Сірочук, Н. Городнюк та ін.), адже вони викликають бажання дослідників не лише описати смаки «*сенсорної реакції людей на них*» [**Ошибка! Источник ссылки не найден.**, с.5], а й вивчити густативно-прикметникові ознаки і характеристики окремих продуктів і страв. До таких пошуків першими долучилися мовознавці: М.Білоус, І.Гайденко, А.Висоцький, Г. Моран та ін. А загалом густативи як складові змісту творів літератури та мистецтва довгий час залишалися поза увагою дослідників.

Тільки наприкінці XVIII та на початку XIX ст. увага і митців, і дослідників до самої природи харчування взагалі та до конкретних процесів приготування їжі принципово помінялися.

Так, і класицисти, і митці-новатори почали активно вводити до складу об’єктів образного відтворення у творах мистецтва і живописні, і натюрмортні та багатослівні хвалебні описи напоїв та банкетів, подавати їх у нових, емоційно-естетичних формах приготування та споживання страв панством, і в гідних поваги способах частування та пригощання під час святкового та звичаєвого харчування простих людей.

Саме в той період перед деякими митцями й ученими постала проблема: «Чи справді процеси приготування та споживання їжі можуть стати важливими засобами характеристики людей і способів їхнього існування взагалі?». І хоча в свідомості Керолайна Корсмеєра («Розуміння смаку: їжа і філософія») виникали ще сумніви в істинності остаточно сформульованої німецьким філософом Г. Гегелем тези про «Відкидання Споживання», сутність якої зводилася по суті до того, що і будь-який процес харчування (як «поглинання» чогось) людиною, і прагматична

«приземленість» функцій самої їжі не дають нібито митцеві розвиватися в плані його художнього мислення і творчості взагалі. Та парадоксально-іконічна особливість процесу створення слова «гастрономія» (1801) полягала в тому, що придумав його не кулінар, і не мовознавець, а поет Жозеф Бершу, завдяки якому ця лексема швидко набула популярності в усьому світі.

Так фактично у першій половині XIX ст. «злилися» й поширилися прагматичні й мистецькі інтереси до умов, процесів, етикетно-характеристичних та етнічно-естетичних способів харчування взагалі.

І твори літератури Європи стали активно наповнюватися рефлективно-смаковими образами страв і бенкетів та описами процесів характеристичного харчування й естетичного інтерпретування всього того на найрізноманітніших рівнях людської свідомості, аж до стійких образів на найвищих рівнях їхнього осягнення. Та і в науці про літературу стали з'являтися достатньо тверді й стійкі поняття про змістоформи, якості, когнітивні функції та про саму сутність страв і способів їхнього споживання.

І коли Фріц Олгоф написав, що одні лише спогади людей про їжу і харчування «*є емоційним підтекстом. За своєю суттю вони багатогранні та різноманітні, бо сформовані різними групами подразників, які походять від численних систем*» [**Ошибка! Источник ссылки не найден.**, с.126], ці фактори впливу на читача стали використовуватися в творах літератури ще ширше – вони почали проникати в сфери як індивідуального, так і масового сприймання.

У зарубіжній літературі стало більше творів присвячених образно-емоційному відтворенню й представленню густативних уявлень і образів. Так, Жорж Амаду («Габріела, гвоздика і кориця»), Еррі Де Люк («Монтедідо») та інші автори пробували показати не лише те, як особлива їжа може породжувати в людській психіці різні, але переважно приємні відчуття й переживання, а й те, як людина бореться за виживання.

І якщо літературознавці минулих століть фіксували, вивчали й оцінювали в літературі далеко не все щойно назване, а їхня увага до густативів була безсистемною та принагідною, то саме сенсорна лексика стала предметом зацікавлення лише деяких учених.

Переважна більшість досліджень процесів і способів харчування українського народу XIX ст. мала здебільшого етнічно-описовий характер, які могли бути використаними, передусім, як довідковий матеріал. Проте не варто забувати глибокі дослідження М. Маркевича, П. Чубинського, у працях яких подано не лише докладні описи і стислі характеристики страв і процесів їх приготування та споживання, а й багатогранні та функціонально-сутнісні, справжні етнографічно-образні систематизації процесів харчування українського народу.

Серед таких суто етнографічних праць, присвячених пошукам відповідей і на загальні питання матеріальної культури взагалі, і на питання про харчування можна називати й такі праці, які є своєрідними етнічними енциклопедіями.

Так, праця Х. Вовка «Етнографічні особливості українського народу» містить у собі розділ про народну їжу. Це перша спроба типологічного аналізу змістоформ, особливостей й функцій багатьох українських страв.

У рукописних фондах Інституту мистецтвознавства, фольклору та етнографії імені М.Т. Рильського НАН України зберігаються матеріали, зібрані лікарем і етнографом середини XIX ст. Степаном Носом. Частина цих матеріалів опублікована у збірці «Поварство України». Там подано досить докладні описи процесів приготування та вживання страв на Полтавщині та півдні Чернігівщини.

Своєрідною спробою висвітлення проблеми народного харчування є й розлога замітка М.М.Шевченка «Несколько данных о жилище и пище южноруссов». У ній подається ґрунтовна характеристика харчування українського селянства та обрядових страв, пов'язаних із релігійно-народними святами, періодами й сезонами.

Заслуговують на увагу й статті видатного дослідника українського побуту кінця XIX – початку XX ст. В.Гнатюка («Народна пожива і спосіб її приправи у Східній Галичині», «Народна пожива в Галичині»). Це такі ґрунтовні описи їжі селян Галичини, які містять у собі багато порівняльних характеристик харчування галичан, покутян.

Одним з найцінніших джерел з питань їжі та процесів харчування українського селянства взагалі на початку XX ст. стала велика стаття етнографа й фольклориста В. Мілорадовича «Житье-бытье лубенского крестьянина». У цій праці подано ще більш докладні описи технології приготування багатьох страв мешканців Полтавщини.

Помітний внесок у дослідження процесів харчування українців зробив відомий польський учений К. Мошинський. Його фундаментальна праця «Народна культура слов'ян» містить розділ «Приготування страв», у якому наводяться багатющі матеріали і порівняння народної кулінарії різних регіонів України і східних слов'ян загалом.

О. Воропай у книзі «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис» (поряд із багатьма народознавчими проблемами) висвітлює питання тих народних страв, пов'язаних із обрядами, ритуалами й віруваннями українців.

На сучасному етапі над вирішенням подібних проблем плідно працюють інші дослідники.

Так, Л. Артюх опублікувала низку праць, у яких народну їжу досліджено досить багатопланово. А в ґрунтовній праці вченої «Українська народна кулінарія» здійснено спробу описати і класифікувати як щоденну, так і святково-обрядову їжу українського селянства другої половини XIX – XX ст. Дослідники не просто торкалися проблем української народної їжі, національних страв українців, їх смакових якостей, функцій, соціальних, регіональних та часових особливостей життя українців, а й відзначають чуттєво-етичні, образно-емоційні супроводи їх приготування й споживання.

Беззаперечним доказом особливого інтересу до взаємодії літературного та кулінарного дискурсів стала Міжнародна конференція «Крихти буття:

література і практики повсякдення», яка проходила у вересні 2011 році на базі Бердянського державного педагогічного університету.

Ще менш дослідженою залишається поетика густативів, яку варто розглядати як систему первісних засобів і прийомів творення народних уявлень про продукти харчування, про харчування взагалі та про категоріальні характеристики процесів приготування й споживання продуктів харчування людей загалом.

Дослідження поетики густативів 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 густативів 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.

Про очевидність взаємодії літературного та кулінарного дискурсів у XXI столітті написано не тільки в збірнику «Актуальні проблеми слов'янської філології», а й зібрання доповідей на згаданій уже Міжнародній конференції «Крихти буття: література і практика повсякдення».

Проте 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*» [19, 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 відчуття, які вже слід розуміти і як відчуття конкретної «живої» смакової властивості на найелементарнішому, психофізіологічному рівні.

Згаданий уже Фріц Олгоф стверджував, що одні тільки спогади про харчосмакові фактори стабільно впливають на стан людини. І «вирізьблені» в нашому мозку уявлення, образи й особливо поняття не лише діють на органи травлення, а й безперервно взаємодіють із нашим емоційними, фізичними і мотиваційними центрами та станами. На його думку, «*страви і художні твори мають багато спільних рис, яких часто недобачають, якщо зосереджуватися тільки на чуттєвій смаковій насолоді*» [19,с.159].

Відомо, що відображення у творах літератури ставлення персонажів до їжі та до застіль відчутно відбиваються й на ментальності та на складі базових цінностей представників будь-якої нації, у тому числі й українців.

Кінець XVIII століття та початок XIX ст. відзначився тим, що зріс інтерес і в європейській, і в українській літературі до національної історії, народної творчості, у цілому до побутописання. Саме у цей час з'являються праці М.Максимовича, І. Срезневського, О. Павловського, які були присвяченні вивченню українських звичаїв та традицій. Описи способів життя, харчування українців стають чи не найважливішими у творах українських письменників першої половини XIX ст. Практики повсякдення, зображення дозвілля українців, поетика житла і топос дому так чи інакше займають значне місце у творах українських письменників зазначеного періоду.

Звичайно, поштовхом до описів українських страв, частування ними став вихід «Енеїди» І. Котляревського, яка представила різноманіття українських страв. Описи звичаєвої їжі, які все частіше почали з'являтися у творах українських письменників вказували на уміння українців гарно готувати, пригощати гостей, тобто підкреслювали їх гостинність, щедрість, виняткову обізнаність у культурі харчування. Їжа українців завжди була поживною, корисною, різноманітною, а тому й займала у художній тканині твору літератури одне із почесних місць.

А далі цю традицію успішно продовжили повісті Г.Квітки-Основ'яненка «Пан Халявський», «Украинские дипломаты» та ін.

Отже, у цій статті зупинимося на характеристиці густативних образів оповідання І.Франка «Пироги з чорницями», яке чи не найпомітніше перегукується з роздумами В. Домбровського у книзі про таку «Українську поетику» (1924), де один із розділів присвячено «Способам картинного передавання чуттєвих вражень і спостережень та емоційних зворушень у писемному стилі» і «Враженням смаку»: «*у мові небагато слів і виразів, що передають безпосереднє відчуттєве враження смаку. Але вони, вжиті не вміло і не переконливо, можуть створити ілюзію правдивого переживання – часом опис смачних страв викликає почуття голоду і бажання його вгамувати*» [**Ошибка! Источник ссылки не найден.**, с.158].

І. Качуровський у книзі другій монографії «Генерика і архітектоніка» виокремив групу образів, котрі називаються смаковими або густативними, і які, на його думку, мають для «.. *вісім окремих назва: кислий, солоний, солодкий, гіркий, илкий, терпкий, винній*» [**Ошибка! Источник ссылки не найден.**, с.10]. Учений помітив, що слів на позначення густативів і густативних уявлень і образів не так багато, а серед слів, котрі він подав, власне «образним» (багатогранним) може слугувати лише одне «винній», адже воно вказує не лише на приналежність до чогось спиртного, зокрема до вина, а й, побічно, на вину або провину. По-своєму рятує ситуацію хіба що умисне призначення низки цих густативних лексем з метою творення гумористичного настрою. Самих же понять «густативний образ» чи «густативне уявлення» дослідник не подав.

«Великий тлумачний словник сучасної української мови» за редакцією В.Бусела не подає визначення поняття «густативний», натомість можна зустріти визначення лексеми «густ»: «*психофізична одиниця смаку, що її визначають як суб'єктивне відчуття солодкості, викликане 1%-ним розчином сахарози*» [**Ошибка! Источник ссылки не найден.**, с.267].

Саме назва оповідання І.Франка «Пироги з чорницями» збуджує апетит реципієнта та уяву, особливо така назва збуджує відчуття тих читачів, котрі вже хоча б раз коштували смачну і дуже корисну чорницю. А вже про самі пироги як один із найулюбленіших виробів українців із тіста годі й говорити – автор підготував читача до того, що в оповіданні має бути хоча б художня модель саме такого виробу з тіста.

І в перших рядках оповідання автор-оповідач, виявляючи його захоплення такими здобутками українського селянства, творить чітке уявлення про них: «*Що за добра-предобра річ пироги з чорницями !*» [**Ошибка! Источник ссылки не найден.**,с.201], тобто йде мова про дуже специфічний і однозначний термін. У цьому реченні привертає увагу прикметник вищого ступеня «добрий-предобрий», а знак оклику вкінці речення надає особливої патетичності висловленому захопленню. Та на цьому автор-оповідач не зупинився. У наступних рядках він продовжив нарощувати силу відчуттєвих вражень від смаку: «*... і в сні не виснить, яка се добра річ пироги з чорницями. Гарячі, маслом облиті, цукром густо посипані, вони так і розпливаються в роті»* [24, с.201]. Автор дуже вдало використовує прикметники густативної лексики для підсилення захопленого опису дивної страви – пирогів. Далі авторське захоплення пирогами з чорницями переноситься на всю родину заможніх Гольдбаумів, які також ставляться по-особливому до пирогів – з деяким благоговінням.

Так, батько і син Гольдбауми з нетерпінням чекають навіть того дня, коли їхня «*тверда і невмолима*» мати дозволить служниці приготувати пирогів з чорницями, оскільки жадебність цієї жінки не знає меж, а тільки вона одна встановлює і день приготування і навіть кількість пирогів, яку її родина має право з'їсти: «*вісім для Куни, чотири для Лейбуня і чотири для себе; вона тих пирогів не любить і взагалі нічого не любить, крім гроші*" [24, с.203]. Так, використавши примітивні математичні розрахунки матері-скнари під час розподілу пирогів між членами родини, І.Франко не стільки підкреслив цінність цієї страви, скільки охарактеризував і матір, і стосунки між членами родини Гольдбаумів у той час, коли пані Хана Гольдбаум «*дає пізнати свою ласку»* усім її близьким. Замість вияву щедрої подружньої та материнської любові, особливої щедрості жінки-дружини, жінки-матері.

Потім автор-оповідач «повертається» до його неабиякої важливої ролі справжнього знавця кулінарної справи взагалі, котрий дуже багато знає про пироги. На цей раз він початок другої частини оповідання присвятив процесу приготування пирогів з чорницями («… *відмірivши докладно, скільки потрібно, найкращої муки і вбивши до неї три яйця, служниця місить тісто*» [24, с.203]) і показав, як саме цей процес викликав у сина пані Хани особливе передчуття радості: «*він плеще в долоні… танцює по сінях…*»

[24,с.203]. Та ця радість посилюється тоді, коли син спостерігає за тим, як: «*ліпляться, варяться, вибираються, укладаються в полумисок, обливаються маслом і посипаються цукром його улюблені пироги з чорницями*» [24, с.203]. У цьому епізоді І.Франко з усіма тонкощами та подробицями передав і «технологію» приготування улюбленої страви, і процес «переростання» гарного настрою дитини в стан захопленого очікування пирогів з чорницями.

А оскільки запах від уже готових пирогів розходився по всьому будинку Гольдбаумів, то вже ні чоловік, ні син пані Хани не слухали її суворих настанов та повчань – вони з нетерпінням чекали, коли «*покажуться на столі пожадні пироги з чорницями*» [24,с.204]. Усе це по-різному діяло на членів родини: Хана під час ароматного приготування пирогів думала про те, як підготувати свого шестирічного сина до життя, батько, знаючи про особливий потяг до пирогів з чорницями свого сина, вирішив випробувати його тією ж стравою – запропонував сину купити у нього пироги. Проте дитина визнала, що «*волить багато грошей, ніж трохи пирогів*» [24 ,с.205] та це батька не зупинило. Він запропонував синові за порцію пирогів чотири срібні монети: «*Лейбуньо затрясся на вид поданої срібної покуси, але йому жаль було пирогів*» [24,с.205]. Проте докази дорослої людини взяли верх і хлопчик погодився продати пироги.

А далі Лейбуньо (з дитячою наївністю) став напружено думати про порцію пирогів, яка призначалась для матері: «*Може, вона не буде їх їсти ? Може, можна буде дістати ту порцію для себе ?*» [24, с.205].

А поки дитина так розмірковувала і страждала, на її очах батько, неначе звір, накинувся на куплені у сина пироги і став: «*…хапаючи на вилки по два… нараз, за двома цмоками проковтнув їх усі, а потім спокійно, мов нічого й не бувало, почав уплітати свої власні пироги*» [24, с.206]. При всьому цьому, батько наче спеціально, так голосно цмокав, так смачно облизувався, дивлячись на сина, що шестирічний хлопчик від нездійснених бажань і від образливої поведінки батька розплакався, а потім став несамовито кричати.

Емоційне збудження повністю подавило волю дитини. І хлопець так і не переборовши його бажання насолодитися улюбленою стравою, упав у відчай – він ніяк не міг зрозуміти поведінки батька.

А мати виявилася ще жорстокішою за батька: вона, почувши крик сина, внесла тарілку зі своїми пирогами, на яку дитина дивилася «милосердно», а потім «*кликнула пса і поставила перед нього свій таріль…*» [24,с.206], дитина настільки розхвилювалася, що навіть знепритомніла.

Дія смачних пирогів на рецептори смакового аналізатора шестилітнього Лейбуньо були справді сильні і майже не переборні, але «егоїстично-виховні» дії і вчинки батьків вивели його із себе зовсім.

Так, І.Франко показав силу впливу густативу не лише на настрої і стани шестирічної дитини, а й на свідомість її батьків, котрі використовуючи надпотужні густативно-почуттєві функції пирогів з чорницями, намагалися безпощадно сформувати в шестилітньої дитини інстинкт примітивного торгаша і тим травмували його ще нестійку і не сформовану психіку, а, може,

й здоров'я взагалі. Одне залишається поза сумнівом – дитина ніколи не забуде саме такого «густативно-виховного» потрясіння.

Таким чином, спроби порушення та вирішення окремих аспектів і факторів поетики густативів, маючи більш ніж надійні етико-культурологічні основи, одержали нині всі можливості переростати в складну й надійну систему пошуків і розробок стійких переконливих і науково обґрунтованих концепцій, принципів, методик і навіть ефективних технологій поетологічних досліджень змістформ, властивостей і функцій як окремих густативних деталей, характеристик, уявлень, художньо-густативних моделей, так і художніх образів характеристичного харчування персонажів творів літератури. Одним із прикладів подібного використання густативів і густативних характеристик, як бачимо, є оповідання І. Франка «Пироги з чорницями». А в перспективі – формування й розвиток поетилогічної системи, основними об'єктами повинні стати суто слухові, зорові, дотикові уявлення.

Література

1. Артюх Л. До історії напоїв у харчовій культурі / Л. Артюх // Народна творчість та етнографія. – 2006. – №5. – С.41-50.
2. Артюх Л. Культура української їжі / Л. Артюх // Українська культура. – 2007. – №4. – С.11-13.
3. Борисенко В. Повсякденна їжа та ритуальні страви : історик-етнографічне дослідження /В. Борисенко – К.,1997. – С.215-222.
4. Великий тлумачний словник сучасної української мови / уклад. і гол. ред. В. Т. Бусел. – К. ; Ірпінь : ВТФ «Перун», 2001. – 1440 с.
5. Віктораш В. На гучному та й на бенкеті: меню наших далеких предків // Науковий світ. – 2001. – №11.– С.24-25.
6. Віктораш В. Природа щедро дарувала (Про їжу українців) //Краєзнавство. Географія. Туризм. – 2002. – №16. – С.1-2.
7. Городнюк Н. Семантика їди та їжі в романі В.Домонтовичв «Дівчина з ведмедиком» / Н. Городнюк //Актуальні проблеми слов'янської філології. Серія: Лінгвістика і літературознавство: міжвуз. зб. наук. ст. ; [гол. ред. В.А. Зарва]. – Бердянськ: БДПУ, 2012. – Вип. XXVI. – Ч.4. – С. 157-164.
8. Домбровський В. Українська стилістика й ритміка. Українська поетика: навчальна класика / Володимир Домбровський. – Дрогобич : Відродження, 2008. – 488 с.
9. Дубовіс Г. Українська кухня: Повне зведення рецептів національної кухні XVIII – XXI століть / Г. Дубовіс – Харків: Фоліо, 2006. – 591с.
10. Етнографія України: Навчальний посібник [посібник]/ За ред.. С.А.Макарчука. – Вид. 2-ге, перероб. і доповнене. – Львів: Світ, 2004. – 520с.

11. Качуровський І. Генерика та архітектоніка : монографія У 2-х кн. / Ігор Качуровський. – К. : Видавничий дім «Києво-Могилянська академія», 2008. – Кн. ІІ. – 374 с.
12. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні /Зінаїда Клиновецька. – К. : Час, 1991. – 223 с.
13. Лаврентьєва Т. Українському борщу – 300 років // Червоний гірник. – 2006. – № 197-198. – С.8.
14. Литвиненко Н. Українська кухня в святах, обрядах, приказках // Позакласний час. – 2005. – № 23-24. – С.94
15. Літературознавча енциклопедія: У 2-х томах /Авт.-уклад. Ю. Ковалів. – К.:ВЦ «Академія», 2007. – Т.2. 2007. – 624с.
16. Літературознавча енциклопедія: У 2-х томах / Авт. – уклад. Ю.Ковалів. – К.:ВЦ «Академія», 2007. – Т.2. – 2007. – 624с.
17. Лозко Г. Їжа та харчування // Українське народознавство. – Х.: «Див», 2005. – С.433-435
18. Марков Б. Культура повседневности : учебное пособие / Б. Марков. – СПб. : Питер, 2008. – 352 с.
19. Олгоф Ф. Іжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі / Ф. Олгоф. – К. : Темпора, 2011. – 346 с.
20. Похлебкин В. Из истории русской кулинарной культуры / В. Похлебкин. – М. : Центрополтграф, 2009. – 452 с.
21. Саппа Н. застолье и еда в украинской ментальности: отражение в украинской литературе первой половины XIX в. / Н. Саппа // Актуальні проблеми слов'янської філології. Серія: Лінгвістика і літературознавство: міжвуз. зб. наук. ст. ; [гол. ред. В.А. Зарва]. – Бердянськ: БДПУ, 2012. – Вип. XXVI. – Ч.4. – С. 139-146.
22. Сокол І. Найкращі страви української кухні /І. Сокол. – Харків : Клуб сімейного дозвілля, 2008. – 400 с.
23. Тимейчук Н. Прикметники смаку у творах Плавта, Горація та Петроніяь / Надія Тимейчук ; автореферат десерт. канд. філол. наук /Львівський національний університет імені Івана Франка. – Львів, 2007. – 16 с.
24. Франко І. Зібрання творів у 50-ти томах / І. Франко. – К. : «Наукова думка», 1978. – Т.16: Повісті та оповідання ; редактор тому О. Засенко. – 510 с.

Аннотация

В статье с точки зрения поэтики проанализированы функции густативных образов в рассказе И. Франко «Пироги с черникой». Автор статьи изложила сущность концепции густативов в произведениях литературы, определила их функции, проанализировала с точки зрения поэтики рассказ И.Франка «Пироги с черникой».

Ключевые слова: поэтика, густативный образ.

Анотація

У статті з точки зору поетики проаналізовано функції густативних образів в оповіданні І.Франка «Пироги з черницями». Авторка статті сформулювала сутність концепції густативів у творах літератури, визначила їх функції в оповіданні І.Франка «Пироги з черницями».

Ключові слова: поетика, густативні образи.

Summary

The article is devoted poetic adjectives of taste in the text of Ivan Franko.

Key words: adjectives of taste, poetic.