

УДК 811.161.2'373

В. А. Городецька

**ТЕМАТИЧНЕ ПОЛЕ «ЇЖА» ЯК ПРЕЗЕНТАЦІЯ КУЛЬТУРНОГО
ЗРІЗУ ЕПОХИ (НА МАТЕРІАЛІ ЛІТЕРАТУРНИХ ЕНЦИКЛОПЕДІЙ
ЖИТТЯ УКРАЇНСЬКОГО ТА РОСІЙСЬКОГО НАРОДІВ)**

Городецька В. А. Тематичне поле «Їжа» як презентація культурного зрізу епохи (на матеріалі літературних енциклопедій життя українського та російського народів).

У статті йдеться про презентацію за допомогою лексичних засобів мовної картини світу у поемі І. Котляревського «Енеїда» та романі у віршах О. Пушкіна «Євгеній Онегін», що являють собою енциклопедії культурного життя українського та російського народів кінця XVIII – першої половини XIX століть. Тематичне поле «Їжа» подає читачеві поетичних творів майстрів художнього слова культурний зріз

епохи, формі уявлення про гастрономічні вподобання та звички людей того часу, національну специфіку кухні, висвітлює економічні, торговельні, кулінарні зв'язки народів, соціальне розшарування суспільства, виявляє страви, що змінили рецептуру приготування або взагалі стали історичними.

Ключові слова: мовна картина світу, тематичне поле, лексико-семантична група.

Городецкая В. А. Тематическое поле «Еда» как презентация культурного срез а эпохи (на материале литературных энциклопедий жизни украинского и русского народов).

В статье говорится о презентации с помощью лексических средств языковой картины мира в поэме И. Котляревского «Энеида» и романе в стихах А. Пушкина «Евгений Онегин», которые представляют собой энциклопедии культурной жизни украинского и русского народов конца XVIII – первой половины XIX столетий. Тематическое поле «Еда» подает читателю произведений мастеров художественного слова культурный срез эпохи, формирует представление о гастрономических предпочтениях и привычках людей того времени, национальной специфике кухни, освещает экономические, торговые, кулинарные связи народов, социальное расслоение общества, выявляет блюда, которые изменили свою рецептуру приготвления или вообще стали историческими.

Ключевые слова: языковая картина мира, тематическое поле, лексико-семантическая группа.

Gorodetska V. A. Thematic field “Food” as a cultural presentation of cognitive mapping (based on the literary encyclopedias of Ukrainian and Russian people’s life).

The article is devoted to the presentation of individual author's language worldview based on the poetic speech material of I. Kotlyarevsky and A. Pushkin. The thematic field “Food” is presented in ten lexical and semantic groups in the poem “Eneida”: “Meat meal”, “Fish dishes”, “First Course”, “Main courses”, “Pastry products”, “Dairy foods”, “Sweet dishes”, “Drinks”, “Vegetables, berries, plant products”, “Dish ingredients”. The majority of thematic field “Food” vocabulary belongs to a national Ukrainian Cossack cuisine. Culinary habits are almost the same as among the Gods of Olympus and members of royal families, and as well as among ordinary people. Most of the food is preserved in modern cuisine. Some notions require additional explanation due to their historical status. These terms include teterya, ryabko, lemishka, putra, salamakha (salamat), potaptsi etc. despite the remained recipes of cooking. Among the variety of alcoholic products, mainly of domestic production, some drinks are imported from Germany, including Rhine wine with cardamon. Overseas wine with its rare for the modern reader name is nothing but a Cossack cordials, liqueurs, homemade wine containing fruits from Ukraine and distant countries.

Thematic field “Food” is represented by such lexical and semantic groups in the novel in verse “Eugene Onegin”. They are “Meat meal”, “Dairy foods”, “Vegetable dishes”, “Baking”, “Sweet dishes”, “Beverages”. All borrowed from other countries recipes are the part of restaurant menus among St. Petersburg wealthy families. Traditional dishes are more democratic and familiar for squireen and peasants. Some courses are relevant to the modern cuisine. For example, roast, fat, cream, mushrooms, pies, pancakes, bread, berries, fruit liqueurs, roast-beef, beef-steaks, cutlets, truffles, tea, coffee, rum, bacon, pineapples. Exotic

to the early nineteenth century dishes are included both in home and restaurant menus. Brew, “Bordeaux”, “Veuve Clicquot”, “Champagne” technology of cooking has been changed over the years. Some of the dishes are retreated into the history of culinary art, such as Strasbourg pie, Lymburhsky cheese.

Thematic field “Food” takes the reader to the masters' works of stylistic expression cultural cognitive mapping. It gives the idea of the gastronomic preferences and habits of the people at those times and the national specifics of the cuisine. It also covers economic, commercial, culinary folk connections, social stratification of society and reveals dishes that changed their recipe in cooking or even became historical.

Key words: language worldview, thematic field, lexical and semantic group.

Справжні митці художнього слова, змальовуючи своє бачення епохи через вигадані історії, створюючи «віртуальний» світ, що дарує читачеві ілюзію реальності, не можуть не зачепити загальнонаціональні проблеми, не змалювати своєрідні людські характери та не виявити оригінальність світосприйняття власного народу, оскільки й самі перебувають, свідомо чи несвідомо, у полоні національного мислення, свідомості та світобачення. Аналізуючи мовлення письменників, ми черпаємо інформацію, здебільшого приховану, про історію, економіку, традиції, уподобання, типові риси характеру того чи того народу, іншими словами, про його культуру загалом. Національна мовна картина світу проявляється через низку соціокультурних універсалій. Однієї з них ми й торкнемося в нашій статті. Проблема вивчення національної мовної картини світу підіймалася у працях як фундаторів цього лінгвофілософського напрямку (наприклад, В. фон Гумбольдта, Л. Вітгенштейна, О. Потебні, М. Хайдегера, Е. Сепіра, Б. Уорфа), так і в роботах сучасних їхніх послідовників.

Отже, мета статті полягає у виявленні національних мовних картин світу українського та російського народів, здійсненні та презентації культурного зрізу епохи кінця XVIII – першої половини XIX століть під час дослідження тематичного поля «Їжа» (на матеріалі літературних енциклопедій життя – поеми І. Котляревського «Енеїда» та роману у віршах «Євгеній Онегін» О. Пушкіна), а також доведенні того, що кожен народ через власні кулінарні вподобання розкриває

своє мислення, фантазії, демонструє приховані, на перший погляд, міжнародні економічні, торговельні зв'язки, висвітлює соціальне розшарування суспільства, виявляє схильність до традиційності або здатність до сприйняття новомодних гастрономічних ідей. Досягнення зазначеної мети передбачає розв'язання таких завдань: дослідити тематичний розподіл лексики поетичного мовлення авторів, окреслити мовні картини світу як прояв національної своєрідності, оригінальності та неповторності. Крім того, одним із завдань, на нашу думку, є виявлення застарілої лексики, зокрема історизмів, що потребують деяких коментарів.

Тематичне поле «Їжа» в поемі І. Котляревського «Енеїда» представлено такими лексико-семантичними групами: «М'ясні страви», «Рибні страви», «Перші страви», «Другі страви», Вироби з борошна, випічка», «Молочні страви», «Солодкі страви», «Напої», «Овочі, фрукти, ягоди, продукція рослинної переробки», «Заготовки харчів для приготування страв». Розглянемо детально наповнення названих лексико-семантичних груп.

ЛСГ 1 «**М'ясні страви**» представлена такими лексемами:

баба з отрібки (страва з посіченої або порізаної печінки, решти нутрощів, смажених із цибулею);

ковбаси: *Така дівча – кусочок ласий, Заслинишся, як глянеш раз; Що ваші гречеські ковбаси!; Ох, ви на смертних дуже ласі! Як грек на ніжинські ковбаси, Все лихо на землі од вас*);

м'ясо (печене і варене) **волів, телят, баранів, вівців, ягнят, поросят, кабанів, свиней, курей, гусей, качок, паштет, зразкова до рижків печінка, печена з часником свинина, печеня** (запечене м'ясо з овочами): і т. ін.: *І зараз миттю всі пустились Горілку, м'ясо куповать, Хліб, бублики, книші вродились, Пійшли посуду добувать; Венера молодиця сміла, Бо все з воєнними жила, І бите з ними м'ясо їла; На другий день раненько встали, Огонь надворі розвели І м'яса в казани наклали...; Баранів тьма була варених, Курей, гусей, качок печених, Досита щоб було всім їсть; Послав гінця до богомаза, Щоб*

мальовання накупить, І также розного припаса, Щоб що було і їсть і пить... Де не взялись **воли, телята, Барана, вівці, поросята**; Латин прибравсь, мов на запуск; Готова страва вся стояла, Спішили всі за стіл сидать; Хоть деяка позастивала, Що мусили підогрівать. Просігне з ушками, з грінками І юшка з хляками, з кишками, **Телячий лизень тут лежав**; З отрібки баба, шарпанина, **Печена з часником свинина**, Крохналь, який їдять пани); Ягни і до софорку кури, **Печені** разної три гури, Багацько ласих тож потрав;

сало: На закуску наклали **сала**, Лежала ковбаса чимала І хліба повне решето. Троянцям всім дали тетері І відпустили на кватері: Щоб йшли, куди потрапить хто; Як амуницю спорядили І насушили сухарів, **На сало кабанів** набили, Взяли подимне од дворів);

свиняча голова до хрину, з підлевою індик: Тут їли різніі потрави, І все з полив'яних мисок, І самі гарніі приправи З нових кленових тарілок: **Свинячу голову до хрину І локшину на переміну, Потім з підлевою індик**.

ЛСГ 2 «**Рибні страви**» представлена такими лексемами: **оселедець, тараня, осетрина, шарпанина** (страва з подрібненої риби, інколи м'яса з додаванням борошна та яєць), **кав'яр** (рибна ікра): *Зевес тогді кружав сивуху І оселедцем заїдав; Тарані торговав возами, Всі чумаки братались з ним; А щоб з Енеєм лад зробити, Пошлю послів десятків п'ять; І мушу дари одрядити, Диковинки коли б достать: Пavidла, сала, осятрини; Пухкі з кав'яром буханці...*;

ЛСГ 3 «**Перші страви**» представлена такими лексемами: **бориц до шпундрів з буряками, юшка з потрухом із галушками, з хляками, з кишками, просігне з ушками** (юшка із солоного м'яса або риби), **куліш, тетеря** (страва на основі житнього борошна навіпіл з пшоно), **рябко** (різновид тетері, страва нагадує куліш, готувалась із пшоно та рідкого гречаного або житнього тіста), **каплуни** (хлібна пісна юшка): *П'ять казанів стояло юшки, А в чотирьох були галушки, Борицу трохи було не з шість; Був бориц до шпундрів з буряками, А в ющиці потрух з галушками; Не поцурайтесь хліба-солі, Борицу скоштуйте, галушок;*

*Готова страва вся стояла, Спішили всі за стіл сидать; Хоть деяка позастивала, Що мусили підогрівать. **Просігне з ушками, з грінками І юшка з хляками, з кишками...**; Коли ж як стала без зубів, То тільки на печі сиділа, З **кулешиком** лемішку їла І не мішалася в діла; Поодаль був малий Телешик, Він плакав і лигав **кулешик...**; Троянцям всім дали **тетері** І відпустили на квартирі: Щоб йшли, куди потрапить хто;*

ЛСГ 4 «Другі страви» представлена такими лексемами:

лемішка (кашоподібна страва із гречаного борошна), **каша**, **локшина**, **пуртя** (кашоподібна страва із ячмінного борошна, залита квасом і засипана солодом), **зубці** (кашоподібна страва із ячменного борошна), **саламаха (саламата)** (страва, схожа на лемішку на основі різних видів борошна): *Тут з салом галушки лигали, **Лемішку** і куліш глитали І брагу кухликком тягли; Та і горілочку хлистали; На закуску куліш і кашу, **Лемішку, зубці, пуртю**, квашу І з маком медовий шулик; **Рябка, тетерю, саламаху** – Як не було – поїли з маху;*

ЛСГ 5 «Вироби з борошна, випічка» представлена такими лексемами: **хліб, бублики, книші, сухарі, гречаний з часником панпук, бухинка, буханчики пшеничні білі, коржі, пиріжки, пироги, сирні в маслі пироги, коровай, галушки, сластьони** (кульки з борошна, запечені в киплячому маслі), **коржики, стовпці** (випічка із цибулею та часником), **вареники, буханці з кав'яром, потапці** (підсушені невеличкими шматочками хлібці до перших страв та до горілки), **варяниця** (страва із пшеничного борошна, залита медом), **з маком медовий шулик** (медові борошняні коржі), **полтавські пундики пряжені** (коржі зі смальцем, шкварками та смаженою цибулею): *Возьми на плечі з **хлібом** клунок; Нехай йому лихий прасунок, Як голодом нам помирать; Взяла спідницю і шнурівку, І **хліба з сіллю** на тарілку, К Болю мчалась, як оса; І зараз миттю всі пустились Горілку, м'ясо купувать, **Хліб, бублики, книші** вродились, Пійшли посуду добувать; На грудях з бляхою ладунка, А ззаду з **сухарями** сумка, В руках нагайський малахай; Там лакомини різні їли, **Буханчики пшеничні білі, Кислиці, ягоди, коржі** І всякі-разні витребеньки...;*

Несли подарки пред собою: Пиріг завдовжки із аршин...; Прискочив, мов котище мурій До сирних в маслі пирогів!; І щоб к ним лучче підмоститься І пред Юноной заслужиться, То піднесла їм пиріжок; Латин по царському звичаю Енею дари одрядив: Лубенського шмат коровою; Про Сагайдачного співали, Либонь співали і про Січ, Без галушок як помирали, Колись як був голодний год; І ласощі все тільки їли, Слатьбони, коржики, стовпці, Варенички пшеничні, білі, Пухкі з кав'яром буханці...; Оп'ять біда гне в сук Латина, Сердешний каявсь од душі, Що тестем не зробивсь Енею, І послі б з мирною душею Лигав потапці і книші; Уже світовая зірниця Була на небі, як п'ятак, Або пшенишна варяниця, І небо рділося, мов мак.

ЛСГ 6 «Молочні страви» представлена такою лексемою: **сир**: *Твоїм буть братом не стижуся І неню заступать кленуся, Тебе собою заплачу: Пайок, одежу і квартиру, Пшона, муки, яець і сиру По смерть в довольстві назначау..*

ЛСГ 7 «Напої» представлена такими лексемами:

айвовка (горілка, настояна на айві), **деренівка** (настійка на кизилі), **дулівка кримська** (настійка на айві), **сикизка** (настійка на інжирі), **калганка** (горілка, настояна на калгані, рослині із сімейства імбиревих), **слив'янка**, **брага**, **варенуха** (1) слабоалкогольний напій із додаванням сухофруктів, горілки, перцю, меду та спецій; 2) сильноалкогольний напій із додаванням сухофруктів, меду, горілки): *Пили сикизку, деренівку І кримську вкусную дулівку, Що то айвовкою зовуть; Еней тогді купався в бразі І на полу укрившись ліг; Чи знаєш, він який парнище? На світі трохи єсть таких, Сивуху так, як брагу, хлице, Я в парубках кохаюсь сих; Зібравшиися, всі паненята Ізнов кружати начали, Пили, як брагу поросята, Горілку так вони тягли; А послі танців варенухи По филижанці піднесли; І кубками пили слив'янку, Мед, пиво, брагу, сирівець, Горілку просту і калганку, Кутивсь для духу яловець;*

вино, **винце**, **заморські вина**: *Уже ж се мусить всякий знати, Що військо треба харчовати, І воїн без вина – хом'як; В обід пили*

*заморські вина, Не можна всіх їх розказать...; То всякі вродяться
потрави, Які на світі тільки єсть: Пивце, **винце**, медок, горілка,
Рушник, ніж, ложка і тарілка;*

*горілка (горілочка), чай з горілкою, (з імбером, тютюнкава,
пінна, не пінна, пінненька, третьопробна, перегінна, настояна, з
ганусом, до калгану, з перцем, з шафраном, з стручком, проста),
оковита (горілка, назва походить від латини – *aquavita*, вода життя):
В сей день його отець опрягся, Як чикилдихи обіжрався, Анхиз з
горілочки умер; Перевертався і нудився, Нездужав голови звести,
Поки не випив півквартівки **З імбером пінної горілки** І кужля **сирівцю**
не втер; Зевес до речі сей дочувся, Язык на силу повернув, Він од
горілки весь обдувся...; А Бахус **пінненьку** лигав, Із Ганімедова
пуздерка Утер трохи не з піввідерка; Еней же, сим не вдовольнившись,
І цупко **пінної** напившись, Ведмедів привести звелів; Сей, сидя на
кормі, хитався, По саме нільзя нахлистався **Горілочки**, коли прощавсь;
Сиділи, руки поскладавши, Для них все празники були; Люльки курили,
полягавши, Або **горілочку** пили, Не **тютюнкаву** і не **пінну**, Но
третьопробну, перегінну, Настояною на бодян; Під челюстями
запікану, І з ганусом, і до калгану, В ній був і **перець**, і **шапран**; Турн,
по воєнному звичаю, **З горілкою** напившись **чаю**, Сказать попросту,
п'яний спав; Манишки офіцерські прала, **З стручком горілку**
продавала І мерзла вніч, а вдень пеклась; Потім взялись за **оковиту** І
скликали річ посполиту – Поставить, як іти в поход;*

***кисіль, крохналь, мед, сирівець** (хлібний квас): Тут зараз
підняли банькети Замурмотали, як коти, І в кахлях понесли пашикети,
І **киселю** їм до сити; Гарячую, м'яку бухинку, Зразову до рижків
печінку, Гречаний з часником панпух); І тут вони не шанувались, А
зараз всі і потаскались, Чого хотілося шукать: Якому – **меду** та
горілки, Якому – **молодиці**, дівки, Оскому щоб з зубів зігнать; В
кружку сердешні сі сиділи І кисло на море гляділи, Бо їх не кликали
гулять, Де чоловіки їх гуляли, **Медок**, сивушку попивали Без просипу
неділь із п'ять; Ірися виль, скользнула з неба, До Турна в північ шусть*

в намет; Він дожидався тогді вертела, Хлистав з нудьги охтирський мед; Дидона рано ісхопилась. Пила з похмілля **сирівець**.

пиво (пивце) (чорнеє з лимоном), ренське з курди моном, пунит, сік: І дуже вкусную яєшню, Якусь німецьку, не тутешню, А запивали все **пивцем**; Еней не марно тратив врем'я, По-молодецьку закурив: Горілку, **пиво**, мед і брагу Поставивши перед ватагу, Для збору в труби засурмив; Вродилось **ренське з курдимомом І пиво чорнеє з лимоном**, Сивушки же трохи не з спуст; ...І бите з ними м'ясо їла, І по трахтирах **пунит** пила; Потім до **соку** каплуни;

сивуха (сивушка): Панове, знаєте, трояне І всі хрещенії миряне, Що мій отець бував Анхиз, Його **сивуха** запалила І живота укоротила...; Цебри **сивушки** там стояли І браги повнії діжки; Примчали з казанок **сивухи**, Ентелл її разком дмухнув І од сієї він мокрухи Скрививсь, наморщивсь і зівнув; Еней-сподар, посумовавши, Насилу трохи вгамовавсь; Поплакавши і поридавши, **Сивушкою** почаствовавсь; **Сивушки** зараз ковтонули По ківшику, і не здригнули, І докосились до потрав; Нехай ізслизне твій Дарес, Я за Ентелла сам вступлюся, Як більш **сивухи** натягнуса, То не заступить і Зевес.

ЛСГ 8 «Солодкі страви, десерти» представлена такими лексемами: **сити із меду, кваша, коливо до куті, повидло**: І коливо з куті зробили, **Сити із меду наситили...** Диковинки коли б достать: **Павидла**.

ЛСГ 9 «Овочі, фрукти, ягоди, продукція рослинної переробки» представлена такими лексемами: **кислиці, ягоди, часник, рогіз, паслін, кислиці, козельці, терн, глід, полуниці, січена та шаткована капуста, огірки, хрін з квасом, редька, буряки, сливи, горіхи**: ...**часник, рогіз, паслін, кислиці, Козельці, терн, глід, полуниці**, Крутії яйця з сирівецем; І дуже вкусную яєшню, Якусь німецьку, не тутешню, А запивали все пивцем; Вбирали **січену капусту, Шатковану, і огірки (Хоть се було в час м'ясопусту), Хрін з квасом, редьку, буряки**; Еней же, з хмелю як проспався, **Із'їв солоний огірок**; **Корито опішнянських слив, Горіхів** кийвських смажених.

ЛСГ 10 «Заготовки харчів для приготування страв» представлена такими лексемами: **яйця** (*крашанки*), **пионо**, **сіль**, **мука**: *Дивившись на свого царя; На гроші там не козирали, А в тійки крашанками грали; Латин по царському звичаю Енею дари одрядив: І гусячих п'ять кіп яєць; Бояри вмиг скомпонували На аркуш маніхвест кругом, По всіх повітах розіслали, Щоб сала і пиона набрали; Бував і в Шльонському з волами, Не раз ходив за сіллю в Крим; Дали їм в сотники панів, Муки, пиона, ковбас, коржів.*

Аналіз мовного матеріалу поеми І. Котляревського «Енеїда» засвідчив, що переважно лексика тематичного поля «Їжа» представляє національну українську козацьку кухню. Цікавим є те спостереження, що кулінарні звички практично однакові як у Богів Олімпу і членів царських родин, так і в широких народних верствах. Більшість страв збереглася в сучасній кухні, можливо, модернізувавшись під впливом часу. І лише деякі назви потребують коментарів, оскільки стали історичними. До таких можна віднести *тетерю, рябка, лемішку, путрю, саламаху (саламату), зубці, стовбці, потапці* тощо, хоч рецептура їх приготування залишилася в історичних джерелах. Серед розмаїття алкогольних виробів, переважно домашнього виробництва, до напоїв, завезених з Німеччини, можна віднести *рейнське вино з курдимомом*. А заморські вина з їх рідкісними для сучасного читача назвами є ніщо інше, як козацькі наливки, настоянки, вина домашнього приготування на фруктах, травах, спеціях як з України, так і з далеких країн.

Роман у віршах «Євгеній Онегін» О. Пушкіна являє собою повну й широку палітру життя російського суспільства першої половини XIX століття. Розглянемо склад лексики, що об'єднується в тематичне поле «Їжа», щоб скласти уявлення про картину світу тієї епохи, про гастрономічні вподобання росіян, походження страв, про зв'язок кулінарії із соціальними (наприклад, меню петербурзької аристократії та дрібнопомісного дворянства) прошарками населення Російської імперії. Тематичне поле «Їжа» представлено такими

лексико-семантичними групами: «М'ясні страви», «Молочні страви», «Рослинні страви», «Випічка», «Солодкі страви», «Напої».

ЛСГ 1 «М'ясні страви» представлена такими лексемами: *roast-beef*, *beef-steaks*, *Страсбургский пирог*, *котлеты*, *сало*, *жаркое*, *жир*: *Вошел: и пробка в потолок, Вина кометы брызнул ток, Пред ним roast-beef окровавленный, И трюфли, роскошь юных лет, Французской кухни лучший цвет, И Страсбурга пирог нетленный Меж сыром Лимбургским живым И ананасом золотым; Еще бокалов жажда просит Залить горячий жир котлет...; Все, чем для прихоти обильной Торгует Логдон щепетильный И по Балтийским по волнам За лес и сало возит нам; Между жарким и бланж-манже, Цимлянское несут уже...; Друзья и дружба надоели, Затем, что не всегда же мог Beef-steaks и страсбургский пирог Шампанской обливать бутылкой И сыпать острые слова, Когда болела голова.*

Переважно усі назви м'ясних страв є іншомовного походження, запозичені з європейських мов. Так, *roast-beef окровавленный* (сучасний ростбіф) та *beef-steaks* (сучасний біфштекс) у першій половині XIX століття були новими для росіян блюдами англійської кухні. Це запечені шматки яловичини з кров'ю або середнього ступеня засмаження, що подавалися на традиційних сімейних та урочистих обідах, у ресторанах. *Страсбурга пирог нетленный* являв собою французький делікатесний паштет із м'яса птиці рідкісних порід, свинини із додаванням трюфелів. Постачався до Санкт-Петербурга морем із Західної Європи (зокрема, найбільшим імпортером була Франція) у готовому законсервованому вигляді між двома випеченими борошняними коржами і залитий жиром, смальцем. Так продукт зберігався тривалий час (*нетленный*). У традиційній народній українській кухні такий спосіб збереження м'ясних виробів був відомий давно. *Котлеты* також були блюдом французької кухні, завезеним в Російську імперію французькими кухарями у XIX столітті. Названі страви були популярними у Санкт-Петербурзі серед представників вищої аристократії. О. Пушкін іронічно зауважує у

зв'язку з цим: *А вижу я, винюсь пред вами, Что уж и так мой бедный слог Пестреть гораздо б меньше мог Иноплеменными словами, Хоть и заглядывал я встарь В Академический словарь.*

Жаркое (смажена картопля з м'ясом) було стравою російською і переважно подавалося до ситних, але невибагливих обідів дворян у сільській місцевості (наприклад, у домі Ларіних). **Сало** було харчовою сировиною на експорт із Російської імперії в Європу. В основному експортувався цей продукт із території сучасної України до Австро-Угорщини та Чорним морем в решту країн Західної Європи. Натомість із закордонних держав завозилася продукція легкої промисловості, предмети розкоші. У кабінеті головного героя знаходяться товари, придбані на гроші від торгівлі салом: **Янтарь на трубках Цареграда, Фарфор и бронза на столе, И, чувств изнеженных отрада, Духи в граненом хрустале; Гребенки, пилочки стальные, Прямые ножницы, кривые И щетки тридцати родов И для ногтей и для зубов.**

ЛСГ 2 «**Молочні страви**» представлена такими лексемами: **сливки, Лимбургский сыр: Разлитый Ольгиной рукою, По чашкам темною струею Уже душистый чай бежал, И сливки мальчик подавал.**

Лимбургский сыр живой імпортувався до Росії із Бельгії (м. Лімбург) і вважався делікатесом із різким, яскраво вираженим запахом. Є кілька пояснень, чому він називався живим: 1) речовина була м'якої консистенції і легко розтікалася; 2) сир був покритий харчовою білою пліснявою, тобто живими бактеріями. **Сливки** традиційний молочний продукт натуральних сільських господарств. Лімбурзький сир це складова меню столичних гурманів. Вершки подавалися до чаю хлопчиком-служкою у дрібнопомісних дворян.

ЛСГ 3 «**Рослинні страви**» представлена такими лексемами: **трюфли, ананас, грибы, ягоды, вишенья, малина, красная смородина: Она езжала по работам, Солила на зиму грибы, Вела расходы, брила лбы..; В саду служанки, на грядках, Сбирали ягоды в кустах И хором по наказу пели (Наказ основанный на том, Чтоб барской ягоды тайком уста лукавые не ели, И пеньем были заняты:**

Затея сельской остроты!); Как заманим молодца, Как завидим издали, Разбежимтесь, милые, Закидаем вишеньем, Вишеньем, малиною, Красною смородиной.

Справжні столичні гурмани на початку XIX століття відкрили для себе нову насолоду гриби-трюфелі, що збиралися спеціально навченими собаками та свинями. Невисокі врожаї та труднощі збору в лісах спричинили до політики надзвичайно високого ціноутворення. На початку XIX століття трюфелі постачалися в Росію обмеженими партіями з Італії та Франції, були в меню столичних ресторанів. У селах менш заможні господарі задовольнялися традиційними грибами (Ларіна солила місцеві гриби на зиму). *Ананас золотий* у цей історичний період припинили сприймати як овоч і додавати до перших страв. Поміщики вирощували ананаси в теплицях, а основним промисловим виробником та експортером в Європу із Російської імперії такого, здавалося б, екзотичного фрукта була Україна. У тексті трапляються згадки про традиційні ягоди (*вишеньє, малина, красная смородина*), з яких потім виготовляли *варенье* та *наливки*. Цікавим є факт співу дівчат-кріпачок, до якого їх примушували наглядачі під час збору врожаю, щоб ті не поїдали господарське добро.

ЛСГ 4 «**Випічка**» представлена такими лексемами: *пирог, блины, хлеб: Но целью взоров и суждений В то время жирный был пирог...; Они хранили в жизни мирной Привычки милой старины; У них на масленице жирной Водились русские блины.*

Пирogi и *блины* традиційно національні страви, споживалися в провінції. *Пирogi* виготовлялися переважно несолодкі із м'ясним або рибним начинням. *Блины* вважалися ритуальною стравою і переважно випікалися на масляну перед Великим постом. Обидві страви були більш демократичними, споживалися серед небагатих верств населення та вважалися народними. *Хлеб* випікався в домашніх умовах. Та у Санкт-Петербурзі випічкою хлібних виробів повністю, монопольно займалися німці, які удосконалили технологію тістовимішування, хлібовипікання, запропонували городянам новий асортимент хлібних виробів. Пор.:

*Проснулся утра шум приятный. Открыты ставни; трубный дым
Столбом восходит голубым, И хлебник, немец аккуратный, В
бумажном колпаке, не раз Уж отворял свой васисдас.*

ЛСГ 5 «Солодкі страви» представлена такими лексемами: *бланж-манже, варенье*: *Простая, русская семья, К гостям усердие
большое, Варенье, вечный разговор Про дождь, про лен, про
скотный двор...*

Бланж-манже належить до солодких молочних десертів із м'ясом домашньої птиці або риби та рисової муки. За походженням, це арабська страва, яка стала популярною в Данії, потім в Англії, звідки й потрапила до Росії, де її подавали на святкових обідах або на поминках. У романі О. Пушкіна *бланж-манже* подають на урочистому обіді з нагоди Дня народження Тетяни Ларіної, для якої свято було не в радість через відмову Євгенія Онегіна. *Варенье* готувалося в Ларіних, очевидно, із тих ягід, що збирала дівчата (*вишеньє, малина, красная смородина*).

ЛСГ 6 «Напої» представлена такими лексемами: *вино, ром, наливки, чай, квас, яблочная вода, брусничная вода, кофе (кофей), шампанское*: *Сосед наш неуч; сумасбродит; Он фармазон; он пьет одно
Стаканом красное вино; Их разговор благоразумный О сенокосе, о вине, О псарне, о своей родне, Конечно, не блистал ни
чувством, Ни поэтическим огнем, Ни остроютою, ни умом...; Обед
довольно прихотливый, Бутылка светлого вина, Уединенье, тишина;
Вдовы Клико или Мозта Благословенное вино В бутылке мерзлой для
поэта На стол тотчас принесено; К **Аи** я больше не способен; **Аи**
любовнице подобен Блестящий, ветреной, живой, И своенравной, и
пустой... Но ты, **Бордо**, подобен другу, который, в горе и в беде,
Товарищ всегда, везде, Готов нам оказать услугу...; Люблю я
дружеские враки И дружеский бокал вина Порою той, что названа
Пора меж волка и собаки, А почему, не вижу я; Освободясь от
пробки влажной, Бутылка хлопнула; вино шипит...*

Цимлянське вино виготовлялося на Дону в козачих станицях і зберігалося в затемнених пляшках (*в бутылке засмоленной*). Назва

утворилася від топоніма Цимла, однієї із козачих станиць, а лозу завезли ще за часів Петра I з Німеччини. Алкоголь цієї марки споживали дворяни в селах, у своїх маєтках. У Петербурзі та Москві перевагу надавали закордонним маркам. Наприклад, вино «Вдова Кліко» походило із Франції (виноробні заводи, що належали дійсно вдові першого господаря Барбі-Ніколь Кліко-Понсарден), і в Російській імперії називалося «вино комети», яку спостерігали над Європою в 1811 році напередодні війни 1812 року з Наполеоном. Дріжджова заправка дозволяла з шумом відкорковувати пляшки і створювати бурхливу струю (*волшебная*) та піну (*шумная*). Вино від виробника Клода Моета (вино «Моет» (*благословенное*)) також постачалося із Франції (провінція Шампань) і належало до одного з різновидів шампанських ігристих вин. І «Вдова Кліко», і «Моет» подавалися охолодженими (*в бутылке мерзлой*). О. Пушкіну ці вина нагадували джерело Іпокрена, що, за давньогрецьким міфом утворилося від удару копита коня Пегаса. Уважалося, що вода з цього джерела може перетворити звичайну людину на обдаровану поетичним талантом. Вино «Аї» було одним із найулюбленіших чоловіками, зокрема військовими, видів шампанських вин (Франція, провінція Аї). Виникає питання, чому шампанські вина вподобали саме чоловіки на початку XIX століття, хоч зараз, за традицією, вони є більш «жіночими». Пояснення криється в технології приготування із додаванням дріжджів у кілька етапів, що підвищувало «градус» алкоголю. Вино «Аї» нагадувало поету коханку (*блестящий, ветреной, живой, И своенравной, и пустой...*). Вино «Бордо» походить із Франції (м. Жиронда) і охоплює широкий спектр сортів алкоголю (це й білий, рожевий, і червоний напої). Здебільшого споживали світлі та червоні сорти «Бордо» (*светлый кубок, стакан красного вина*). Червоне вино, яке пив Онегін стаканами, спричинило до створення громадської думки серед сільської еліти про вільнодумність героя. О. Пушкін, навпаки, вважав, що від вина людина стає *благоразумной*.

Пор. також: *Обрадован музыки громом, оставя чашку с ромом, Парис окружных городков Подходит к Ольге Петушков...; Онегин шкафы отворил; В одном нашел тетрадь расхода, В другом наливкок целый строй, Кувшины с яблочной водой И календарь осьмого года...; Обряд известный угощенья: Несут на блюдечках варенья, На столик ставят воцаной Кувшин с брусничною водой...; Боюсь: брусничная вода Мне не наделала б вреда.* У провінції традиційно виготовляли наливки із вишень, малини, смородини, залитих сумішшю цукру й горілки. Тому дівчата, співаючи, збирали ягоди не тільки для солодких страв, але й для алкоголю домашнього приготування. *Яблочная* і *брусничная води* були також різновидами настояних на горілці напоїв (для приготування додавали дріжджі, які сильно бродили, звідси головний герой переймається роботою свого шлунку). Побутувала так звана «алфавітна горілка» в будинках багатих поміщиків: до тридцяти різновидів фруктових і ягідних вод за їх назвами в алфавітному порядку.

Пор. також: *Зовут соседа к самовару, А Дуня разливаает чай...; Проходит время; между тем Прикажут Ольге чай готовить; Но, дверь тихонько отпирая, Уж ей Филипьевна седая Приносит на подносе чай; И чай несут. Люблю я час Определять обедом, чаем И ужином; Но чай несут: девицы чинно Едва за блюдечки взялись, Вдруг из-за двери в зале длинной Фагот и флейта раздались; В седьмом часу вставал он летом И отправлялся налегке К бегущей под горой реке; Певцу Гюльнары подражая, Сей Геллеспонт переплывал, Потом свой кофе выпивал...; Вот это барский кабинет; Здесь почивал он, кофей кушал...; Им квас, как воздух, был потребен, И за столом у них гостям Носили блюда по чинам.* Чай в основному подавали в провінції, а каву пили у столицях. На початку XIX століття чай постачався із Китаю, через Монголію. Торгівля відбувалася винятково шляхом натурального обміну на сировину. Кава також завозилася із країн Заходу і не була улюбленим напоєм населення. У столицях функціонували спеціальні богемні клуби для митців (перший з'явився в Петербурзі, клуб

Печкіна), де можна було поспілкуватися на різні теми, відпочити і випити кави. Кава поступово ставала вранішньою звичкою аристократів. Квас був традиційно слов'янським напоєм і мав складну технологію приготування із додаванням дріжджів, фруктів, овочів, ягід. Подавався в селах і був потрібен *«как воздух»*.

Отже, усі страви в романі у віршах «Свгеній Онегін» О. Пушкіна можна класифікувати за походженням:

1) традиційно національні страви та харчі: *жаркое, жир, сливки, грибы, ягоды, вишенье, малина, красная смородина, пироги, блины, цимлянское вино, наливки, яблочная и брусничная води, квас;*

2) страви, що імпортувалися в Росію: *roast-beef* (Англія), *Beef-steaks* (Англія), *Страсбургский пирог* (Франція), *котлеты* (Франція), *Лимбургский сыр* (Бельгія), *трюфли* (Італія, Франція), *бланж-манже* (арабська страв, запозичена в Данію та Англію, а потім у Росію), *вина «Бордо»* (Франція), *«Моег»* (Франція), *«Аи»* (Франція), *«Вдова Клико»* (Франція), *«Шампанское»* (Франція), *ром* (Центральна Америка), *чай* (Китай), *кофе* (Західна Європа);

3) страви та харчі, що виготовлялися в Україні та відправлялися на експорт: *сало, ананасы.*

Усі запозичені з інших країн кулінарні рецепти були у складі меню ресторанів та багатих сімей Санкт-Петербурга, а традиційні страви були більш демократичними й звичними, тому споживалися дрібнопомісними дворянами та народом. Деякі згадувані найменування харчів, напоїв актуальні й для сучасної кулінарії. Більше того, екзотичні для початку ХІХ століття блюда увійшли до звичних меню не тільки ресторанної, а й домашньої їжі. Такі напої, як *квас, «Бордо», «Вдова Клико», «Шампанское»* змінили технології приготування. Інші відійшли в історію кулінарного мистецтва, наприклад, *Страсбургский пирог, Лимбургский сыр.*

Отже, мовні картини світу двох великих поетів яскраво, глибоко й енциклопедично змальовують кулінарне життя обох народів, їх самодостатність і неабияку власну фантазію у приготуванні їжі (як у

разі з українським народом) та готовність до запозичень з європейської культури, зокрема з української, різке станове розшарування в питанні їжі, можливо, пов'язане і зі звичками, і з матеріальними статками, і з гнучкістю мислення різних соціальних прошарків населення (на прикладі пушкінської поетичної панорами життя росіян).

Література

1. Арутюнова Н. Д. Язык и мир человека / Н. Д. Арутюнова. – [2-е изд. испр.]. – М. : Языки русской культуры, 1999. – 896 с.
2. Великий тлумачний словник сучасної української мови / упорядн. та гол. ред. В. Т. Бусел. – К. – Ірпінь : Перун, 2009. – 1736 с.
3. Гумбольдт В. фон. Избранные труды по языкознанию / В. фон Гумбольдт ; [пер. с нем. Г. В. Ранишвили]. – М.: Прогресс, 1984. – 397 с.
4. Котляревський І. П. Енеїда. Поема [Електронний ресурс] / І. Котляревський. – Режим доступу : <http://www.ukrlib.com.ua/books/printit.php?tid=1052>
5. Лотман Ю. М. Роман А. С. Пушкина «Евгений Онегин». Комментарий / Ю. М. Лотман. – Л. : Просвещение, 1983. – 416 с.
6. Поліщук Я. О. Література як геокультурний проект : [монографія] / Я. О. Поліщук. – К. : Академвидав, 2008. – 304 с.
7. Потебня О. О. Думка й мова (фрагменти) : Слово. Знак. Дискурс. Антологія світової літературно-критичної думки ХХ ст. / О. О. Потебня ; [за ред. М. Зубрицької]. – Львів, 1996. – 238 с.
8. Пушкин А. С. Евгений Онегин : роман в стихах [Электронный ресурс] / А. С. Пушкин. – Режим доступа : <http://www.ilibrary.ru/text/436/index.html>

Стаття надійшла до редакції 23.08.2016 р.