

УДК 821.161.2-3.09

С. І. Ковпик

ХАРАКТЕРИСТИЧНІ ФУНКЦІЇ ГУСТАТИВНОЇ ЛЕКСИКИ В РОСІЙСЬКІЙ ПРОЗІ XIX СТОЛІТТЯ

Ковпик С. І. Характеристичні функції густативної лексики в російській прозі XIX століття.

Статтю присвячено аналізу густативної лексики в російській прозі XIX ст. з позиції її характеристичних функцій. Авторка статті помітила, що функції густативних процесів такі: кулінарно-гастрономічне інформування, етикетно-звичаєве, легке іронізування над способами споживання страв; естетичні – підкреслювання ольфатично-густативних якостей страв, виховні – висміювання потворної жадібності окремих персонажів тощо, але найважливішими з них є характеро- та образотворення.

Ключові слова: густативи, функції, харчосмаковий код.

Ковпик С. И. Характеристические функции густативной лексики в русской прозе XIX ст.

В статье рассмотрены функции густативной лексики произведения литературы, отмечено то, что степень уважения писателя и персонажей его произведений к блюдам и процессам их приготовления и употребления, и даже степень выраженности их гурманства выявляется с активности и мастерства использования писателем густативной лексики.

Ключевые слова: густативы, функции, гурманство, вкусовой код.

Kovpik S. I. The function gustatory vocabulary in the work Russian Literature XIX v.

In the article to descry function gustatory vocabulary in the work Literature. The to mark degree respect author and characters the dish and process preparation to display trade utilization author the gustatory vocabulary.

Key words: gustatory, function, taste coda.

На думку Ф. Олгофа, «сенсорне сприйняття їжі пропонує нам багату й розмаїту естетичну послідовність смакових якостей...», а письменник у творі літературки їх «реєструє та образно впорядковує в різні структури» [3, с. 141]. Найкраще впорядкувати сенсорне сприйняття вдається в тих творах літератури, де можуть бути як традиційні, так і нові форми презентації їжі, що виникали в кінці XVIII – на початку XIX ст., коли в європейських містах відбувалася справжня кулінарна революція; коли вишукані страви й застілля (а отже, і поцінування кулінарних здібностей) уже перестали бути винятковими привілеями лише обраних аристократичних родин, у яких вони слугували своєрідними утаємниченими хобі.

З цієї позиції значна кількість епізодів повісті М. Гоголя «Мертві душі» не тільки засвідчує провінційно-дворянську «захалусність» процесів харчування, а й по-своєму розкриває і харчосмакові вподобання поміщиків-провінціалів першої половини XIX ст., і постійно підкреслює окремі визначальні риси їхніх характерів, а іноді розкривають їхні характери взагалі.

Так, уже в першій главі повісті автор подає опис такого східнослов'янського інваріанту глютонічно-ресторанного топосу, як трактир, у якому подавали: *...щи с слоеным пирожком, нарочно сберегаемым для проезжающих в течение нескольких недель, мозги с горошком, сосиски с капустой, пулярку жареную, огурец соленый и вечный слоеный сладкий пирожок, всегда готовый к услугам...* [1, с. 317]. Цей стислий опис вказує на обмеженість і максимальну «віддаленість» від «європейськості» страв, і закостенілість способів їх подачі, формує більш ніж виразне уявлення читача про систему харчування в тодішніх закладах невеличких придорожніх готельчиках, головними завданнями яких було ґрунтовно нагодувати подорожнього і потішити його корисними та

поживними стравами – мізками із зеленим горошком тощо. Відомо, що М. Гоголь дуже багато подорожував і всі свої враження фіксував у записній книжечці, у якій завжди знаходилося місце і для харчосмакових вражень письменника від спожитих ним страв. Та особливу увагу приділяв М. Гоголь описам самих страв та способам їх подавання й споживання – це робилося скрізь і завжди: під час тимчасових зупинок у трактирах чи постійних дворах, різного типу готельчиках. І всі ці записи дуже часто «перекочували» в тексти творів митця. Так, антигерой повісті «Мертві душі» Чичиков, перебуваючи у звичайному трактирі спокійно замовляє ціле «запечене порося із хрінном та сметаною». Але до подачі поросяти йому *Старуха принесла тарелку, салфетку, накрохмаленную до того, что дыбилась, потом нож с пожелтевшею костяною колودочкою, тоненький, как перочинный, двузубую вилку и солонку...* [1, с. 360]. Як бачимо, «старуха» (замість молоденької красуні шинкарки) подала також страшеннікі столові прилади – усе свідчить про унікально низький рівень обслуговування вояжера. Дотримано лише одне тодішнє правило «європейського» застільного етикету – для споживання великих шматків м'яса із запеченого поросяти подано двозубу виделку.

Але показова застільна «щедрість» Чичикова мала чітке її призначення: саме під час такого «столування» антигерой збирався найкраще «расположить» його співрозмовника і потім домовитися з ним про купівлю в нього померлих тих «душ» кріпаків. Адже саме обід, на думку Метью Брауна, є «універсальним соціальним заходом під час якого найкраще розкривається людина» [10, с. 214].

Ось як і чим, наприклад, закушував Чичикова в Коробочки: *грибками, пирожками, скородумками, шанишками, блинами, лепешками со всякими припеками...* [1, с. 355]. На відміну від антигероя, ця поміщиця, пригощаючи свого гостя, старанно питала й перепитувала його думку про те, чи справді смачною йому видалася кожна страва – усі схвальні відповіді гостя робили її по-справжньому щасливою. Особливо їй було приємно, коли Чичиков поїдав млинці: *...свернул три блина вместе и, обмакнувши их в растительное масло, отправил в рот, а губы и руки вытер салфеткой* [1, с. 356] та ще й усе це повторив тричі – чому б не наїстися задарма і смачно й жирно.

Гостюючи й обідаючи в поміщика Ноздрьова, Чичиков твердо переконався в тому, що їжа для цього пана була справою другорядною, набагато біднішою й гіршою, ніж Чичиков споживав у трактирах: *Обед, как видно, не составлял у Ноздрёва главного в жизни; блюда не играли большой роли: кое-что и пригорело, кое-что и вовсе не сварилось. Видно, что повар руководствовался более каким-то вдохновеньем и клал перове, что*

попадалось под руку: стоял ли возле него перец – он съел перец, капуста ли попала – совал капусту, пичкал молоко, ветчину, горох – словом, катая-валяй, было бы горячо, а вкус какой-нибудь, верно, выйдет [1, с. 370].

Усе це свідчить про те, що Ноздрьов не належав до так званих «гастрономічних вередунів», а тому його кухар на власний розсуд маніпулював продуктами так, що вони ставали у стравах іноді навіть невпізнаними.

І вже зовсім по-іншому Чичикова частував дрібний чиновник Собакевич. Ведучи мову про гастрономічні уподобання Собакевича, М. Гоголь відзначив: *...закусили, как закусывает вся пространная Россия по городам и деревням, то есть всякими соленостями и иными возбуждающими благодатями...* [1, с. 389]. Ця коротка авторська констатація засвідчила, що сам письменник був дуже добре обізнаний і зі стравами, і з традиціями російського народного застілля.

Про те, що Собакевич був максималістом свідчить обідній стіл та спосіб поїдання ним страв: оскільки він добре знався на кулінарії взагалі, цей персонаж почав запросто міг порівнювати страви російської кухні із стравами французької та німецької кухонь, надаючи, звичайно, повну перевагу виключно російській кухні, чим демонстрував перед Чичиковим неабиякий кулінарний патріотизм. Та й робив він це не лише на стравах – традиційні російські «щи» він сьорбав у прикуску з величезним шматком «няни» – відомої традиційної дворянської смаженими, яка подавалася під час споживання рідких і гарячих страв. Ця страва готувалася з баранячого шлунка, начиненого мізками та гречаною кашею. Така страва була неймовірно калорійною і належала до складних (перш за все важких для організму) страв російської кухні. До того ж під час обіду Собакевич постійно розмірковував над перевагами стравами російської кухні над страви інших європейських кухонь, засуджував тих чиновників, які віддавали перевагу закордонній кулінарії. Та й те, що він обгриз весь баранячий бік до самісінької кісточки, засвідчило підкреслило жадібність цього чоловіка. А «масштаби» гастрономічних уподобань родини Собакевичів подано в такому описі: *За бараньим боком последовали ватрушки, из которых каждая была гораздо больше тарелки, потом индюк ростом в теленка, набитый всяким добром: яйцами, рисом, печенками и невесть чем, что все ложилось комом в желудке [1, с. 390].*

Зовсім іншою була позиція щодо їжі поміщика, у якого побував Чичиков – у Плюшкіна. Цей скнара відверто й щиро зрадив, коли дізнався, що Чичиков не голодний і навіть зробив йому комплімент: *Да, конечно, хорошего общества человека хоть где узнаешь: он не ест, а сыт...* [1, с. 413].

Майстерно апелює М. Гоголь до ольфатичних відчуттів реципієнта, коли описує обід у будинку поліцмейстера: *.. запах давно починал приятным образом щекотать ноздри гостей...* [1, с. 432], серед яких був ненаситний Собакевич – він одразу поклав око на смаженого велетенського осетра і весь час не зводив з нього очей. На цей раз під час обіду розкривалися вже не окремі риси, а характери гостей, які спочатку дружньо *...приступили со всех сторон с вилами к столу и стали обнаруживать, как говорится, каждый свой характер и склонности, налегая кто на икру, кто на семгу, кто на сыр...* [1, с. 432], тобто вже у виборі першої страви письменник помітив не лише харчосмакові вподобання гостей, а й свідчення про їхні характери. Особливо це стало помітним із реплік і роздумів присутніх за столом.

Чичиков у своїх мріях про розкішне майбутнє вважав, що насамперед необхідно добирати досвідченого кухаря. Особливо вразив Чичикова своїми «щедрими діями» полковник Кушнар'єв, який *чуть замечал у кого один кусок, подкладывал ему тут же другой, приговаривая: «Без пары ни человек, ни птица не могут жить на свете». Съедал гость два – подваливал ему третий, приговаривая: «Что ж за число два ? Бог любит троицу».* Съедал гость три – он ему: *«Где ж бывает телега о трех колесах ? Кто ж строит избу о трех углах ?»* На чотири у него була *опять поговорка, на пять – тоже* [1, с. 554]. У цьому фрагменті привертає увагу дієслово «подваливал», що підкреслює особливу, вагому щедрість. До того ж полковник Кушнар'єв з самого початку накладав своїм гостям найкращі шматочки м'яса, від яких вони не могли відмовитися. Так, Чичикову він поклав на тарілку *хребтовую часть теленка, жареного на вертеле, лучшую часть, какая ни была, с почками, да и какого теленка!* [1, с. 554]. Окрім цього, господар продемонстрував справжній гастрономічний професіоналізм, коли розповів гостям про те, що теля він рівно два роки годував лише молоком, щоб м'ясо було ніжним. Він смакував сам і вчив своїх гостей, як треба отримувати насолоду від їжі. А тому всі гості Кушнар'єва тільки те й робили, що об'їдалися. Адже господар не покладався на смак і знання свого кухаря, а сам контролював процес приготування їжі: *Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол положи ты мне щеки осетра да вязигу, в другой запусти гречневой каши, да грибочков с лучком, да молоко сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там этакого... Да чтобы с одного боку она, понимаешь – зарумянилась бы, а с другогопусти ее полегче. Да исподку-то, исподку-то, понимаешь, пропеки ее так, чтобы рассыпалась, чтобы всю её проняло, знаешь, соком, чтобы и не услышал ее в рту – как снег бы растаяла* [1, с. 557]. Такий інструктаж більш ніж переконливо свідчить і про те, що це не тільки

кулінарні розгорнуті рекомендації, а й стійкий самостійний господар.

Подібне спостерігаємо й тоді, коли полковник Кушнар'єв інструктує кухаря щодо приготування свинячого сичуга. Усі гості полковника були переконані в тому, що він людина «*деликатного скусу*» [1, с. 558]. Щедрість, добродушність, уміння пригостити гостей, яку виявив Кушнар'єв, дали право Чичикову думати, що з цим добрим чоловіком він може реалізувати і його авантюрний задум.

М. Гоголь у повісті «Мертві душі» використав і сутність, і форми проявів густативів та густативно-сапористичних процесів, і ставлення до них персонажів для розкриття як окремих їхніх рис, так і складних їхніх характерів, чим виявив не лише обізнаність у галузі харчосмакових уподобань російських поміщиків першої половини XIX ст., не тільки показав те, як смаковий код людини може стати ключем для розкриття її сутності, а й показав вищу письменницьку майстерність у змалюванні образів економної Коробочки, максималіста-обжори Ноздр'єва, розбещеного у смакових уподобаннях Собакевича, скнари Плюшкіна, справжнього й щедрого гурмана Кушнар'єва. Цінний зібраний М. Гоголем кулінарний матеріал ще й тим, що він викладений у повісті у формі найрізноманітніших рецептів старовинних страв.

Отже, можна з упевненістю сказати, що всі авторські описи густативно-сапористичних процесів, роздуми й дії персонажів повісті «Мертві душі» виконують багатоманітні функції: кулінарно-гастрономічне інформування, етикетно-звичаєву, легке іронізування над способами споживання страв; естетичну – підкреслювання ольфатично-густативних якостей страв, виховну – висміювання потворної жадібності окремих персонажів тощо, але найважливішими з них є характеро- та образотворення.

Саме з допомогою густативного та сапористичного М. Гоголь прекрасно представив і низку глютонічних топосів (трактири, харчевні та ін.) та особливості найтипівіших на той час (панських) застіль провінційних містечок.

Не позбавлений описів густативних процесів і роман І. Гончарова «Обломов». Так, розповідаючи про дитинство Обломова, письменник підкреслив: *... главной заботой в семье Обломовых была кухня и обед. Об обеде совещались целым домом. Всякий предлагал свое блюдо: кто суп с потрохами, кто лапшу или желудок, кто рубцы, кто красную, кто белую подливку к соусу. Всякий совет принимался в соображение... Забота о пище была первая и главная жизненная забота в Обломовке* [7, с. 115–116].

Ця інформація свідчить про те, що, окрім культу їжі, у родині Обломових ураховувалися ще й смакові вподобання всіх членів родини, а

тому поки готувався обід, дворецький кілька разів бігав на кухню і вносив корективи щодо тієї чи тієї страви кожного члена родини.

А на свята в Обломовці пекли *«исполинский пирог»*, який уся родина їла п'ять днів. І навіть тоді, коли пиріг вже був черствий, його з'їдали до останньої крихітки. Обломов ще дитиною зрозумів цінність і значущість їжі в житті людини. Письменник називає чимало вишуканих страв, які готувалися в будинку родини Обломова: запечені рябчики, заливне з янтарної осетрини, тушкована спаржа з потрухами та ін.

У романі є дуже колоритні описи того, як Ілля Ілліч Обломов з апетитом поїдав бісквіти, які *«таяли у него во рту»* [7, с. 199]. Саме лексема *«таяли»* вказує на високу якість приготування цієї страви. Адже, як відомо, бісквіти в Росії XIX ст. вважалися дуже корисною стравою, їх споживали переважно аристократи [10, с. 11].

Зміни в настроях Обломова позначалися і на якості продуктів, з яких готували йому страви, і на самих стравах. Так, після кількох років апатії його кухарка Онися готувала замість *сочной котлетки на завтрак, яичницу, заправленную жесткой, залежавшейся в лавочке ветчиной* [7, с. 443]. Усе це вона пояснювала тим, що в її господаря не було апетиту, а тому він їв будь-що, навіть не звертав увагу на страву. Обломов в стані апатії не отримував ніякого задоволення від смакування їжі.

І тільки тоді, коли прийшов його товариш Штольц, Обломов начебто й потурбувався, щоб на столі було все вишукане: *сыру швейцарского фунт... язык, а бобы замените капустой...* [7, с. 449]. Проте всі страви були приготовлені несмачно: *жесткий язык... недоваренная баранина* [7, с. 454]. Однак Обломов усе це їв з апетитом: *...обсасывал косточки цыплёнка...* [7, с. 454]. Таке ставлення Іллі Ілліча до їжі не могло не дивувати Штольца, який добре знав харчосмаки свого товариша.

Про харчосмакові вподобання дворян другої половини XIX століття писав І. Тургенєв у романі «Батьки і діти». Описуючи обід у будинку Кірсанових, письменник підкреслив те, що обідня трапеза дворян була дуже *«обильная»* [8, с. 235]. Тут автор звернув увагу на культуру споживання страв. Так, наприклад, *после жаренного пили чёрный херес* [8, с. 235]. На завершення обіду пили чай з вершками, з маслом і кренделями. Судячи з такого меню, обід був не тільки розкішним, а ще й дуже калорійним.

Дуже рідко І. Тургенєв використовував власне густативні прикметники, проте, згадуючи ту чи ту страву, його персонажі використовують конструкції на зразок: *«удивительный борщ»*, *«превосходное вино»*, *«вкуснейший завтрак»*, у яких прикметники вказують на міру якості приготовлених страв.

Наприкінці ХІХ століття у творах російських письменників інтерес до способів харчування персонажів та сапориристичних відчуттів, які виникають у процесі споглядання й споживання їжі помітно знижується. Лише деякі з них усе ще використовують густативну лексику задля акцентування уваги на деталях харчосмакової культури своїх персонажів. Проте були й ті російські письменники, як наприклад А. Чехов, які в гумористичній формі намагалися підкреслити неабиякі гастрономічні вподобання свої персонажів.

Так, французький клоун Генрі Пуркуа в оповіданні «Безглуздий француз» в одному з московських трактирів замовив на сніданок французьку страву консоме – «бульйон, по-особливому освітлений і збагачений екстрактивними речовинами, тобто подвійний бульйон» [10, с. 453], а на пропозицію «полового» подати бульйон з яйцем пашот, француз забажав дві грінки, мотивуючи це тим, що *с пашотом слишком сытно* [9, с. 299]. Очікуючи на своє замовлення, француз звернув увагу на те, що в російських ресторанах люди дуже багато їдять. А привернув його увагу один із відвідувачів, який за п'ять хвилин з'їв п'ять млинців, причому поливав їх розтопленим вершковим маслом та ще й мазав червоним кав'яром. Проте француза ще більше здивувало прохання відвідувача, що звернувся до «полового» з проханням: *Подай ёще порцию! Да что у вас за порции такие? Подай сразу штук десять или пятнадцать. А ёще дай балыка... семги, что ли!* [9, с. 299]. Усе це відвідувач з'їв дуже швидко, ледве розжовуючи. Француз був шокований гастрономічними вподобаннями відвідувача, а ще більше його дивувало те, як швидко той розправився із горою млинців. Після млинців відвідувач попросив, щоб йому принесли що-небудь легке, наприклад, *порцию селянки из осетрины* [9, с. 299]. Відвідувача хвилювало те, що йому доводиться довго чекати своє замовлення, а йому ще треба встигнути на ювілейний обід та й апетит в очікуванні може пропасти. Француз із жахом слухав обурення свого сусіда, а потім вирішив йому розтлумачити, що поїдання такої великої кількості їжі може нашкодити його здоров'ю. Однак така турбота лише роздратувала відвідувача.

В оповіданні «Чарівний лікар» О. Купрін подав розгорнутий опис вітрини гастроному, у якій була представлена така розкіш харчів, від якої голодні діти родини Мерцалових не могли відірвати очей. Тут автор використав прийом контрасту й максимально наснажив опис тими густативними прикметниками, які візуалізували багатство страв: *горы красных крепких яблок и апельсинов; правильные пирамиды мандаринов, нежно золотившихся сквозь окутывающую их папирусную бумагу; протянулись на блюдах уродливо разинув рты и выпучив глаза, огромные копченые рыбы; ниже окружённые гирляндами колбас, красовались сочные*

разрезанные окорока с толстым слоем розоватого сала... глядя на эту картину оба мальчика на минуту забыли о двенадцатиградусном морозе... [9, с. 23]. У цьому описі прикметники смаку сполучаються з іменниками, які позначають різні види харчів: від яблук до окорока, а це максимально збуджує сенсорні відчуття людини взагалі, а голодної зокрема.

Отже, густативна лексика в російській прозі XIX ст. виконувала такі функції: вказувала на якість приготування страв, на спосіб їх споживання персонажами, підкреслювала естетичні моменти в харчуванні персонажів, підкреслювала їхні риси характеру.

Література

1. Гоголь М. Повести. Пьесы. Мертвые души / М. Гоголь ; вступ. статья и примечания Ю. Манна. – М. : Изд-во «Худ. л-ра», 1975. – 653 с.
2. Гончаров И. Обломов : [роман] / И. Гончаров. – М. : Дрофа, 2006. – 605 с.
3. Олгоф Ф. Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі / Ф. Олгоф. – К. : Темпора, 2011. – 346 с.
4. Похлебкин В. Из истории русской кулинарной культуры / В. Похлебкин. – М. : Центрполитграф, 2009. – 452 с.
5. Прихотник, указывающий способы иметь наилучший стол. – СПб, 1809.
6. Русская романтическая повесть писателей 20-40-х г. XIX в. ; состав. В. Сахаров. – М. : Пресса, 1992. – 464 с.
7. Русская проза второй половины XIX в. – М. : Дрофа, 2003. – 480 с.
8. Старицкий М. Твори : у 6-и т. / М. Старицкий. – Т. 6. : Оповідання. Статті. Автобіографічні твори. Вибрані листи. – К. : Дніпро, 1990. – 830 с.
9. Тургенев И. Записки охотника. Отцы и дети / И. Тургенев ; пред. и коммент. В. И. Коровина. – М. : Дет. л-ры, 1981. – 735 с.
10. Чехов А. Рассказы. Повести. Пьесы / А. Чехов. – М. : Изд-во «Худ. л-ра», 1974. – 750 с.
11. Энциклопедия русской кухни / [сост. М. С. Зимин]. – СПб. : ООО «Диамант», «РЕСПЕКС», 2002. – 480 с.

Стаття надійшла до редакції 28.07.2015 р.