

УДК 1.131.3+572.9+008

Трансляція етнокультурних сенсів через національну кухню

Т.Л. БУРДЕЙНА

Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К. Д. Ушинського,
м. Одеса, Україна, E-mail: ros-e@i.ua**Авторське резюме**

Глобалістське суспільство вимагає пришвидшення і урізноманітнення способів передачі інформації, стираючи межі між народами і націями. Проте завжди залишатиметься певна ознака, яка вирізнятиме один етнос серед інших. Етнокультурна специфіка зберігається та передається різноманітними засобами. Національна кухня як одна із найважливіших побутових реалій теж здійснює трансляцію етнокультурних сенсів. При цьому кожна страва є своєрідним текстом з особливим семіотичним наповненням. Чи існують певні причини, які спонукають кожного із нас до вибору страв? Чи пов'язаний наш вибір генетично з нашими пращурами? Або просто є набором індивідуальних гастрономічних уподобань? Національна страва є одним із культурно-історичних символів народу. У кожній національній кухні існують усталені концепти, що виникли у процесі комунікації. Для українців таким концептом є борщ – один із етномаркерів українства. Приготування і вживання їжі є комунікацією синтетичного типу, яка продукує передачу і сприйняття інформації кінестетичним, аудіальним і візуальним способами. Крім звичайних повсякденних страв є й святкові, які стають не звичайним текстом, а урочистим.

Ключові слова: їжа, сенс, національна кухня, паремії, комунікація, етноспільнота, концепт.

Transmission ethnic-cultural senses throught national cuisine

T.L. BURDEYNA

South ukrainian national pedagogical university named after K. D. Ushynsky, Odesa, Ukraine,
E-mail: ros-e@i.ua**Abstract**

Global society requires acceleration and diversification of ways data's transmission, erasing the boundaries between people and nations. However, there always will be a certain sign that distinguishes one ethnic group among others. Ethno-cultural specificity is kept and transmitted by various means. Cuisine as one of the most important everyday realities is also transmitting ethnic and cultural meanings. Moreover, each dish is a kind of special semiotic text content. Are there reasons that motivate each of us to choose the dishes? Do our choices genetically depend on our ancestors? Or just have a set of personal culinary preferences? The

national dish is one of the cultural and historical features. Every national cuisine established concepts that have appeared in the process of communication. Borsch is such a concept and the ethnic mark for Ukrainians at the same time. Cooking and eating is a synthetic type of communication that produces transmission and perception of information kinesthetic, auditory and visual methods. Except the usual everyday dishes there are festive that are becoming solemn, not average.

Keywords: food, meaning, ethnic cuisine, cliché, communication, ethnic group, the concept.

Постановка проблеми. Сьогоденне суспільство залежне від комунікації, де комунікація – це, передусім, взаємодія, а саме – зв'язок між реципієнтами. Під поняттям комунікації розумітимемо процес обміну інформацією, а також процеси її перекодування із вербальної сфери в невербальну і навпаки. У глобалістському суспільстві з кожним роком пришвидшуються та урізноманітнюються способи передачі інформації, нас починає поглинати мультикультуралізм, стираючи межі між державами і націями. Проте завжди залишатиметься щось відмінне й унікальне, що відрізнятиме один народ від іншого. Внаслідок чого виникає глокалізація як спосіб виокремлення серед інших та підкреслення власної ідентичності та неповторності. Культурна строкатість етнокомунікативних факторів, які яскраво відображаються у соціальній взаємодії, завжди будуть привертати увагу культурологів, соціологів, антропологів, філософів. Актуальним напрямком дослідження цієї проблеми є вивчення побутових реалій (наприклад, національної кухні) як засобів трансляції етнокультурних сенсів.

Метою дослідження є виявлення особливостей етнокомунікативного інформаційного обміну, відображених у традиціях національної кухні.

Аналіз досліджень і публікацій. Аналіз продукування сенсів, які закладені в систему національного харчування з точки зору культурологічного підходу, здійснювалися у дослідженнях різних науковців. Зокрема у працях відомого російського філософа і культуролога Г. Д. Гачева та його послідовників. У Москві була проведена міжнародна конференція «Концепт їжі у слов'янських культурах», на якій були представлені дослідження Н. В. Злидневої, Т. І. Чепелевської, І. І. Свіриди (історичний підхід), П. В. Королькової (літературознавчий підхід), М. В. Лескінен, Д. Чавдарової, Н. М. Філатової, А. Б. Іпполітової (культурологічний підхід), А. С. Васькіної, А. В. Семенової (лінгвістичний) та багатьох інших. В українському часопису «Постфакутум: історико-антропологічних студій» цьому питанню присвячена стаття старшого викладача кафедри українознавства Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна Наталії Аксьонової «Скуштувати етнічне: швидко & автентично». Спектр дослідження досить широкий. Тому нашим завданням є аналіз передачі етнокультурних сенсів через національну кухню, їх трансляція на відображення реальності.

Виклад основного матеріалу. Мабуть, кожен

із нас чув вислів: «Ми – те, що ми їмо». І дійсно, що є вибором кулінарних страв: поклик предків чи просто гастрономічні уподобання? Які ідеї закладені нашими пращурами і передаються із покоління в покоління впродовж сотень років?

Передусім, варто наголосити, що кожна страва – це текст, наповнений сенсом і є згустком національного світогляду. Г. Д. Гачев у праці «Національні образи світу» акцентує увагу на тому, що національна їжа є тією частиною зовнішнього космосу, яка «переходить в нутро наше і стає частиною мікрокосмосу», виступаючи при цьому посередником між внутрішнім і зовнішнім світами [2, с. 22]. Ідеї світорозуміння, які закладалися нашими предками, відображені у національних стравах. А разом із тим – і закарбоване світосприйняття народу, розуміння ним світобудови. Через національні страви відбувається відтворення сакральних цінностей. Адже їжа – не просто засіб поповнення сил, це згусток інформації, яка закладалась під час її приготування ще нашими далекими предками і так само закладається зараз сучасними господарями. Недаремно у багатьох народів існують церемонії прийому їжі (згадаймо китайські чайні церемонії), які мають свою давню історію і пронизані знаковістю для кожного представника конкретної етностільноти. А також і цілі системи правильного повсякденного і лікувального харчування (наприклад, вживання їжі відповідно до вчень Аюрведи). Сенси, які латентно закладаються у страви під час приготування, виступають способами трансляції світобачення і світовідчуття як людини, яка її готує, так і етностільноти, до якої вона належить.

Недаремно навіть більшість українських споконвічних ворожінь здійснюються над їжею (Андріївські гадання і гадання на Василя та Маланки на варениках, пиріжках тощо). За допомогою спеціально приготованої їжі приворожують об'єкт кохання (дають з'їсти спеціально приготовану для цього їжу), і наводять порчу, знімають зурочення (наприклад, «викачують» яйцем переляк). У християн під час причастя живляють вино (кров Христа) і хліб (тіло його). Наукового пояснення цим явищам немає. Проте із зазначеного вище можна стверджувати, що їжа виконує не лише функцію живлення для організму, вона й має глибокий знаковий характер, а отже, в їжі закладаються певні символічні вітальні сенси.

Як стверджує український філософ, лінгвіст і антрополог Роман Кісь, продукування сенсів, як один із рушійних культуротвірних чинників, не може бути повністю розтлумачене у межах

однієї площини. Лише за допомогою накладання семантичних значень мови (її сем та семем), цілісних лінгвокультурних концептів (до яких входять вербалії, поняття і символи соціокультурного досвіду мовців, а також екстралінгвальні вияви спілкування, котрі фіксують у своїх значеннях елементи ідіоетнічного досвіду) та лінгво-комунікативних конструктів (які проєктуються на конкретні ситуації спілкування), можна розшифрувати закладений сенс. Це можна простежити на одній із його схем [5, с.138]:

Мова накладає свій відбиток не лише на спосіб мислення, а й на породження сенсів. В процесі живого діалогізму, поряд із базовими, функціонують і утворюються нові семеми, котрі властиві певному мовцеві-етнофору і його етнічній групі. Соціокультурний досвід спричиняє виникнення лінгвокультурних концептів і стійких конструктів, які дають відображення основній характеристиці життєдіяльності етноспільноти. Через національну кухню певним чином відбувається трансляція етнокультурних сенсів, оскільки приготування і споживання національних страв теж проєктують відображення народних уявлень. Зокрема, про світобудову, життя і смерть, добро і зло тощо. Національні страви сповнені прихованих і відкритих символічних смислів. Наприклад, гостра їжа у народів Кавказу символізує запальний і вибуховий характер, а позбавлена яскравих смакових виражень, інколи навіть дещо тягуча їжа народів Прибалтики – спокійний, урівноважений і відносно сповільнений спосіб життя. Нащадки кочових народів, які вживають їжу тваринного походження, мають «більше рис хижих тварин: запальність, ривок, м'яка котяча хода (навіть обличчя – прищур розкосих очей і приплюснутий ніс), а у північних, росіян наприклад, більше подібності із травоядними, мирними тваринами: круглі коров'ячі очі, кінська голова і терпіння, повільність» [2, с.23]. Як зазначено вище, можна простежити зв'язок особливостей національного характеру із кулінарними уподобаннями і навіть проєкцією на зовнішність і спосіб поведінки.

Окремим виявом продукування сенсів через національні страви представлений у широкому спектрі паремій (прислів'ях, приказках, притчах). Оскільки одним із ідентифікаторів культури є національна кухня, стійкі фразеологічні одиниці для позначення страв дають змогу виокремити певні характеристики як самого етнофора, так і його уявлень про довколишній світ. Лінгвокомунікативні процеси на основі соціокультурного досвіду породжують стійкі конструкти. А лінгвокультурні концепти, які охоплюють коло позначень улюблених страв певного етносу, відтворені в усній народній творчості у пареміях. Вони часто виступають для окреслення основних ментальних рис якогось із народів, відображають своєрідність мислення, особливості побуту, звичаєву і тради-

ційну специфіку, ставлення етнофора до когось або до чогось. Як предмет символічно-асоціативного мислення стійкі вислови про їжу метафоризуються в прислів'ях та приказках. Для позначення ставлення до власної культури і етносу, як правило, існують позитивні характеристики. Наприклад, приказка «їсть як козак», яка знайшла своє відображення у сучасному рекламному просторі, підкреслює гарний апетит українця (козака), а відповідно до цього і гарне здоров'я (хворі люди їдять менше, та й апетит у них поганий).

Розглянемо ставлення українців до носіїв іншої культури, представлених у пареміях. Прислів'я «Москалики, соколики, позаїдали наші волики; а як вернуться здорові, поїдять і корови» транслують ставлення до росіян. Крізь призму зменшувально-ласкавих звертань, на противагу яким відбувається протиставлення через загострення уваги на споживацькому аспекти, а саме – використання москалями найважливіших ресурсів для українців. Адже корова – одна із незамінних годувальниць родини. А відтак зображається і загарбницький характер поведінки росіян стосовно українців. Взагалі, до чужих етносів ставлення частіше негативне. Наприклад, приказка «Не робив Жид на хліб, та і Циган не буде», в уявленні українців дає характеристику одразу двом етносам, які споконвіків проживали на території України, а саме їх ставленню до роботи. Винахідливі євреї і цигани завжди у всьому вміють знайти для себе вигоду, інколи навіть нечесним шляхом. Вони постійно намагаються уникнути фізичної праці, однак, про їх розумові операції існує цілий ряд розповідей та легенд. Через паремію «Жид як не збреше, то удавиться» відбувається трансляція стереотипних уявлень українців про нечесність єврейського етносу. Згадаємо, що навіть у багаточисленних казках, анекдотах та приповідках етнофори циганського та єврейського етносу зазвичай зображені як спокусники. Причому перші (за народними віруваннями) часто наділені ще й певними магічними здібностями, а другі тримають шинки, в яких легше спокусити втомленого після важкої праці і слабого до алкоголю українського чоловіка.

Активні контакти відбувались і з німецьким народом. Українські прислів'я і приказки зображають німецький прагматизм і працьовитість. «І на Січі мудрий німець картопельку садить». Проте на противагу цим позитивним рисам протиставляється далекість німця від героїчної спадщини українця, а разом і з цим про віддаленість розуміння цінностей нашого народу. Відбувається профанація закладених у священне для українців місце.

Таким чином, можна зазначити, що в українських пареміях про їжу ставлення до представників інших етноспільнот, із якими взаємодіяли наші предки, досить однозначне. Частіше відбувається протиставлення категорій своє/

чуже, де будь-який носій іншої культури виступає чужинцем і наділяється негативними рисами характеру.

Взагалі, чим більше етносів проживає на території, тим ширшим є асортимент національних кухонь. Найбільш строкатими у цьому сенсі в Україні є Одеська область і області Західної України. Це зумовлюється наявністю великої кількості кордонів із іншими державами. У цих регіонах значний відсоток становлять представники етносів сусідніх держав. Більшість із них є й корінним населенням зазначених територій. А в різні часи навіть були громадянами інших держав. Зокрема, в Одеській області проживають 133 етноси із 135 зареєстрованих в Україні. А отже, ця територія є багатокультурною і поліетнічною. В Україні широко представлені страви із кавказької національної кухні, хоча етнічна група кавказців в нашій державі невелика. А японська діаспора взагалі відсутня, проте кухня – одна з найрозповсюдженіших і найдоступніших.

У різних лінгвокультурних середовищах одні й ті ж реалії можуть позначати зовсім різні концепти, по-різному «осенсовлюючись» відповідно до умов інтерпретативного середовища. Наприклад, у такій великій за територіальним обсягом державі, як Україна представникам однієї області може бути навіть невідомо про улюблені страви іншої. Зокрема, для одеситів буде екзотикою традиційний для мешканців Карпат бограч. У цю страву одеситами не закладатимуться ті ж самі ідеї, що й українцями-горянами, а страва сприйматиметься лише як екзотика. Проте для всіх українців національною стравою є борщ, який на різних територіях нашої держави теж готується по-різному (чим багата область, те й кладуть у борщ), а отже, і сенс у страву закладатиметься дещо інший. Інгредієнти відрізняються, але концепт один, зрозумілий для всіх українців на підсвідомому рівні. Для нас борщ не просто страва, а справжній символ народу, такий собі маркер, який вирізняє нас серед інших і об'єднує в одне ціле. Іноземці ж не можуть повністю осягнути цього концепту. Деякі з них сприймають цю страву як «варений салат» або «червоний суп» чи просто «суп із буряком». Борщ чимось нагадує самих українців – страва одна, а приготована складним шляхом із різних за походженням інгредієнтів (і м'ясо або гриби, і різні овочі), так і наш народ складений із різних за походженням етносів. Так само як і борщ у результаті стає однією стравою, так і етноси, взаємодіючи один із одним, складають неоднорідний, але єдиний народ. Кожен інгредієнт цієї страви асоціативно нагадує представників різних етноспільнот українського народу, дає проєкцію і на основний вид діяльності. Тут і підземні овочі (такі як картопля, що нагадують шахтарів, які великий проміжок свого життя проводять під землею, добуваючи у шахтах вугілля), і надземні яскраві плоди солодкого перцю

і помідор (наче наскрізь просочені сонцем засмагли південні мешканці нашої держави), і соковита «зелень» петрушки й кропу, яка набирається із землі сил впродовж найтривалішого проміжку часу північніше, а не у таких посушливих областях, як південні. Борщ готується із різних рідних продуктів, які проходять різну ступінь термічної обробки (варка-смаження-тушіння-пасерування), але в результаті поєднані в одній каструлі в єдине ціле. Так само і представники різних етноспільнот у процесі творення єдиної держави перемішані і поєднані в одну «страву» – одну націю, один народ. Хоча на різних етапах становлення окремі етноспільноти української держави навіть належали до різних країн. Так само і борщ: окремі частини-інгредієнти (і засмажка, і варене м'ясо з бульйоном, і пасеровані овочі) об'єднуються в єдине ціле – одна цілісна страва, один концепт зі спільною ідеєю. Борщ – страва непроста у приготуванні. Так само і наша держава: складне і тривале становлення, але, незважаючи на різне походження, спільною ідеєю відбувається об'єднання різних за своїм етнічним походженням людей у єдиний народ. До однієї мети можна йти різними шляхами, інколи навіть протилежними. Можливо, на сьогодні наш «борщ» іще не приготований і знаходиться на стадії, коли різні за своєю природою інгредієнти під час приготування знаходяться окремо (окремо вариться бульйон, готується засмажка тощо), проте у кінцевому результаті спільна ідея об'єднає усе це в єдиний цілісний автентичний концепт.

У мовленні українців виник навіть стійкий вислів – «вартість борщового набору». Виникнення такого конструкту дає можливість стверджувати, що борщ для українців – не просто страва, а справжній символ українства. Адже також і в усній народній творчості відомий цілий ряд паремій, в основі яких представлений концепт борщ. Зокрема, в українському фольклорі за допомогою вищезазначеного концепту у прислів'ях та приказках відображається побутовий і звичаєвий устрій. Наприклад, приказка: «Їж борщ з грибами та тримай язика за зубами» пов'язана із звичаєм слов'ян вживати повсякденну їжу мовчки, не розмовляти за столом. Можливо, це пов'язано із важкою працею, якою цілий день займалися наші пращури, а ввечері вже просто не вистачало сил на балачки за столом. На противагу східним народам, де вживання їжі супроводжується безпосереднім спілкуванням мовців за столом. Побут українців транслюється і в таких стійких висловах, як «Впав у біду, як курка в борщ», «Дала борщу такого, що аж туман з моря котиться», «Обізвався грибом, то лізь у борщ», «Хоч борщ без сала, аби душа пристала», «Травневий дощ, як з грибами борщ» та інші. Концепт борщ набуває знакової символічності, через нього відображаються важливі для українців реалії.

Паремії про борщ присутні і в російському

фольклорі: «Борщ и капуста – в доме не пусто», «Борщ и каша – пища наша», «Каждый повар свой борщ хвалит», «Борщ без каши – вдовец, а каша без борща – вдова», «Дым густой, да борщ пустой», «Там, где есть борщи, там и наши», «Не тот борщ, что с мясом, а тот, что любима жена сварила», «Если нет борща, будем грызть леща». Наявність великої кількості приказок про цю страву серед українців і росіян дає можливість стверджувати про знаковість цього концепту, а також на те, що існує нерозривний зв'язок між представниками цих двох народів. Адже закладене у цьому концепті продукування сенсів однакове або близьке як для українців, так і для росіян.

Як стверджує Г. Гачев, їжа є посередником між макро- і мікро- космосом, а процес ковтання, як і мислення, стає освоєнням буття. Де кожна страва – це думка і судження про світ. «Насправді: якщо м'ясо, вода, хліб – це субстанції, сутності, категорії, ідеї, то щі, котлета з картоплею – це вже поєднання кількох понять, суб'єкта з предикатом і означеннями з обставинами (гарнір, підлива, соус – ввідні слова, які виражають модальність і подібне) – усе це створює ціле речення, висловлювання про буття. Лише необхідно зуміти його прочитати. І в цьому сенсі господині, жінки в кухні, не відаючи цього, що виконують глибинно-духовну справу, безперервно виготовляють, виробляють і насичують нас найфундаментальнішими ідеями і судженнями про буття, котрі залягають у плоть і кров і сок наш – під свідомістю і чоловічим духом... Таким чином через куштування навіювання кардинальних ідей коїться» [2, 29]. Оскільки їжа є своєрідним текстом, із зазначеного вище можна зробити висновок, що під час приготування навіть самих звичайних страв відбувається процес спілкування: кодування інформації на невербальному рівні, при цьому здійснюється навіювання певного закодованого в їжі послання, яке з поглинанням їжі ми сприймаємо. А отже, здійснюється особливий комунікативний акт зі своїми адресантом, який кодує повідомлення у приготованій страві і адресатом, який отримує і сприймає цю інформацію за умов певної екстралінгвальної ситуації (тобто має мету, відбувається у конкретному місці в певний час із учасниками процесу і ґрунтується на змістовній частині тощо). Таким чином, за умов наявності невербальних комунікативних компонентів проходить своєрідний процес опосередкованого (непрямого) спілкування, між поваром і споживачем. Приготування і подача на стіл конкретної страви, як один із невербальних компонентів, може підсилювати, замінювати або заперечувати вербальне повідомлення (наприклад, давня українська традиція виносити гарбуза або подавати кашу із нього при відмові виходити заміж; звідси і приказки: «Подати/отримати гарбуза»; прислів'я: «Редькою заток, а гарбузом засмажив»; отже, гарбуз стає одним із лінгвокультур-

них концептів і служить для створення, передавання і сприйняття закодованої інформації). За допомогою лексем на позначення їжі і смакових якостей здійснюється і регулювання розмови. Зокрема, під час обрядових дій зі стравами. Зокрема, на Сході, щоб задобрити людину і залучитись її прихильністю, саме мовлення адресанта насичувалося «смаковими» компліментами (наприклад, звертання «улада вуст моїх»), також наділення адресата характеристиками, метафоризованими за допомогою порівняння із чимось солодким. Згадаємо, що й українському народу властива метафоризація смакових якостей. Зокрема, використовують такий вислів, як «солодкі слова», «солодкі обіцянки», «гірка правда», «солодкий сон» і подібні. Також особливе місце у народному фольклорі займають вислови про сіль. Усе, що солоне, становить опозицію категорії солодкого: підсолонити (у значенні зробити приємнішим) і насолити (навпаки, зробити когось щось неприємним).

Трансляція етнокультурних сенсів відбувається і через розповсюдження мереж національних ресторанів («Макдональдс» – швидке харчування американського типу страв, «Йокогама» – японські суши, «Пузата хата» – українські національні страви, «Італійський квартал» – італійська мережа піцерій, «Ла плаченце» – молдавська кухня тощо) здійснюється популяризація національних кухонь, створюючи зв'язок між різними культурами. З новими стравами ми «споживаємо» й ідеї, які закладались іншими народами в свої національні страви. А рот у такому випадку виконує функцію зони, «яка об'єднує страву і слово; разом із їжею зовнішній космос входить у нас, словом – внутрішній наш мікрокосмос виходить назовні. І усе через єдиний канал роту: там їжа і слово змішуються – «твоїми б вустами та мед пити» [2, 40].

У національних ресторанах, які представляють кухню інших народів, відбуваються своєрідні культурні запозичення. Популярність ресторанів залежить від прихильності до певного етносу і здатності осягнути сенси, які закладені у страви. Варто зазначити, що люди, які виїжджають на постійне проживання далеко за кордон, прагнуть харчуватися звичними для них стравами. «І не даремно емігранти – заможні болгари де-небудь в Австралії – зберігають кухню найпростішу, селянську в Болгарії, їжу. Як священний вогонь болгарські політемігранти... переносили один до одного закваску кислого м'яса. Організм потребує свого рідного набору – інакше задихається» [2, с.34]. Та й раціон багатих відрізняється від раціону бідних здебільше не відмінністю страв, а якістю їх інгредієнтів. «А що зміна їжі і клімату впливає на ген і етнічний тип, видно по турках сельджуках: вони в XI столітті вийшли із монгольських степів і були розкосими, а потім осіли в Середній Азії, і ось, у результаті, такий фізичний тип, як Назим Хік-

мет [турецький громадський діяч, поет-новатор, прозаїк, драматург] – майже європеець, грек» [2, 38]. І дійсно, основні інгредієнти страв нагадують сам народ. Наприклад, національна страва рис – і розкосі очі-рисинки у народів, які його найбільше споживають. Вдало, на нашу думку, про зв'язок культури і національної кухні сформував свою позицію відомий англо-американський прозаїк і літературний критик Томас Стернз Еліот: «Якщо вже ми ставимось до культури всерйоз, ми бачимо, що люди не просто потребують вдосталь їжі (хоч, здається, ми й цього не здатні їм забезпечити), вони потребують відповідної специфічної кухні: один із симптомів занепаду культури в Британії – це байдужість до мистецтва приготування їжі. Культуру можна взагалі визначити просто: як усе те, що робить життя вартісним. І це якраз те, що дає підстави іншим народам, іншим поколінням, споглядаючи рештки цивілізацій, стверджувати, що цим культурам варто було існувати» [4]. Отже, і розвиток культури не лише нерозривно пов'язаний із традиційним уявленням про мистецтво народу, а й із мистецтвом приготування їжі. Оскільки твори мистецтва являють собою продукт трансляції сенсів і спосіб світобачення митця, а разом із тим і середовища, яке його породило.

З давніх часів відбувається протиставлення національної та екзотичної кухонь. На свята ми їмо щось екзотичне: готуємо суси, смажимо шашлик тощо, що надає святковому столу певної вишуканості. Але у звичайні дні організм прагне повернення до традиційної кухні. Звернемось знову до праці Г. Гачева «Національні образи світу». Науковець робить особливий акцент на зв'язку святкової їжі і закладених у ній глибинних споконвічних смислів: «Взагалі, щоб докопатися до сенсу їжі, щоб прочитати речення, судження про буття, що приховує у собі та чи інша страва, необхідно ретельно придивитися, які страви супроводжують релігійні свята. Ось зона, де тілесне (їжа) переходить і змикається із духовним – і починає випромінюватися прихований у матерії речей (тут яств) сенс. Недаремно, наприклад, причастя – через переломлення хліба – тіла Господнього і пиття червоного вина – крові. Тут здійснюється гранична абстракція: із речей і яств обирається перше і головне. Хліб і вино тут виявляються як першосутності буття, як чоловіче і жіноче (твердь і волога), причому хліб – круглий світлий, сонячний (буханка так печеться: калач круглий, і білий, і променистий), а вода – кров темна, густа, терпка – це ніч, безодня, жінка, таємниця [2, с. 35]. «Хліб – як сонце... Недаремно і хліб випікають округлої форми – як сонце. І колосся променисте, і сонце колоситься промінням» [2, с. 26]. Згадаємо, що й довгожданих гостей слов'яни зустрічають хлібом-сіллю, і наречених вітають теж. А на Близькому Сході на плечі нареченим кладуть лаваш для взаємопорозуміння і достатку в молодій сім'ї. Та й найбільше різноманіття страв

серед слов'янських народів наскрізь пронизані солярною символікою. Крім звичайного хліба, це також і короваї, і різноманітні млинці, навіть в основі вареників і пиріжків теж коло із тіста. Крім солярних ознак, їжа у вигляді кола одночасно є втіленням захисту (згадаймо коло як символ захисту від нечистої сили), яке ми приймаємо всередину, ніби захищаючи своє тіло від впливу по сторонній енергії. Разом із тим, присутність у стравах округлих форм вказує на згладжування кутів, своєрідне уникнення «гострих» ситуацій. Солярність – це і тепло, і затишок, а в побуті – і відображення добробуту. Навіть приказка існує – хліб усьому голова. Але навіть він серед різних етноспільнот відрізняється і за складом, і за способом приготування і за зовнішнім виглядом.

Існують страви, які вживаються під час повсякденного харчування, а є й такі, які спеціально готуються для конкретної події або свята. Наприклад, кутя на святвечір (християни), коливо на похорони, спеціальні короваї із пташками – на весілля та й олів'є на Новий рік – теж традиційна страва для пострадянських народів. Через обрядові страви транслюється зв'язок протилежностей, без яких неможливе наше життя. Бінарні опозиції представлені у нерозривній єдності, як світанок неможливий без заходу сонця і ночі, що наступає за ним, так і породження нових сенсів неможливе без боротьби протилежностей, їх взаємодії, балансу між ними. «Страва є міфом у плоті: коли їдять, сенс міфа поглинають, дослухаються, засвоюють. Усі страви народної кухні мають своїх духовних патронів і покровителів і, навпаки: кожному особлива страва до смаку. Необхідно придивитися, яка – кому, і так зможемо прочитати те особливе речення, судження, що сказане саме цією стравою, на відміну від іншої. І недаремно ті чи інші страви у визначений час приписуються звичаєм і релігійно закріплюються. Це – припис зміцнювати і дотримувати у чистоті свій ген, етнос, національну плоть і кров, сутність – надавати їй у послідовності весь комплекс досвідів, сприйняття (= яств), понять = взяття речовини зі світу» [2, с. 35]. Сакральні страви, які готують на свята, мають свою історію і легенду. Ось, наприклад, весною слов'янами із тіста випікалось печиво і ласощі у вигляді пташок, яких закликали із вирію додому, а мусульманами-кочівниками – в основному у формі тотемних тварин. Так відбувалось закликання весни і задоволення добрих сил для добробуту у родині, і отримання хорошого врожаю у новому році. Обрядові страви нерозривно пов'язані із календарно-обрядовим циклом і стають не просто їжею, як способом насичення, а й творять важливу для кожного етносу концептосферу: випечені пташки – це не просто печиво чи булочки, це справжні концепти, котрі містять у собі згусток уявлень про буття народу і його світорозуміння.

Неможливо не погодитись із думкою, що

«святковий стіл – це як ода, поема, вірші в їжі» [2, с. 34]. Він завжди вирізняється різноманітністю страв і вишуканістю приготування, дає змогу зробити звичайний день святом. Адже кожна господиня вкладає душу у святкову вечерю, враховуючи при цьому безліч найдрібніших деталей. Починаючи від сервірування столу і закінчуючи виглядом самих страв. Проте часте вживання святкової страви переносить її із категорії урочистого до звичайного – повсякденного, побутового. Цим самим втрачається «святковість» страви, вона стає «стравою на кожен день», позбуваючись своєї екзотики і особливостей. «Для розрізнення слів про буття, які висловлюються стравою, важлива форма страви... і того, що довкола – гарніру і супровідних обставин тощо» [2, с. 36]. Навіть за типом приготування ковбаси можна виявити національні ідеї. Наприклад, горяни мілко кришать м'ясо, а ось мешканці рівнин частіше нарізають величезні шматками, не посягаючи на форму. Крім цього, згадаємо висловлювання про котлети, які характеризують недобросовісного повара, котрий може до цієї страви покласти меншу кількість м'яса, додаючи у більшій кількості інші інгредієнти із надією, що споживач усе одно не помітить підміни, адже все мілко подрібнене і перемішане. «Котлета, наприклад, і є такою сумішшю нерозрізненого, де всі кішки сірі; тому і кажуть: «зроблю із тебе котлету». Недаремно котлета – найвигідніша для поварів-крадіїв громадського харчування: у ній стверджується свинство людини – вона, як свиня, все з'їсть, і не лише у животі не видно, а й на столі перед ротом і очима не видно, усе байдуже» [2, с. 37]. У такі страви вкладається ідея розсіяння і диференціації. «Кочівники, значить, як у своєму побуті і роботі не перетворюють, а сприймають готову речовину (істоту) природи, так і в кухні не дуже його перетворюють. І, мабуть, у мисленні – споглядають цілісне і природне, а не намагаються живий організм убити і замінити складовим механізмом, відтворити із випрямлених частин – як коло через безконечний багатокутник. А саме це властиво трудівникам-землеробам у мисленні: не залишати і не вкушати готовим, а замінювати своїм, знову створеним, точніше, відтвореним і возз'єднаним. Тобто спочатку розрити, розламати живу істоту, як іграшку, а потім скласти за частинами із різних взаємозамінних істот» [2, с. 37].

Варто зазначити, що одна й та ж сама страва може бути святковою для однієї етностильності і самою звичайною та повсякденною для іншої. Наприклад, народи пустельного сходу і півдня за святкову їжу вважають хлібні вироби і овочеві страви. Адже в посушливих умовах досить важко виростити злакові і овочі. Споконвіків вони були доступними лише в нетривалі періоди року. Зараз, звісно, розвинуті транспортні комунікації дозволяють імпортувати ці продукти, але все ж залишається традиційність і пріоритет

м'ясним стравам перед овочевими. А для народів із помірним кліматом, на відміну від тропічного, навпаки властива перевага овочевої кухні над м'ясною.

В кожній культурі існує проміжок часу, в який відбуваються значні зміни в харчових пріоритетах. Для християн – це період посту. Найсучаснішим у цьому плані, мабуть, можна вважати Великодній. Під час постів забороняється вживати м'ясо-молочні продукти, рибу, яйця. Простежимо, що дати великих постів за часом збігаються із репродуктивним періодом у тваринному світі: весняний великодній піст – із нерестом риби і розмноженням худоби. У цей час тварини виснажені після зими і ще не набули сил, та й їм самим потрібне молоко для вигодовування потомства. Тому піст як заборона вживання їжі тваринного походження відіграє і важливу репродуктивну роль для відновлення тваринного світу. Приблизно у цей самий календарний час серед іранських деяких тюркських і кавказьких етностильностей відбувається святкування Нового року – свята під назвою Новруз, яке збігається із весняним рівноденням. Традиційним для цього періоду є приготування семи страв із рослинних продуктів. Одним із головних яств цього свята є сумалак (сумалак) – страва із пророщених зернин пшениці. На сьогодні Новруз має не лише релігійне забарвлення, а й стає одним із ідіоетнічних елементів самовизначення народів.

Деякі страви інших національних кухонь запозичуються і приживаються серед інших народів. До таких на території нашої держави можна віднести італійську піцу, японські суши, кавказький шашлик, які стали улюбленими стравами українців і прижилися на наших територіях. Проте віддаленість від регіонів, де ці страви є традиційними, дещо ускладнюють приготування. Частіше це відбувається у зв'язку з відсутністю інгредієнтів страви, які замінюють на традиційні для країни, в якій готується ця страва. Замінюючи (або навіть підмінюючи) одні інгредієнти на інші ми змінюємо природу страви, а разом із тим і текст, який закладався в їжу.

Національна кухня пристосовується до кулінарних уподобань народів, які проживають на інших територіях. Заміна незвичних інгредієнтів сприяє виникненню страв, концепт яких нагадує прототип, проте, інгредієнти будуть близькими вже іншому етносу, іншій культурі.

Зокрема, улюблена національна страва для українців – борщ – не може бути приготована, наприклад, в Іспанії так, як її готують у нас. Однією із причин ускладнення є відсутність кількох основних інгредієнтів страви, один із них – буряк, в сирому вигляді його можна знайти лише в спеціалізованих «російських» та «українських» магазинах. Відсутність реалії спричинює неможливість створення звичних для наших територій, але екзотичних для інших страв. В цьому й полягає екзотика страви.

Вона у нерозповсюдженості, а інколи й дорожечі її інгредієнтів, у складному (і не завжди зрозумілому для непосвячених) приготуванні, не розумінні (або не повному розумінні) сенсу, який закладається у страву. Часто за відсутністю одні інгредієнти замінюються іншими. Проте чи залишиться борщ борщем без буряка? Або із підміною сирого буряка на маринований, який значно легше знайти в європейських супермаркетах? З однієї сторони – це може бути та ж сама (або дуже схожа) страва, проте, її природа буде відрізнятися від оригіналу, а разом із тим і сенс, що у неї закладався теж буде інший.

Також прикладом може послугувати шашлик. Народи Кавказу готують його із баранини, хоч на наших територіях традиційнішим м'ясом є свинина (м'ясо якої не вживають кавказці-мусульмани), нею все частіше замінюють баранину, змінюючи при цьому природу самої страви. Більшість їжі перед вживанням проходить через вогонь. Одна – за допомогою сонця вбирає в себе тепло, інша – за допомогою печі або більш сучасного її прототипу – плити або духовки.

Шашлик гарячий, його їдять із гострими приправами, і етноси, національною стравою яких він є, мають «гарячу» кров. Тут і клімат, і поєднання із цим особливостей національного характеру відображається в цій страві. Можна вказати на таку особливість: запальний характер народів Кавказу зіставляється з вимогою приготування шашлику лише на відкритому вогні, вугіллях. Зазначимо, що для північних народів (наприклад, норвежців, фінів, естонців) ця страва не є традиційною. Однією із основних рис їх національного характеру є урівноваженість, навіть деяка повільність, та й їжа у них без такої кількості «вогню».

Постає питання, яка ж їжа притаманна усьому людству, незалежно від релігійних сповідань і раси? Кожне немовля, незалежно від етнічної приналежності, своє харчування починає з молока. Частіше з материнського, рідше з молока корови або зі штучного (так звана імітація молока, своєрідний симулякр). Згодом, разом із їжею, властивою для свого народу, воно всотує в себе й мікрокосмос предків, таким чином відбувається комунікація на діахронному міжпоколінному рівні. Недаремно існує такий вираз, як набуття дитиною окремих якостей «із молоком матері». Молоко тут – згусток вітальної енергії.

Висновки. Таким чином, на підставі зробленого аналізу деяких особливостей етнокомунікативного інформаційного обміну, можна зробити висновки про засоби трансляції етнокультурних сенсів, закладених у традиціях національної кухні. Кулінарні пріоритети розрізняються територіально, а основні інгредієнти страв – зонально. Зокрема, північна їжа більш пісна і позбавлена яскраво вираженого смаку (кисіль, квас, щі, окрошка), тим часом південна більш насичена смаковими якостями (солодша, гіркіша). Кожна національна страва – це текст, сповнений смислів. Лінгвокомунікативні процеси у своєму динамічному функціонуванні із набуттям етнофором соціального досвіду сприяють породженню стійких конструктів. Для українського фольклору властиве використання паремій про їжу, в яких широко представлений не лише побутовий устрій, а й ставлення до представників інших етноспільнот. Національні страви сповнені знакових смислів. У стравах національної кухні споконвіків закладались уявлення про світобудову, здійснюється трансляція світосприйняття. У багатьох народів вживання їжі – ритуал (особливо у народів сходу), у деяких – просто спосіб поповнення організму життєво важливими силами. На сході існує справжня культура правильного сидіння за столом, споживання їжі і напоїв, і при цьому закладається особливе вміння красиво говорити. На відміну від заходу, де споживання їжі відбувається у тиші, де за столом «я – глухий і німий». Приготування і вживання їжі – це комунікація синтетичного типу (візуального, кінестетичного, аудіального). Завдяки закодованій у стравах інформації, під час поглинання їжі відбувається своєрідний комунікативний акт одразу на кількох рівнях: між людиною, яка готувала, і людиною, яка споживає, між предками, які вперше приготували (винайшли цю страву, закладаючи у неї свої уявлення і світорозуміння) і нащадками, котрі продовжують її готувати впродовж віків і передадуть знання про її приготування своїм дітям, а ті своїм і так доти, доки це буде актуальним. Оскільки мова накладає свій відбиток і на породження сенсів, у свідомості кожного етнофора виникають стійкі концепти на позначення національних страв. Для українців одним із таких концептів є борщ – своєрідний символ українства.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ:

1. Аксьонова Н. Скуштувати етнічне: швидко & автентично // Постфактум: історико-антропологічні студії №1 – Одеса, 2013. – с.63 – 72.
2. Гачев Г. Национальные образы мира / Г. Гачев. – М.: Космо-Психо-Логос, 1995. – 480 с.
3. Загидулина М. Пищевой код в славянских культурах // Международная конференция. – М.: 2-4 декабря 2008 г. [Электронный ресурс]. Режим доступа: URL: <http://magazines.russ.ru/nlo/2009/95/za34.html>
4. Елиот Т. С. Три значения слова «культура» / Томас Стернз Елиот // Незалежний культурологічний часопис «І». – 1996. №7. – [Електронний ресурс]. Режим доступу: URL: <http://www.ji.lviv.ua/n7texts/eliot.htm>
5. Кісь Р. Глобальне — національне — локальне (соціальна антропологія культурного простору) / Роман Кісь. – Львів: Літопис, 2005. — 300 с.

6. Номис М. Українські прислів'я, приказки і таке інше / Уклад Матвій Номис / Упоряд., приміт. та вступна ст. М. М. Пазяка. — К.: Либідь, 1993. — 768 с.
7. Плевако А. О. Опозиція свій/чужий в українських прислів'ях про їжу / А. О. Плевако // Літературознавчі студії. — Київ, 2012. — 502 с.

Стаття надійшла до редакції 19.05.2014

REFERENCES:

1. Aksonova N. Skushtuvaty etnichne: shvydko & avtentychno (To taste ethnic: fast & authentic). *Postfaktum: istoryko-antropolohichni studii* no. 3 – Odesa, 2013.
2. Hachev H. Natsyonalnye obrazy myra (National images of the world). М.: *Kosmo-Psykho-Lohos*, 1995. 480 p.
3. Zahyduhyna M. Pyshchevoi kod v slavianskykh kulturakh (Food code in Slavic Culture) // *Mezhdunarodnaia konferentsiia*. М.: 2-4 december 2008, Regime to access: <http://magazines.russ.ru/nlo/2009/95/za34.html>
4. Eliot T. S. Try znachennia slova «kultura» (The three meanings of the word «culture») // *Nezaleznyi kulturolohichni chasopys «Yi» (The Independent cultural journal «Ji»*. 1996. no.7. [Elektronnyi resurs]. Regime to access: URL: <http://www.ji.lviv.ua/n7texts/eliot.htm>.
5. Kis R. Hlobalne — natsionalne — lokalne (sotsialna antropolohiia kulturnoho prostoru) (Global - national - local (the social anthropology of cultural space)). Lviv: *Litopys*, 2005. 300 p.
6. Nomys M. Ukrainski pryslivia, prykazky i take inshe (Ukrainian proverbs, sayings and etc). К.: *Lybid*, 1993. — 768 p.
7. Plevako A. O. Opozytsiia svii/chuzhyi v ukrainskykh prysliviakh pro yizhu (Opposition own / foreign in Ukrainian proverbs about food) // *Literaturoznavchi studii*. Kyiv, 2012. 502 p.

Бурдейна Тетяна Леонідівна – аспірант

Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К. Д. Ушинського

Адреса: 65020, м. Одеса, вул. Старопортофранківська, 26

E-mail: ros-e@i.ua

Burdeyna Tetiana Leonidivna – postgraduate

South ukrainian national pedagogical university named after K. D. Ushynsky

Address: 26, Staroportofrankivska str., Odesa, 65020

E-mail: ros-e@i.ua