УДК 82.09(4):[801.82:392.8(=161.2)]

Дискурс їжі в українському фольклорі: структурно-семіотичний аналіз

Анна КОРЖИК

Аспірант кафедри фольклористики Інституту філології
Київського національного університету імені Тараса Шевченка
01601, Київ, бульв. Тараса Шевченка, 14
e-mail: anapple@ukr.net

Стаття присвячена дослідженню перспектив застосування актуальних праць європейських структуралістів для вивчення дискурсу їжі в українському фольклорі. Звернено увагу на залежність тексту ритуальної та буденної трапези від матеріальних чинників і здатність до автономного моделювання контексту, формування значення, якого набуває продукт харчування. Порушено питання про можливість визначити одиниці кулінарного тексту. Багаторівневий зв'язок складників кулінарного тексту формує єдине ціле з домінантною характеристикою, яка має основне семантичне навантаження. Дискурс їжі розглянуто як такий, що виявляє суспільну стратифікацію: гендерну, вікову, майнову, статусну та наявність відповідних опозицій. У статті також закцентовано увагу на наявності у фольклорних текстах просторових і часових опозицій та протиставленні головного / проміжного. Особливу увагу приділено можливостям трансформації кулінарного тексту, переходу від буденного до святкового, обрядового, ритуально маркованого.

Ключові слова: дискурс їжі, знакова система, їжа, опозиції, ритуальна трапеза, ритуальні страви, структуралізм, структурно-семіотичний метод, фольклор.

Дослідження дискурсу їжі привертало увагу багатьох структуралістів і дослідників фольклору, які застосовували методи структурно-семіотичного напряму, зокрема: К. Леві-Стросса, Р. Барта, М. Монтанарі, М. Толстого, С. Толстую, Г. Кабакову, Є. Левкієвську та інших.

Зауважимо, що найновіші праці європейських та американських учених, пов'язані з дослідженням їжі у традиційних і сучасних харчових практиках, у фольклорі, історії та культурі, на жаль, не достатньо добре відомі українським науковцям. Знайомство з останніми досягненнями в галузі харчових досліджень (food studies) відбувається здебільшого опосередковано, через російськомовні переклади, а тому зі значним запізненням. Наприклад, доробок відомого італійського дослідника М. Монтанарі увійшов у науковий обіг спільноти дослідників українського фольклору лише завдяки зусиллям Л. Артюх. У статті "Погляд на Європу через їжу (роздуми про книгу Массімо Монтанарі "Голод і достаток. Історія харчування в Європі") [1], дослідниця розмірковує про книгу, перекладену російською мовою у 2009 р., тобто через двадцять шість років після написання. Як бачимо, положення, оприявнені у монографії італійського дослідника, ввійшли в українську науку лише через три десятиліття, а коли буде видано бодай одну його книгу українською мовою – невідомо.

В одній з останніх праць М. Монтанарі "Їжа – це культура" запропоновано гіпотези та методи аналізу, що можуть бути корисними і для дослідження дискурсу їжі

в українському фольклорі. Дослідник розглядає чуттєву реальність їжі нерозривно від умов споживання. Як зазначає М. Монтанарі, "поживна цінність їжі та обставини, за яких її споживають, пов'язані між собою і зазвичай набувають спільного семантичного значення" [8, с. 93]. Це відбувається тому, що семантика їжі певною мірою зумовлена тими засобами, за допомогою яких її реалізують. З іншого боку, контекст може бути автономним і самостійно моделювати значення, якого набуває продукт харчування. М. Монтанарі наводить досить цікавий приклад: кава як стимулятор може набути протилежного суспільного значення, коли її пов'язують із відпочинком, "кавою-брейк", паузою в роботі. Значення та характер їжі завжди тісно пов'язані з прагматичною, економічною та поживною цінністю продуктів харчування. Поживна цінність їжі та обставини споживання мають спільне семантичне значення, семантика їжі реалізується через конкретну форму і визначені засоби семантичного зв'язку. Тому необхідно визначити семантику їжі та декодувати правила, за якими існує ця знакова система.

Погляди М. Монтанарі перегукуються із міркуваннями Р. Барта, який у статті "Психологія сучасної їжі" зазначав: "Обставини, зовнішні фактори, притаманні сучасній епосі, де панує суспільство достатку і їжу сприймають не лише як джерело поживних речовин; на перший план все більше виходить формальне значення. Але у будь-якому суспільстві система харчування організована подібно до лінгвістичного коду, що є носієм додаткового значення" [7, с. 49]. Очевидно, що символічне значення, породжене їжею, функціонує у будь-яких умовах, особливо яскраво символічне значення їжі виявляється в умовах нестачі ресурсів: трапеза стає метафорою життя. Досить цікавими видаються також міркування М. Монтанарі про розподіл ролей під час спільної трапези: "Спільна трапеза не обов'язково означає, що всі перебувають в любові та гармонії. Вона є метафорою життя і групової солідарності" [8, с. 95]. Розподіл у суспільстві гендерних ролей також реалізується через трапезу: "Варто згадати також про різні ролі для чоловіків і жінок у певних традиційних суспільствах: чоловік сидить за столом, а жінка клопочеться навколо нього, готова прислужувати, їсть стоячи" [8, с. 95]. Таку ж гендерну стратифікацію спостерігаємо і в українських традиціях.

Р. Барт у статті "Психосоціологія сучасного споживання їжі" пропонує підхід до їжі як до знакової системи. Автор наполягає на тому, що значення їжі детерміноване взаємодією складників: "Їжа – це не тільки набір продуктів, які можна використовувати для статистичних або харчових досліджень. Це також система комунікації, плоть образу, правила використання, ситуації та поведінка" [7, с. 21]. Існування їжі як знакової системи не пов'язане з бажанням людини брати чи не брати участь у комунікації, із особистим ставленням учасника комунікації: "Люди можуть продовжувати вірити, що їжа – це безпосередня реальність (потреба або задоволення), але це не заважає їй бути системою комунікації…" [7, с. 22]. Визначаючи їжу як знакову систему, Р. Барт закономірно ставить питання про природу її компонентів: "Якщо їжа – це система, то що може бути одиницями, які її складають?" Спроба віднайти одиниці системи харчової комунікації в українському фольклорі може опиратися на оригінальний підхід до визначення складників кулінарного тексту, який пропонує М. Монтанарі. Він намагається відшукати у сфері їжі, продуктів харчування та кулінарії відповідники до структурних компонентів мови. Описуючи структуру кулінарного тексту, М. Монтанарі послуговується термінами: словник, морфема, синтаксис, риторика та іншими поняттями, запозиченими з мовознавства. "Словник, на якому базується мова кулінарії, – переконує дослідник, – очевидно, складається з набору доступних тваринних і рослинних продуктів, які багато в чому подібні на морфеми (базові одиниці значення), що стають основою для творення слова та словника; це словник, який формується під впливом певних економічних і культурних обставин" [8, с. 99].

Якщо застосувати підхід М. Монтанарі для того, щоб розглянути природу "кулінарного словника" українців, то варто звернути увагу на те, що продукт харчування може бути місцевого походження або запозичений через певні економічні зв'язки. Наприклад, чумаки привозили рибу та сіль, торгували приправами і спеціями, що впливало на формування кулінарних традицій українців. Певний продукт харчування може бути доступним для одних і недоступним для інших – залежно від можливостей використовувати ресурси для господарювання, наявності на ринку та ціни. Прикладом колективного харчового обмеження є регламентоване вживання м'яса, молока, яєць, тобто скоромної їжі, у православній церковній традиції. Незважаючи на те, що є відмінності у виборі продуктів харчування, відбувається формування спільної кулінарної "мови": "Спеціальний кулінарний лексикон, зарезервований для обмеженої групи споживачів, набуває певного значення лише в межах загальної культури" [8, с. 100].

На думку М. Монтанарі, "кулінарна морфологія" включає засоби, якими з продуктів харчування готують конкретні страви і адаптують їх до різних умов споживання". "У кулінарній практиці певні дії та процедури (способи обробки та приготування їжі) трансформують їжу у страви з різними функціями, що можна порівняти з використанням базових морфем для творення слів" [8, с. 100]. Синтаксис у кулінарії – це, на думку М. Монтанарі, "координація послідовності, поєднуваності та взаємозв'язків страв". Наприклад, існують страви, які можуть виконувати роль самостійної їжі (м'ясо, каша), а є такі, що менше підходять для самостійного вживання, наприклад, десерти. Незважаючи на те, що деякі міркування М. Монтанарі про структуру кулінарного тексту можуть бути застосовані для вивчення кулінарного тексту українців, спробу механічно накласти мовознавчу термінологію на категорії кулінарного тексту важко вважати успішною. Термінологія, яку варто використовувати під час вивчення дискурсу їжі в українському фольклорі та кулінарної концептосфери, потребує критичного ставлення до запозичення й застосування мовознавчих термінів для формування особливого термінологічного апарату.

Попри те, що їжа – це система комунікації подібно до системи мови, одиниці цієї системи мають певну специфіку. Р. Барт, відповідаючи на поставлене власне питання про те, якими є одиниці харчової комунікації, розмірковує про складний зв'язок, притаманний одиницям кулінарного тексту: "Взаємопов'язаний набір їжі, рис та звичок може бути комплексом з однією домінантною рисою, яка допомагає віднайти загальну систему смаку та звичок. Цей "дух" (головна риса. – *А. К.*) поєднує різні риси (такі як смак чи субстанція), формує єдине ціле з єдиним значенням, щось аналогічне до надсигментних просодичних одиниць мови" [7, с. 23]. Природно, що концепти або, як називає їх Р. Барт, "єдине ціле з єдиним значенням" різняться у різних народів. Якщо говорити про дискурс їжі, помітно, що продукти харчування свідомість різних народів згруповує за різними ознаками. Для концептів кулінарного тексту українців стрижневі опозиції – протиставлення пісного і скоромного, солодкого та гіркого. Ця опозиція зреалізована, зокрема, у прислів'ях: "Не будь солодким, бо розлижуть, не будь гірким, бо розплюють".

До речі, погляди структуралістів уже застосовували у сучасних дослідженнях фольклору східних слов'ян. М. Толстой і С. Толстая виокремили два типи їжі: повсякденний і ритуальний. Останній є важливим складником родинного, календарного, господарського та оказіонального фольклору. Поруч із дихотомією *щоденна/святкова їжа* дослідники виділяють опозиції *домашня/громадська*, *приватна/офіційна їжа* та інші. Посутнім критерієм значущості їжі є локус трапези. Наприклад, у багатьох регіонах у поминальні дні кладовище й сьогодні стає місцем поминальної трапези. Також визначальну роль у характеристиці ритуальної їжі відіграють час дня та склад учасників, які безпосередньо чи опосередковано беруть участь у за-

стіллі [6, с. 176]. Якщо говорити про час доби, в який відбувається трапеза, то варто зазначити, що сніданок і полуденок сприймаються як проміжні та менш важливі, а от обід і вечеря частіше стають ритуальними застіллями, наприклад, різдвяна свята вечеря чи поминальний обід. Навіть у буденні дні вимоги до поводження за обідом і вечерею суворіші, уживання їжі в денний і вечірній час має важливіший статус, ніж уживання їжі вранці. Таким чином, дискурс їжі потрібно характеризувати через параметри чуттєвої реальності, топосу та часу трапези, групової солідарності, безпосередньої чи опосередкованої участі в застіллі.

Дослідження дискурсу їжі має відбуватися у протиставленні *ритуальна/щоденна їжа*. Адже "до семіотичного ансамблю належить побутова поведінка як особлива семіотична система. Йому протиставляється семіотичний ансамбль текстів святково-ігрової реальності" [3, с. 243]. Проте, в українській національній культурі, як і в будь-якій іншій, знаємо небагато страв, які використовують суто з ритуальною метою, готують тільки заради здійснення певного обряду. Кількість таких страв значно менша, ніж кількість різноманітних ритуальних трапез та ритуально маркованих застільних ситуацій, репрезентованих народною культурою. У словнику "Славянские древности" М. Толстой та С. Толстая виокремлюють прямо чи опосередковано пов'язані з їжею концепти. Дослідники звертають увагу на значення страв, які питомо використовували лише в спеціальних обрядових ситуаціях, наприклад, жур – рідка кисла страва, яку готують на заквасці з вівсяного чи житнього борошна з додаванням овочів та олії [4]. Проте, переважна більшість страв, які вживають у ритуальних застіллях і ритуально маркованих застільних ситуаціях, це їжа, яку можна приготувати та з'їсти у будень та за певних умов використати і з обрядовою, ритуальною метою. Насамперед, це хліб і каша, які виконують дуже важливу роль у календарній та родинній обрядовості; також до цієї групи належать яєчня, борщ, узвар та інші страви.

На думку російської дослідниці Є. Левкієвської, є три основні механізми, які забезпечують "переведення" їжі зі сфери щоденного до сфери ритуального функціонування. Перехід відбувається шляхом структурно-семантичного зсуву, що змінює семантику їжі, її статус у символічній харчовій ієрархії та вносить страву в систему ритуальних відносин і практик: по-перше, це зміна складу харчових інгредієнтів, по-друге, зміна технології приготування. Третій, найпоширеніший механізм включення щоденної їжі в обрядовий контекст – зміна комунікативних умов та способів споживання їжі. У цьому випадку за кількістю інгредієнтів і технологією приготування страва могла не відрізнятися від буденної, щоденної страви, проте ситуація, в якій цю страву споживали, суб'єкти, що вживали страву, та заборони, пов'язані з цією їжею, надавали їй статусу ритуальної. Сакралізацію та ритуальне маркування їжі забезпечували, насамперед, через включення щоденних страв в обрядову практику і підвищення значущості цих страв [2, с. 46]. Переведення конкретної страви з дискурсу повсякденності до ритуального дискурсу є лише одним із прикладів структурно-семантичного зсуву, який може бути зумовлений і зовнішніми умовами та впливами, і внутрішніми закономірностями існування фольклорного тексту.

Отже, застосування структурно-семіотичного аналізу для дослідження українського фольклору, зокрема досліджень, пов'язаних із дискурсом їжі, потрібно апробувати з обов'язковим залученням актуальних праць європейських дослідників. Дослідження дискурсу їжі потребує формування особливого термінологічного апарату, який допоміг би визначити складники дискурсу їжі, дослідити репрезентацію вікових, гендерних, майнових, часових, просторових та інших опозицій, а також можливості трансформацій кулінарного тексту, що забезпечить репрезентацію дискурсу їжі як системи комунікації та знакової системи українського фольклору.

ЛІТЕРАТУРА

1. *Артюх Л.* Погляд на Європу через їжу (роздуми про книгу Массімо Монтанарі "Голод і достаток. Історія харчування в Європі") / Л. Артюх // Народна творчість та етнологія. – 2013. – № 1. – С. 63–67.

2. *Левкиевская Е.* Пища повседневная и пища ритуальная: механизмы переключения аксиологических кодов / Е. Левкиевская // Коды повседневности в славянской культуре : еда и одежда. / Отв. ред. Н. В. Злыднева. – Санкт-Петербург : Алетейя, 2011. – С. 37–47.

3. *Івановська О.* Український фольклор: семантика і прагматика традиційних смислів : підруч. для студ. фольклор. та філол. спец. вищ. навч. закл. / О. Івановська. – К. : Експрес-Поліграф, 2012. – 335 с.

4. Славянские древности. Этнолингвистический словарь: в 5 т. / под ред. Н. И. Толстого. –Москва, 1995, 1999, 2004. – Т. 1–3.

5. *Сохань И.* Женщина и гастрономический код культуры / И. Сохань // Женщина в российском обществе. – 2010. – Т. 57. – № 4. – С. 50–60.

6. *Толстая С. М.* Фольклор и этнолингвистика / С. М. Толстая // Первый Всероссийский конгресс фольклористов : сб. докладов. – Москва : Государственный республиканский центр русского фольклора, 2005. – Т. 1. – С. 118–132.

7. *Barthes Roland.* Toward a psychosociology of contemporary food consumption // European diet from preindustrial to modern times / ed. Elborg Forster and Robert Forster. – New York, 1975. – P. 47–59.

8. *Montanari M.* Food is Culture / Massimo Montanari. – Columbia : University Press, 2006. – 168 p.

A Food Discourse Studies in Ukrainian Folklore: Structural-semiotic Analysis

Anna KORZHYK

The article covers the issue of structural methods of food studies in Ukrainian folklore. The emphasis is put on the connection of material factors and capacity for independent modeling of context and value formation in ritual and everyday food. The possibility to determine the culinary text unit is suggested. Food discourse is regarded as the one connected with social stratification: gender, age, property, status and availability of appropriate oppositions, as well as spatial and temporal oppositions. The author underlines the importance of modern European studies for modern Ukrainian folklore investigations. Special attention is paid to the possibilities of culinary texts transforming, particularly transition from everyday texts to the festive, ceremonial and ritually marked ones.

Key words: food discourse, sign system, the food, oppositions, ritual meal, structuralism, structural-semiotic method, folklore.

Исследования дискурса пищи в украинском фольклоре: структурно-семиотический анализ

Анна КОРЖИК

Статья посвящена исследованию перспектив применения актуальных работ европейских структуралистов для исследования дискурса пищи в украинском фольклоре. Обращается внимание на зависимость текстов ритуальной и будничной трапезы от материальных факторов и способность к автономному моделированию контекста и формированию новых значений, которое приобретает продукт питания. Ставится вопрос о возможности определить единицы кулинарного текста. Сложная связь составляющих кулинарного текста формирует единое целое с доминантной характеристикой, несет основную логическую нагрузку. Дискурс пищи рассматривается как проявляющий общественную стратификацию: гендерную, возрастную, имущественную, статусную, а также наличие соответствующих оппозиций. Присутствие пространственных и временных оппозиций и противопоставление главного/промежуточного также представлено в статье. Особое внимание уделяется возможностям трансформации кулинарного текста, перехода от обычного к праздничному, обрядовому, ритуально маркированному.

Ключевые слова: дискурс пищи, знаковая система, пища, оппозиции, ритуальная трапеза, ритуальные блюда, структурализм, структурно-семантический метод, фольклор.

Стаття надійшла до редколегії 3.02.2015
Прийнята до друку 9.03.2015