

## ПОЕТИКА ГУСТАТИВІВ У ПОВІСТІ МАРІЇ МАТІОС «КУЛІНАРНІ ФІГЛІ»

Ковпик С. І. Поетика густативів у повісті Марії Матиос «Кулінарні фіглі».

У статті проаналізовано специфіку використання густативної лексики для презентації багатющої національної кухні в повісті М. Матиос «Кулінарні фіглі». З'ясовано, що у творі широко вживаються такі групи лексем, як-от: глютонічні топоси, інструментативи, лексеми-номени. Густативна лексика в повісті «Кулінарні фіглі» виконує функції розвитку уяви реципієнта, збудження апетиту, сприяє максимальній візуалізації страв національної кухні.

*Ключові слова:* густативи, лексеми, поетика, функції.

Ковпик С. И. Поэтика густативов в повести Марии Матиос «Кулинарные фибли».

В статье анализируется специфика использования густативной лексики для презентации богатой национальной кухни в повести М. Матиос «Кулинарные фибли». Акцентируется внимание на том, что в произведении широко используются такие группы лексем: глютонические топосы, инструментарии, лексемы наименования. Густативная лексика в повести «Кулинарные фибли» выполняет функции развития представлений реципиента, возбуждает аппетит, обеспечивает максимальную визуализацию блюд национальной кухни.

*Ключевые слова:* густативы, лексемы, поэтика, функции.

Kovpik S. I. Gustatory poetic means in the story "Culinary Figures" by Mariya Matios.

The article analyzes specific using of gustatory lexical units as the means of representing rich national cuisine in the story "Culinary Figures" by M. Matios. This paper deals with several groups of lexical units that are widely used in the work such as: glutonic topos, instrumental units, nominative units. These gustatory words serve in the story "Culinary Figures" as the means of developing recipient's imagination, stimulating appetite

and contributing to the maximum visualization of national cuisine dishes.

It also notes that Mariya Matios, before cooking the dish, recommends mistresses to do everything and start “thanks to their good graces”, since than the dish will be cooked in the delicious way. Descriptive stories perform the informative function and allow the reader to penetrate deeply into the world of national traditions. Among the different recipes of the dishes in the novel there are usual, traditional and ceremonial ways of preparing food, which have long-lasting and well-scripted receipts. The article also shows that the writer uses the gustatory vocabulary to describe the landscapes of her native area Hutsulshchyna. The main focus is put on the names of the following dishes: “Traces of innocence”, “Rose heart”, “Cabbage temptation”, “Dagger”, “Love hook”, the red borsch “The death of the rival”, “Meat stuff”, “The angel trace” “Curly Amour”, “Quiet heart”, stuffed cracknels “Who knows what», a salad “Greetings from America or swallow your fingers”. The writer compares cooking procedure with the process of divination. Each sentence of this work represents writer’s love for the traditions of folk cuisine, the ability to improvise during cooking, the feeling of love for culinary and gastronomic art, which carries out not only the functions of physiological satisfaction, but also aesthetic ones. In addition, it should be noted that in the “Culinary Figures” there are such gustatory terms as “delicious”, “sweet”, “rich”, “edible”, etc. Though these adjectives are actively functioning as relativistic, but this group of words can be reliably attributed to the category of adjectives, which denote both simple and complicated feelings of taste.

*Key words:* gustatory unit, lexical unit, poetics, functions, sensation, taste.

Кулінарні традиції нації, які так активно сьогодні презентують українські письменники на сторінках художнього твору, є своєрідними знаками національної самоідентифікації, адже сприяють усвідомленню національного кулінарного феномена нації в художній літературі, забезпечують розвиток фонових знань реципієнта.

На думку українського соціолога В. Ніколенка, «Якщо в архаїчних суспільствах рушійною силою формування систем харчування було відчуття голоду, то сучасний етап їх розвитку вимагає відповіді не лише на питання, чи систематично харчується людина. Сьогодні актуалізується інша проблема: що саме вона їсть, а також як грамотно обробляти й готувати їжу з огляду на її корисність для здоров’я індивіда. Іншими словами, мистецтво куховарити – це більш локальний вияв, певний елемент гастрономічної культури, який обумовлений, радше, медикалістським контекстом, етнокультурними кулінарними традиціями і сучасними нормами» [3, с. 10].

Повість Марії Матіос «Кулінарні фіглі» (2009) розкриває яскраві та смачні художні образи страв, процеси їх приготування й подавання. Сама ж письменниця на сторінках указаного твору так визначила причини його написання: «(пригадуйте, є за мною такий «смачний» гріх – книжка «Фуришет від Марії Матіос»). Не задля розваги – задля відновлення сил. Таке собі своєрідне *intermezzo*. Отже, я клятвено

обіцяю поновити свої кулінарні екзерсиси! І то не хтозна-коли, а вже, цьогоріч» [1, с. 1]. Письменниця віднесла її «Кулінарні фіглі» до «прози кухонної» [1, с. 214]. На нашу думку, роман «Кулінарні фіглі» в галузі сучасної соціології їжі розв'язує одну із важливих проблем національного харчування: занепад інституту традицій «сімейної їжі».

Так, уже з перших сторінок авторка-гурманка інформує читача про таку собі технологію, як «літеплі» вареники та ще з халвою, скрупульозно розповідає про процес приготування смачної смаженої картоплі: «Та я їх уже не чую. У мене в чавунному казані закипає олія. Десь так на палець-півтори. А я тимчасом ретельно чищу спеціальною щіточкою найдрібнішу картоплю (у наших Розтоках на картоплю таких розмірів кажуть «свинська» (пардон!), бо її на насіння до весни не відкладають і на борщ не чистять – занадто дрібна. А ось для моєї страви ця дрібнота – якраз). Вичистивши й помивши, протираю насухо й кидаю картоплю в киплячу олію. Зверху присолюю, трохи перчу і наглухо закриваю. Хвилин через 5-7, не знімаючи кришки, від усієї душі «перетрушую» її і знову ставлю на вогонь. А через 5-7 хвилин знову «трушу» її душою» [1, с. 9]. А про якість цієї страви Марія Матіос повідомляє з почуттям гумору й гордості: «Одне слово, за півгодини маєте таку картоплю із підрум'яненою шкіркою, що, коли би поблизу були завидючі очі, точно зурочили б її!» [2, с. 9]. Красиву й апетитну картоплю письменниця радить заправляти саламахою. Саламаха, як зазначає авторка, готується дуже швидко: «потовчена і підсолена головка-дві часнику, збита зі сметаною і подрібненим кропом. Маєте! Глиняна глибока тарілка, в ній рум'яна картопля, а зверху – біла гора часникової саламахи» [1, с. 9]. У цьому рецепті-описі письменниця максимально візуалізує образ картоплі з саламахою, усе це спрямоване на те, щоб максимально подразнити смакові рецептори читача й особливо підсилити його відчуття голоду.

Від приготування картоплі з саламахою письменниця досить швидко перейшла до приготування такого собі «Швидкого десерту», що, на її думку, деякі кухарі можуть вважати збоченням, проте авторка цього шедевра вважає: для неї дуже важливо як ця страва смакує її рідним та близьким. І справді «Швидкий десерт» вражає своєю вишуканістю, бо готується з персикового пюре, яке заливається «добре охолодженим шампанським». Про якість цієї страви сама Марія Матіос

інформує в такий спосіб: *«Як сказали би італійці – беліссімо!»* [1, с. 12]. Процесом приготування цієї страви, письменниця розширює можливості кулінарного мистецтва, що відзначається свободою творчості. А ще, на нашу думку, кулінарне мистецтво дає змогу його творцям експериментувати й удосконалювати наявні рецепти.

З-поміж різних рецептів страв Марія Матіос презентує обрядові, які готувала ще її бабуся: *«На гробки бабуця завжди готувала стільки смачних і різних страв, що я малою справді думала, нібито мертвий може встати з гробу лише від запахів вареників, млинців, голубців, холодцю, цвіклів, какао. Та ніхто не вставав із-під застелених скатерок і клеюнок. Але цей запах домашньої кухні і невігладливої кулінарної смакоти, принесеної померлим душам на місце їхнього вічного спочинку, завжди нагадує мені справжність життя і невідворотність відходу у вічність»* [1, с. 37]. І дійсно, запах страв, постійний у нашому повсякденні, по суті, є справжнім подразником ольфатично-сапористичних відчуттів, на які ми зазвичай не звертаємо уваги. Розповідь авторки виконує й суто інформативну функцію, спонукає читача глибоко проникнути у світ національних традицій.

Окрім цього, Марія Матіос висловлює досить слушні поради жінкам, акцентуючи увагу на гастрономічному ефекті домашніх страв: *«найекзотичніша страву віддаватиме казенністю, якщо вона не матиме запаху Ваших рук і подиху Вашої великої любові. Повірте, яким би засліпленим не був чоловік, запрошений Вами на вечерю, він, як досвідчений мисливець (а я просто упевнена, що Ви маєте справу саме з таким) відчує присутність чи неприсутність Вашої неповторної аури в кожній запропонованій страві»* [1, с. 44–45]. Цим самим письменниця закликає українське жіноцтво віддавати перевагу домашнім стравам, які не тільки поживні та смачні, а й приготовлені з любов'ю для своїх рідних та близьких.

А ось страви, спеціально приготовлені для коханого чоловіка, на думку Марії Матіос, здатні спричинити в нього потемніння в очах *«від розкошів запахів, незвичності й різноманітності страв, автентичність яких після апробації не підлягатиме жодному сумніву»* [1, с. 46–47].

Письменниця пропонує цікаві найменування не тільки страв, а й обідів, наприклад, «Вражена Амуром», де назва вказує на те, що він призначений для коханої людини. Марія Матіос упевнена, що «кулінарні знаки» під час цього обіду виконують свою основну

функцію – зміцнюють почуття чоловіка до господарки обіду. Авторка класифікувала вказані «кулінарні знаки» за такими функціями: ті, що «саморозшифровуються» (*консервовані баклажани, відварені бурячки, сирний завиванець*), екзотичні знаки, які повинні максимально вразити чоловіка – солодкі страви «дамські пальчики», «слід ангела», «кулінарний курінь» тощо. Назви цих страв спрямованні на те, щоб швидко зблизити чоловіка й жінку: *«Не на пальцях же Вам розказувати про скромність своїх намірів щодо нього. Мовляв, хоч і курінь, а все ж хатка, а там, дивись, до хатки і сіножатка знайдеться. Але то вже його турбота. А Ваша справа сьогодні – курінь. На те він і є курінь, щоб займати мало місця, бути акуратненьким і... таємничим»* [1, с. 81–82].

Марія Матіос рекомендує господарям перед приготуванням тієї чи тієї страви починати все з «легкої руки», бо саме в такий спосіб приготовлена страву буде смачною. Досить оригінально і навіть дещо по-філософськи підходить авторка до сутності приготування тортів: *«Знаєте, іноді я думаю, що навіть торти відбивають реалії нашого життя. Інакше навіщо було б ділити все тісто на дві частини? Отож діліть. В одну частину додайте 1-2 столові ложки какао і знову добре вимішуйте. Ось вам і день, і ніч нашого життя, радість і сльози, печаль і розлука»* [1, с. 86]. У коментарях та поясненнях щодо приготування страв відчувається її залюбленість у процес приготування їжі. Так, письменниця торт «Мурашник» називає «рукотворне диво», а, по суті, назва цього кулінарного шедевра відображає процес його приготування, бо він нагадує Марії Матіос метушню мурах.

Викликають зацікавлення найменування таких страв, як-от: «Сліди невинності», «Трояндове серце», «Капустяна спокуса», «Жовторотик», «Любовний гачок», червоний борщ «Смерть суперниці», «М'ясні витребеньки», «Слід ангела», «Кучерявий амур», «Втихомирене серце», фаршировані бублики «Хтозна-що», салат «Привіт із Америки, або проковтнеш пальці». На думку Г. Мелех, такі «номінації надають інформацію про лінгвістичні тенденції, зумовлені екстра- та інтралінгвальними факторами» [1, с. 93]. Цікаві авторські назви звичайних буденних страв спонукають читача подивитися на них по-іншому. Наприклад, яєчня – це «жовте диво».

Розповідаючи про ту чи ту страву, Марія Матіос використовує образні порівняння, густативні метафори, аби максимально охудожнити

сам процес приготування: *«Сповитий, як немовля, м'ясний рулет кладіть у духовку швом донизу. Якщо не обгортатимете його фольгою, м'ясо матиме червонястий вигляд і хрумкий смак»* [1, с. 52]; гусянка *«біла як молоде дівоче тіло»* [1, с. 116]. Адже, як відомо, *«гастрономічна метафора постає одним із важливих засобів реалізації гастрономічного коду національної культури»* [2 с. 92]. Процес приготування їжі порівнюється з процесом чаклування, адже *«Чаклувати – означає думати: а що б його такого придумати, щоб ВІН був задоволений і щоб це не було нав'язливо?»* [1, с. 114].

Окрім суто українських національних страв, у творі презентовано обрядову весільну єврейську страву «маїну», яку в Чернівцях готують понад 600 років. Ця страва із тіста та м'яса вражає неабиякою калорійністю, оскільки для начинки використовується жирна свинина. Такий рулет виходить надто «істовитий», а тому його подають без гарнірів.

Деякі найменування за своїм змістом та формою схожі на предмети побуту. Наприклад, відома гуцульська прикраса гердан, яку виготовляють із великої кількості намиста, модифікується в «кулінарний гердан», адже інгредієнти цієї страви потрібно викладати так, щоб вони нагадали гердан. Письменниця радить для кращого відтворення форми цієї істотної прикраси намалювати на тарілці контури майонезом, демонструє в такий спосіб бажання не тільки поділитися цікавими рецептами, а й передати вміння й навички у приготуванні тих чи тих страв.

Святкові обрядові гуцульські екзотичні страви Святвечора та Великодня – це особливий густативний парад на сторінках аналізованого роману. Тут можна дізнатися про рецепт *«КрАпликів», «Мізинців з мозком»*. Від останньої страви, на думку Марії Матіос, люди стануть розумніші, бо *«Мозок до мозку... дорівнює розум»* [1, с. 194].

Густативну лексику письменниця використовує й для зображення краєвидів рідної Гуцульщини: *«А влітку гори робляться смачними: чорними від афин та ожини і солодкими від малин»* [1, с. 213]. Описуючи природу свого рідного краю, вона щиро зізнається, що *«Неписану красу рельєфів і кольорів тодішнього довоколишнього світу, на жаль, я можу тепер відтворити лише у слові і в запахові страв, скуштованих Вами за моїми рецептами. Але це далеко не повний смак моїх зелених гір»* [1, с. 214], де у словосполученні *«смак зелених гір»* сконцентровано цілу палітру

сапористичних відчуттів, які охудожнено передають неабиякий колорит гуцульської кухні. У кожному реченні цієї повісті простежується вміння імпровізувати під час приготування страв, любов до традицій народної кухні, кулінарно-гастрономічного мистецтва, що виконує не тільки функцію фізіологічного задоволення потреб людини, а й естетичну.

Беручи до уваги класифікацію кулінарно-харчової лексики К. Гутовської, у повісті «Кулінарні фіглі» вирізняються такі основні групи лексем:

– «глутонічні топоси», тобто лексеми на позначення таких якостей страв і харчів, які залежать від місця і умов харчування, а також від місця виготовлення, подавання та споживання страв (форель по-гуцульському, «ростіцька картопля»);

– «інструментативи», тобто лексеми на позначення тих засобів, за допомогою яких здійснюються процеси приготування страв (різні сковорідки, глечики, макітри, горщики, тарілки тощо);

– ціла низка лексем-номенів, уживаних на позначення учасників і власне суб'єктів, які пов'язанні не тільки з приготуванням їжі, але передовсім із процесом пригощання;

– звичайні рецепти і рецепти з розгорнутими рекомендаціями щодо способів їх реалізації в житті на кожен день.

Тож аналіз повісті «Кулінарні фіглі» показав, що письменниця охудожнила всі процеси приготування страв так, що образи-густативи стали візуально привабливими, за допомогою густативної лексики вона максимально передала текстуру конкретної страви. А це свідчить про вміння авторки, вдало підбираючи відповідні мовні засоби, не лише спокушати око читача, а й збуджувати рецепторні реакції та рефлексії, а отже, передавати ольфатичні особливості страв.

Ознаки позитивної чи негативної оцінки смакової якості досягаються й через морфологічну деривацію. Так, синонімізовані суфікси *-еньк-*, *-есеньк-* надають прикметниковим густативам здатності виражати не стільки ступінь смакових якостей, скільки урізноманітнюють їхні відтінки та викликають супровідні емоції: *солоденький, кисленький, ласенький, кислувато-солодкуватий* тощо.

У «Кулінарних фіглях» активно функціонують густативні лексеми на зразок *смачний, ласий, ситний, їстівний* та ін., що позначають і прості, і ускладнені відчуття смаку.

**Література**

1. Матіос М. Кулінарні фіглі / М. Матіос. – [2-ге вид.]. – Львів : ПА «Піраміда», 2011. – 222 с.
2. Мелех Г. Сучасний стан дослідження фахової мови кулінарії / Г. Мелех [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [irbis-nbuv.gov.ua/.../cgiirbis\\_64.exe?...](http://irbis-nbuv.gov.ua/.../cgiirbis_64.exe?...)
3. Ніколенко В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя : соціологічний вимір : дис. ... д. соціол. наук / В. В. Ніколенко. – Дніпропетровськ, 2015. – 663 с.  
*Стаття надійшла до редакції 06.09.2017 р.*