

УДК 821.161.2-3.09:[81'373.46:641]

Ковнік С. І.,
доктор філологічних наук, професор,
професор кафедри української та світової літератур
Криворізький державний педагогічний університет

ПОЕТИКА ГУСТАТИВІВ У РОМАНІ С. АНДРУХОВИЧ «ФЕЛІКС АВСТРІЯ»

У статті проаналізовано роман С. Андрухович «Фелікс Австрія» з точки зору поетики густативів, тобто окремі та конкретні, власне смакові факти, фактори, ознаки та властивості продуктів і страв, котрі вказують на характеристичні риси чи ольфатично-смакові реакції й рефлексії персонажів твору. Страви у романі «Фелікс Австрія» виконують такі функції: лікувальну, заспокійливу, зцілюючу, життєстверджуючу. Окрім цього, у романі презентовано й процеси приготування страв, з розлогими описами й поясненнями дій. Процеси приготування страв для персонажа-кухаря Стефці складала сенс її життя, дівчина настільки залюблена у справу кулінарної магії, що її настрій прямо пропорційно залежить від того для кого готуються страви, з якою метою.

Ключові слова: густативи, функції, процесуальні описи, кулінарна магія.

В статтє роман С. Андрухович «Фелікс Австрія» проаналізован с позиції поетики густативов, исследованы отдельные вкусовые факты, особенности и качества продуктов, блюд, указывающие на характеристические черты, вкусовые реакции и рефлексии персонажей произведения. Блюда в романе «Фелікс Австрія» исполняют следующие функции: целительную, лечебную, успокаивающую, жизнеутверждающую. Кроме этого, в романе представлены процессы приготовления пищи с детальным их описанием. Процесс приготовления блюд для главного персонажа – повара Стефы – составлял смысл её жизни.

Ключевые слова: густативы, функции, процессуальные описания, кулинарная магия.

The article analyzes the novel S. Andrukhovich «Felix Austria» in terms of gustative poetics, i.e. individual and specific taste; factors, features and properties of the products and dishes that indicate the olfactory features or taste responses; reflections of characters. The dishes in the novel «Felix Austria» have the following functions: healing, soothing and life-affirming. In addition, the novel presents cooking processes, with descriptions and explanations. The processes of cooking were the meaning of life for character Chef Steftsi, the girl was so in love with culinary magic, that her mood was directly proportional to whom she was cooking and what was the purpose of cooking.

Keywords: gustative, function, procedural descriptions, culinary magic.

Гастрономічний дискурс сучасної української літератури все помітніше входить у літературознавчий простір. Їжа стає все частіше величною константою, на котрій зосереджена вся увага читача, а на перепитій в особистому житті персонажів твору він інколи навіть не відволікається, бо цікаві маніпуляції з провізією, беззаперечно, спрямованні на формування художнього образу фуд-шедевр. Фріц Олгоф у книзі «Їжа і філософія» обстоює ідею про те, що *«їжа – та супровідні до неї мистецтва вирощувати, готувати й дегустувати – має здатність повертати сенс і правильність співвідношень суспільству, страшенно схильному до споживання задля споживання»* [Їжа і філософія 2011:9–10].

У нашій монографії «Поетика густативів (на матеріалі української прози XIX століття)» (2014) було досліджено й сформульовано сутність категорії «густативність», котра позначає окремі та конкретні, власне смакові факти, фактори, ознаки та властивості продуктів і страв, рідше застосовується для вказівок на відповідні характеристичні риси чи ольфатично-смакові реакції й рефлексії персонажа [Ковпик 2014:15].

Письменники у різних творах і за різних ситуацій дуже по-різному відображають густативи, густативне і густативність продуктів, страв, часом непередбачувано й оригінально розкривають якісно-смакові ознаки та властивості, але перш за все акцент робиться на функціях густативів. Деякі письменники з етнографічною точністю презентують художні моделі процесів та засобів виготовлення й споживання страв, харчування взагалі, значно рідше – повноцінні художні образи.

Нині жанр кулінарного або гастрономічного роману став особливо актуальним у зарубіжній літературі: Дж. Харріс «Шоколад», «П'ять четвертинок помідор», «Льодяникові черевички», М. Парр «Вафельне серце», М. Сутер «Кулінар», Ж. Амаду «Дона Флор і два її чоловіка», Ч. Дівакаруні «Принцеса спецій» та багато інших. Заквітчана цим жанром й вітчизняна українська література: Марія Матіос «Фуршет», «Кулінарні фіглі», О. Луцєвська та Л. Світанкова «Солька і кухар Тара-пата» та ін. Як відомо,

кулінарні традиції, котрі презентують письменники на сторінках художнього твору є своєрідними знаками національної самоідентифікації, сприяють усвідомленню національного кулінарного феномену нації в художній літературі.

Наприклад, Е. Тан у кулінарному романі «Клуб радості та вдачі» розкрила феномен культури харчування китайців, розкодувавши сутність поняття «культ їжі».

Так чи так, проте гастрономічними та кулінарними описами рясніють й далеко не кулінарні сучасні вітчизняні твори і підтвердженням цього є новий роман Софії Андрухович «Фелікс Австрія».

Уже з першої сторінки оповідачка перераховує меню обіду, котрий вона, як служниця, носить своєму господарю: *«криваву кишку з каші, вуджену солонину, квасоллю, печінкові галушки, бульб'яники, крокети з гороху»* [Андрухович 2016:8]. Усе вказує на те, що страви підібрані зі знанням правил поєднання продуктів, з яких вони готуються, а ще зазначені страви дуже ситні й поживні.

У моменти мігрені служниця, від імені якої у романі ведеться оповідь, готувала для своєї пані Адель міцний чай, до якого додавала покряні цитрини, а ще мигдалевий кисіль на молоці і лід [Андрухович 2016:43]. Увесь цей набір страв продуманий й виконує низку лікувальних функцій. Так, наприклад, найситнішим вважається саме мигдальний кисіль на молоці, адже він допомагає кишковій мікрофлорі завжди бути в нормі. Мигдалевий кисіль для шлунка, особливо при гастриті і виразці, просто необхідний. Є в ньому і ряд інших корисних властивостей – вітаміни, які надходять в організм разом з основою. Отже, страви в будинку покійного лікаря Ангера гувалися й споживалися не просто з метою насичення організму, а й підтримкою здорового способу життя, лікувальними властивостями. Служниця Стефанія Чорненко не тільки готувала смачно, а й добре зналася на тонкощах здорового харчування, а це, як відомо, було гарною запорукою міцного здоров'я усієї родини.

Проте що в родині покійного лікаря Ангера існував культ їжі і ставлення до неї було особливим свідчить рецепт улюбленого бульйону Франца-Йосифа I, котрий був *«оправлений у коштовну рамку, під скло висів у кухні Гофбурга»* [Андрухович 2016:49]. Цей бульйон Стефанія готувала тоді, коли її господиня Адель зовсім занепадала духом. А ще саме їжа виконувала зцілювальні функції тоді, коли в родині траплялися неприємності. Так, наприклад, наслідки страшного вироку лікарів для Аделі щодо неможливості мати дітей служниця Стефанія подолала завдяки компресам з холодного огіркового соку, *«щоб зняти припухлість обличчя»*, а соком із сирого м'яса, приправленого яєчними жовтками і ложкою кропу та запеченими голубами вона підтримувала ослаблений організм молодой паночки.

У романі презентовано й процеси приготування страв, з розлогіми описами й поясненнями дій. Так, кожного ранку на кухні Стефанія *«у бляшаній кулі, вкладеній до отвору кухонної бляхи, я спляю кавові зерна. Тим часом ставлю готуватися більшу ринку з посоленою водою на вівсяну кашу і меншу – на трійко вчорашніх яєць, білі боки яких трохи виступають на поверхню. Яйця варяться в окропі хвилини дві, я ложкою виймаю одне для себе і кладу до чарочки»* [Андрухович 2016:53]. Такого типу процесуальні описи виконують не тільки інформативну функцію, а й збагачують знаннями про правила приготування деяких страв, тонкощі кулінарної магії. А ще гастрономічні описи приготування смачних страв із такого виду риби, як линь: *«Перед тим, як відшкребти рибину від луски, її мусиш півхвилини пропарити в окропі, притримуючи покришку, тому що вбитий лин ще може вистрибнути назовні»* [Андрухович 2016:78]. Як бачимо, тут представлені досить компетентні кулінарні поради щодо технології обробки риби. Оповідачка радить бути обережними під час обробки лінів, а особливо із жовчу, адже риба втратить усілякі смакові якості і буде не придатна для споживання. Печінку і молочко, Стефанія рекомендує не викидати, бо це дуже корисні й поживні інгредієнти риби. А якщо правильно їх приготувати, то вони мають ще й делікатесні властивості. Потім оповідачка радить виполоскати у солоній воді декілька разів

м'ясо лinya. Як справжній кулінарний фанат, Стефанія у процесі підготовки риби до приготування, розмірковувала про те, як саме вона її приготує. Тобто, думки залюбленого у справу приготування їжі кулінара повинні також бути максимально сфокусовані на страві, котра тільки у такому разі вийде смачною. Адже відомо, що приготовленні з любов'ю страви приносять задоволення і користь не тільки тим, хто їх споживає, а й тим, хто їх готує. Стефця чітко мала собі на меті приготувати таких линів, щоб гості її господарів *«...від того смаку тарілки поз'їдали»* [Андрухович 2016:71]. Такого типу думки підживлювали гастрономічні фантазії дівчини, а ще підбадьорювали її та розпалювали професійні здібності. Процес приготування омріяної страви змінював не тільки настрої дівчини, а й її стан: *«... думала я і шкірилась сама до себе, хвацька та брава, відчуваючи, як вогонь нетерпіння розгортається в руках і в попереку, як мені вже хочеться братися за приготування, аби все було досконало»* [Андрухович 2016:71–72]. Це свідчить про високого гатунку гастрономічний професіоналізм кулінара, у якого улюблена справа складає сенс життя. До смажених линів Стефця подала картоплю, заправлену печерицями з кропом і политу соусом із розтопленого масла. Такий опис вже готової страви максимально виконує сапористичні функції й максимально подразнює смакові рецептори читача. Проте, справжнім лихом для такого майстра-кулінара як Стефця, є не пошанування її результатів праці. Дівчина болюче прореагувала на вчинок господаря дому, який під час званого обіду викинув свою порцію линів у вікно, демонструючи служниці свою зневагу. Після чого Стефця *«не мала жодного настрою поратися на кухні»* [Андрухович 2016:98]. Проте один і незмінний принцип станіславської майстрині був завжди не порушеним – це талант приготування кави. І хоч господар її образив під час обіду, але вона була чітко переконана: *«... не можу собі дозволити варити йому нездалу каву. Така я вже є»* [Андрухович 2016:92].

У будинку покійного лікаря Ангера гостинно ставилися й до його студентів, яких він приводив для наукових диспутів та обговорень праць відомих на той час науковців у галузі медицини. Стефця пригощала їх теплими

напоями, бринзою з сардинками, оселедцями й смаженою кров'ю, котру вони мастили на хліб. Така поживна й калорійна їжа була особливо до вподоби вічно голодним студентам, які накидалися на неї й дуже швидко усе поглинали.

Для Стефці кухня була не просто робочим місцем, а своєрідною фортецею, котра захищала її від усіляких негараздів, відволікала від неприємних думок, прикрошів: *«Як не можу знайти спокою, то завше пораюсь біля кухні: щось ціджу і перетираю, пражу-смажу, варю, начиняю. Коли шкварчить в оліві цибуля, на весь будинок пахне часник, а я наскрізь просякаю запахом готування, на серці відразу стає простіше – і вже дається далі жити»* [Андрухович 2016:106]. Тобто, для майстра-кухаря приготування їжі – це мистецтво, котре здатне лікувати його душу.

У моменти відчаю та смутку Стефця готувала страви так, ніби вбирала в себе усі специфічні густативні риси: від часнику ставала ароматною, *«соковитою і солоною, як полядвиця, гострою, як перець, делікатною, як молочний пудинг, жирною і ситною, як печена качка. Віддаю себе – і віддала б без лишку. Тільки б їли»* [Андрухович 2016:106]. Отже, такі густативні описи страв вмотивовано спроектовані на розкриття рис характеру та поведінки майстра-кулінара.

Бажання готувати їжу було закладене у Стефці десь на підсвідомому рівні: *«Не думала, навіщо це роблю, а півночі пекла капустаки в крутім тісті (такі духмяні, що хотілося їх із пальцями з'їсти), смажила макагії, місила тісто на медівник»* [Андрухович 2016:106]. Усе це вказує на високий рівень кулінарного професіоналізму, котрий не зважаючи на якісь негаразди, максимально акумулює усі сили кухаря. Сама Стефця визнавала, що у такі моменти її страви виходили вишуканими й якісними, а вона сама отримувала від цього неймовірно задоволення.

У романі «Фелікс Австрія» Стефця культивує ідеї здорового харчування, котре можливе тільки в домашніх умовах, а свідченням цього є характеристика міської ресторації у казино, в котрій стояв неймовірний сморід від вбиральні та свинарні, що були поряд із закладом громадського харчування. Стефці страшно

було навіть уявити те, настільки гидко в такому смороді їсти, наприклад, такі вишукані страви, як: фазан по-мазепинськи чи гуляш із серни. Цей опис виконує антигедоністичну функцію й викликає огиду до громадських закладів харчування. Ф. Олгоф стверджував, що одні тільки спогади про харчосмакові особливості одних і тих же страв, але за різних умов, можуть породжувати то нестабільні (але раз і назавжди закарбовані у нашій нервовій системі) смакові реакції та рефлексії, то такі настрої та психостани, котрі детермінують поведінку людини – якщо не постійно і безперервно, то хоча б досить довго, породжуючи в ній низку суто психофізіологічних, емоційних і чуттєво-мотиваційних станів, і навіть настроїв, а ще рідше почуттів.

Система харчування господарів Стефці не мала традиційного поділу на звичну їжу та святкову, адже дівчина кожного дня готувала такі густативні делікатеси, що у родині ніхто й не помічав значущості страви та її особливої святкової функції. Так було, наприклад, в день перед «уродинами Цісаря». На кухні у Стефці цього дня усе шкварчало, кипіло: *«... місила гігантичну діжу тіста, варила крем, випотрошуючи до нього силу-силенну стручків ванілі, дечко за дечком втихала до розжареного черева кухні, після чого виймала рум'яні пахучі птисі, кращих за які ніколи ще не пекла»* [Андрухович 2016:135]. Такий опис подано у динаміці й він максимально візуалізує усі масштаби приготування святкових страв.

Майстерно С. Андрухович описує гедоністичні відчуття та насолоду від поїдання смаколиків одним із персонажів твору: *«... прицмокував язиком і закотив очі, демонструючи блаженство, отримане від кусника пережованого сальцесона»* [Андрухович 2016:179]. У цьому описі привертають увагу дієслова на позначення способу вживання страв, котрі вказують на нерегламентоване «озвучення» процесу харчування персонажа та його рівень харчової поведінки. А таке дієслово, як: «напихався» підкреслює низький рівень харчової поведінки і свідчить про неймовірну жагу до їжі: *«Коли я розілляла до щокатих горняток із баденської порцеляни міцну чорну гербату, він уже напихався маківником –*

чорна борода була засипана змеленим на пудру цукром. У кожній руці Торн тримав по масному пундику з рожею» [Андрухович 2016:182].

Загальний характер і ступінь вияву смаку окремих страв розкриватися з допомогою якісно-оцінювальних прикметників загальної чи узагальненої вказівки на позитивність (приємний, привабливий) чи негативність (неприємний, гидкий тощо) продукту або страви. Саме такі прикметники створюють нове семантично-семасіологічне поле або мікрополе густатива, котре відчувається й фіксується як самим автором, так і персонажами-гурманами. Наприклад, *«Розжовуєш цей соковитий, цей ароматний шматочок – і слина твоя розмішується з правдивим соком любові, і її магія всякає тобі в кров» [Андрухович 2016:181].*

Їжа в романі С. Андрухович виконує ще й рятівні функції. Для того, щоб захистити тендітного хлопчика Фелікса від експлуататора і шахрая Торна, господарі Стефці й вона особисто вирішили його розгодувати аби його власник не міг далі безпощадно експлуатувати дитину. Хлопця садили за стіл і «запаковували» книшами, паляничками з бульбою і горіхами, кнелями зі сливками, галушками зі шкварками, різанцями з шинкою, лазанками з капустою, варениками, гречаними галушками, налисниками з м'ясом, киселями і пудингами, борщами, журом, гороховою і квасолевою юшками, вепровими товчениками, шинкою, запеченою в тісті, салом, кишками і ковбасами, а запивав він це все жирним молоком, м'ясною юшкою та юшкою з печінки [Андрухович 2016:215]. Увесь цей багатющий перелік поживних страв підтверджує обізнаність Стефці у галузі здорового й корисного харчування, адже вона вміла не тільки гарно готувати, а ще знала усі тонкощі та специфіку впливу на організм людини приготовлених нею страв. Як для повара-гурмана, то це унікальні гастрономічні знання. Саме після такої збалансованої системи харчування, відзначає Стефця, хлопчик змінився ззовні: *«Рум'янець грав на круглих щоках. Змінився навіть погляд» [Андрухович 2016:217].* Тобто, їжа виконала свою рятувальну функцію для зневодненого та виснаженого дитячого організму.

Святкові дні у родині Аделі та Петра відзначалися вишуканістю страв та специфікою їх подачі. Так, наприклад, день народження Аделі асоціювався з такими густативними образами, як: пташиним молоком та ніжним французьким десертом. Для Стефці це був один із найвідповідальніших моментів в її життя, вона всю увагу зосереджувала виключно на святковому меню. У творі наведено 22 страви вказаного меню, котрі відзначаються регіональною специфікою приготування, мають вишуканий характер і свідчать про те, що призначені для справжніх гурманів. Наприклад, *«трюфелі, зварені на мадейрі», «неаполітанська зупа із пармезану», «віденський розбрат ель»* [Андрухович 2016:245].

Не залишила поза увагою С. Андрухович вічну проблему жіноцтва – це дієта та підтримка фігури на належному рівні: *«Дружина пана Бембновича... переконує своїх по-підлітковому тілистих доньок їсти неаполітанську зупу з пармезану. Каже, дівчата одержимі ідеєю, що мають стати тонкими та знеможеними, що їдять саму селеру з калярепою, а вони з паном Бембновичем так не звикли, вони люблять їсти клюски. Вареники і налисники, овочева дієта наводить на них жах і нудьгу»* [Андрухович 2016:264].

Подекуди у романі для описів краєвидів Станіслава письменниця використовує густативну лексику: *«Будинки фаршировано крамничками, майстернями, годинкарів, шевців, кравців»* [Андрухович 2016:65–66]; або ж для описів внутрішнього стану персонажів: *«Усе чим я була начинена виявилось на виду в мого старого-нового знайомого...»* [Андрухович 2016:81].

Отже, авторське бачення процесів приготування страв, споживання, «розподілу» їжі під час пригощання показує, що процеси споживання та пригощання сприймаються справжніми художніми моделями й характеристичними зразками бачення їх авторкою. Художні функції і описів, і моделей різних типів настільки багаті й різноманітні, що дозволили С. Андрухович створити виразні й колоритні ситуації та схеми поведінки й діяльності персонажів, допомогли сформуванню таких уявних способів їхнього спілкування у побуті, під час бенкетування персонажів, характеризувати їхні

смаки й уподобання, соціальні стани та професійні стосунки. Але найяскравішими виявилися в романі суто художні моделі й образи процесів харчування та окремих страв.

БІБЛІОГРАФІЯ

Андрухович 2016 – Андрухович С. Фелікс Австрія [Текст] : роман / Софія Андрухович. – Львів : Видавництво Старого Лева, 2016. – 288 С.

Їжа і філософія 2011 – Їжа і філософія ; упоряд. Ф. Олгоф. – К. : Темпора, 2011. – 346 с.

Ковпик 2014 – Ковпик С. Поетика густативів (на матеріалі української прози ХІХ століття) : монографія / С. Ковпик. – К. : Інтерсервіс, 2014. – 168 с.