

УДК 82–312.6.09

DOI <https://doi.org/10.32782/tps2663-4880/2022.25.2.37>

**ГУСТАТИВИ ЯК ЗАСІБ МІЖКУЛЬТУРНОГО ПІЗНАННЯ
В РОМАНІ *ТОКІЙСЬКА НАРЕЧЕНА* АМЕЛІ НОТОМБ**

**GUSTATIVES AS A MEANS OF INTERCULTURAL COGNITION
IN THE NOVEL *NI ÈVE, NI ADAM* BY AMELIE NOTOMB**

Черкашина Т.Ю.,

orcid.org/0000-0002-6546-4565

доктор філологічних наук, доцент,

професор кафедри романо-германської філології

Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна

Белявська М.Ю.,

orcid.org/0000-0002-8920-766X

кандидат філологічних наук,

доцент кафедри романо-германської філології

Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна

Сатановська Г.С.,

orcid.org/0000-0002-1299-2161

кандидат філологічних наук,

доцент кафедри романо-германської філології

Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна

Статтю присвячено дослідженню проблем міжкультурної комунікації крізь призму аналізу густативної тематики роману *Токійська наречена* сучасної бельгійської франкомовної письменниці Амелі Нотомб. Роман *Токійська наречена* є складником циклу романів автобіографічного спрямування, є логічним продовженням найвідомішого роману письменниці *Подив та тремтіння*, поетикально є пов'язаним з романами *Щаслива ностальгія*, *Біографія голоду*, *Петронілла*. У романі є чимало впізнаваних автобіографем з життя письменниці, які можна верифікувати за дійсними документальними джерелами, що наближає його до автобіографічної нефікційної літератури, однак роман є скоріше суто фікційним, при цьому немає підстав відносити його до автофікційної літератури. Основним топонімом роману є Японія та її численні локуси. Основна сюжетна лінія описує рік життя письменниці в Токіо, по закінченню навчання в Бельгії, та історію яскравого кохання з місцевим японським хлопцем. Особливістю роману є те, що обидва головні герої роману – бельгійська франкомовна дівчина Амелі та японський хлопець Рінрі постають у романі нетиповими представниками своїх націй. Амелі, представниця європейської культури, самоідентифікує

себе як японку, тяжіє до всього японського. Своєю чергою, Рінрі, представник японської культури та менталітету, тяжіє до всього інтернаціонального, нехтуючи всім японським. Важливим складником роману стають густативи, через них головні герої пізнають один одного, самоідентифікуються, через них відбувається міжкультурна комунікація. Густативи стають характеристиками головних персонажів роману. У романі переважає японський густативний дискурс, даються його соціокультурні характеристики. Натомість бельгійський гастрономічний дискурс не представлений, так само як і європейський в цілому. Основною дихотомією роману є японське/інтернаціональне. Через гастрономічний дискурс оприявнюється зміна не лише національних, а й гендерних ролей.

Ключові слова: Амелі Нотомб, Токійська наречена, густатив, густативний дискурс, міжкультурна комунікація.

The article is devoted to the study of the problems of intercultural communication through the prism of the analysis of the gustatory themes of the novel *Ni Ève, ni Adam* by the modern Belgian French-speaking writer Amélie Notomb. The novel *Ni Ève, ni Adam* is a part of the cycle of autobiographical novels, is a logical continuation of the most famous novel of the writer *Stupeur et tremblements*, is poetically connected with the novels *La nostalgie heureuse*, *La biographie de la faim*, *Petronilla*. In the novel there are many recognizable autobiographies from the writer's life that can be verified by actual documentary sources, which brings it closer to autobiographical non-fiction, but the novel is rather purely fictional, and there is no reason to refer it to autobiographical literature. The main toponym of the novel is Japan and its numerous loci. The main storyline describes a year of the writer's life in Tokyo, after finishing her studies in Belgium, and the story of a bright love with a local Japanese boy. The peculiarity of the novel is that both main characters of the novel – Belgian French-speaking girl Amélie and Japanese boy Rinri appear in the novel as atypical representatives of their nations. Amélie, a representative of European culture, self-identifies herself as Japanese and is attracted to everything Japanese. In turn, Rinri, a representative of Japanese culture and mentality, gravitates towards everything international, neglecting everything Japanese. Gustatories become an important component of the novel, through them the main characters get to know each other, self-identify, and intercultural communication takes place. Gustatories become characteristics of the main characters of the novel. The novel is dominated by Japanese gustatory discourse, its socio-cultural characteristics are given. Instead, Belgian gastronomic discourse is not represented, as well as European discourse in general. The main dichotomy of the novel is Japanese/international. The gastronomic discourse reveals the change of not only national but also gender roles.

Key words: Amélie Notomb, *Ni Ève, ni Adam*, gustative, gustatory discourse, intercultural communication.

Постановка проблеми. Культура харчування є невід'ємним складником повсякденного життя будь-якої людини, відтак кулінарні традиції стають «індивідуальним маркером» кожної нації. Ця специфічна ознака кожної культури знаходить своє віддзеркалення в літературних творах французьких письменників, які із самого початку існування французького роману виявляють особливу любов до використання густативних мотивів та образів. Актуальність літературознавчого вивчення густативів полягає в потребі дослідити причини, вияви та значення особливої зацікавленості густативним дискурсом з боку французьких письменників, з одного боку, та недостатнім рівнем дослідженості густативного дискурсу на матеріалі сучасних романів, з іншого. Актуальність нашого дослідження полягає, перш за все, у насиченості сучасних франкомовних романів саме мотивами та образами з «кулінарним» забарвленням, які набувають важливих відтінків значення та чисельних конотацій, зокрема стають інструментом розкриття характеру героїв, репрезентації французької національної традиції, засобів міжкультурної комунікації.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Творчість Амелі Нотомб була об'єктом вивчення Лорелін Аманьє [1], Сьюзан Бейнбрідж і Джанет ден Тундер [2], М. Д. Лі [3], наших попередніх досліджень [4–6]. Більшість наявних наукових розвідок про автобіографічну творчість Амелі

Нотомб стосуються передусім вивчення найвідомішого автобіографічного роману письменниці Подив і тремтіння (*Stupeur et tremblements*, 1999) й дослідження питань Я/Інший, “свій”/“чужий”, простежують співвідношення східного (японського) та західного у житті та автобіографічній творчості письменниці. Густативна тематика простежувалася на прикладі творів українських і зарубіжних авторів різних періодів (див. [7–9]), міжкультурна комунікація простежувалася передусім у працях перекладознавців (див. [10–12]). Однак досі густативна тематика в автобіографічній творчості Амелі Нотомб не розглядалася як засіб міжкультурного пізнання один одного жінкою і чоловіком

Постановка завдання. Дослідити густативний дискурс роману Токійська наречена (у цьому дослідженні ми використовуємо україномовну назву роману, більш відому українському читачеві, ніж французька оригінальна назва) сучасної франкомовної бельгійської письменниці Амелі Нотомб, розглянути його крізь призму міжкультурної комунікації та як засіб міжкультурного пізнання.

Виклад основного матеріалу. Роман Токійська наречена вийшов друком 2007 року. Він є логічним продовженням белетризованої автобіографічної історії, коли юна Амелі Нотомб, завершивши навчання у Вільному університеті Брюсселю, повернулася до Японії, щоб працювати на великому японському підприємстві. Цей

епізод було відтворено чи не в найвідомішому романі письменниці *Подив і тремтіння*. Серед інших токійських пригод роману *Подив і тремтіння* була згадка про історію кохання юної Амелі Нотомб з японським хлопцем Рінрі, якого вона вчила французькій мові. Саме цей епізод з життя письменниці було докладно белетризовано в романі *Токійська наречена*.

Головні герої роману – юна бельгійська дівчина Амелі, яка приїхала в Японію за контрактом працювати у великій корпорації. Японія – країна її серця, бо саме тут пройшли перші п'ять років її життя. Її батько – бельгійський дипломат барон Патрик Нотомб – працював у той час у Японії, відтак родина мешкала в Кансаї, Амелі мала японську няню, ходила в японський дитячий садок, розмовляла, окрім рідної французької мови, японською. І доволі часто у своїй автобіографічній романістиці вона згадувала про те, що відчувала себе японкою. Але японське середовище її не сприймало, раз у раз нагадуючи їй її не-японське походження.

Згодом родина дипломата Патріка Нотомба змінювала одну дипломатичну місію за іншою, країна змінювала країну (Японія, Китай, Лаос, Бангладеш, США), мінялися мови, культури, національне оточення, проте незмінним було те, що в будь-якому середовищі Амелі ставала єдиною бельгійкою: “Я була, як це було типовим для мого життя, єдиною бельгійкою” [16, с. 16]. (тут і надалі переклад наш).

Завдяки численним переїздам і постійній зміні інонаціонального оточення Амелі відкрита до інших культур, до інших традицій (хоча не завжди їх розуміє і сприймає). Не зважаючи на калейдоскопічну зміну місцевостей проживання, Японія назавжди увійшла в її серце, через що раз у раз вона повертається до неї у своїй автобіографічній творчості (про токійський текст письменниці дивись докладніше [6; 13–15]).

Своєю чергою головний герой роману Рінрі – типовий японський хлопець з поважної родини. Як представила його авторка на початку твору: “Я почала його розпитувати і з'ясувалося, що йому 20 років, що його звуть Рінрі і що він вивчає французьку мову в університеті. <...>. Він був родом з Токіо, де його батько керував престижною ювклірною школою” [16, с. 4–5].

Кохання до цього хлопця стає для Амелі невід'ємним від її безмежної любові до Японії, хоча лишитися з ним в Японії назавжди вона так і не ризикнула, обравши шлях вільного життя, не обмеженого кордонами (ні зовнішніми, ні внутрішніми).

Перше знайомство головних героїв відбувається в одному з токійських кафе, де серед відвідувачів завжди багато іноземців, відтак увесь роман *Токійська наречена* обертається навколо гастрономічної тематики, національного, чужоземного, Японії, японського, Бельгії, бельгійського, французького, і густативи стають невід'ємним складником історії кохання Амелі і Рінрі, містком між культурами, національними традиціями, менталітетами, засобом комунікації.

Інтернаціональне кафе, як місце першої зустрічі героїв, було обрано не випадково. Відкритий гамірний простір, в якому легко можна розчинитися й бути непомітними для оточуючих. Усі відвідувачі схожі один на одного, спокійно неквапливо п'ють каву. У цьому середовищі легко зав'язувати перші контакти. Проте головні герої роману – Амелі і Рінрі – одразу стикаються з проблемою обрання мови для спілкування. Перша розмова відбувається англійською. Під час спілкування герої з'ясовують, що Амелі – франкомовна дівчина, яка з дитинства пам'ятає трохи японську; Рінрі, своєю чергою, вільно говорить японською і невпевнено з великою кількістю помилок говорить французькою. Зважаючи на те, що Амелі вирішила допомогти Рінрі з опануванням французької, саме цю мову було обрано основним засобом комунікації. Час од часу дівчина переходила на японську, що ставало дієвим методом зняття психологічного бар'єру: “Я почала розмовляти з ним французькою, щоб з'ясувати його рівень: він виявився жакливим. <...> Хлопець, мабуть, зрозумів ситуацію, бо невдовзі вибачився, а потім замовк. Я не могла змиритися з цією невдачею і спробувала змусити його знову заговорити, але все було марним. Він тримав рот закритим, ніби ховав потворні зуби. Ми зайшли в глухий кут. Тому я почала розмовляти з ним японською мовою” [16, с. 4–5].

Переплетення мов, культур стає визначальним протягом усього роману. Амелі пишається своїм японським дитинством, тим, що вона бельгійська франкомовна дівчина знає певні особливості японської культури, пам'ятає мову, гастрономію країни. Часом гастрономічна пам'ять дає їй цікаві відкриття, які чимало дивують її японських друзів, як це було під час вечірки, куди Рінрі запросив її ще на початку їхнього знайомства: “Рінрі чистив імбир, Хара – креветки, Маса закінчив шинкувати капусту. Я поєднала ці дані у своїй голові з соусом Хіросіма і закричала, обізвавши Емі на середині її фрази про Портленд: – Ми будемо їсти економіки!” [16, с. 13].

Згадка про цю японську страву, відому їй з часів її першого перебування в цій країні, перенесла її думками в Кансай, у часи її дитинства, щасливого й незабутнього часу, викликавши тим самим “ефект мадленки Пруста”: “Я спостерігала за приготуванням тіста для млинців, потім приготуванням окономіяки. Цей запах капусти, креветок та імбиру, що готувалися разом, переніс мене на шістнадцять років назад, у часи, коли моя мила няня Нішіц-сан готувала мені цю невибагливу справу, яку я більше ніде й ніколи не куштувала” [16, с. 14].

Запах, смак цієї народної японської страви активізував не лише гастрономічну пам'ять, а й ностальгійну. Амелі подумки знову опиняється в Японії свого дитинства, їй знову п'ять років, вона крутиться під ногами у своєї японської няні, спостерігає за процесом приготування цієї нехитрої японської страви, вдихаючи всі аромати й очікуючи незабутні смакові відчуття.

Ще одним гастронімом, який викликав у головної героїні стійкі спогади дитинства, був соус Хіросіма: “Рінрі відкрив пакунок з соусом Хіросіма за пунктирною лінією та поставив його по центру невисокого столика. «Що це?» спитала Емі. Я взяла пакунок та задумливо вдихнула аромат гіркої сливи, оцту, sake і сої. Я була схожа на наркоманку” [16, с. 14].

Без цього соусу не обходилося майже жодне споживання їжі героями, за ним спеціально їздили в Хіросіму, бо лише там він був саме таким, яким має бути. Це не дивувало головну героїню, яка звикла все необхідне купувати в найближчому супермаркеті, бо Японія мала свої традиції, у тому числі й кулінарні.

Основним хронотопом роману стає Японія, окрім головного топосу – Токіо (на тлі якого й розвиваються всі події), представлена різними місцевостями – Гаконе, Гіросіма, Ніігата, горами Фуджі та Кумоторі Яма, островом Садо (де закохані подорожували під час вихідних). Відтак і гастрономічний дискурс роману представлений передусім японськими стравами.

Амелі із задоволенням описує кожен японську страву, яка їй трапляється. Щоразу пригадуючи своє японське дитинство. Для неї занурення в японській кулінарний дискурс стає, з одного боку, засобом пізнання себе. Раз у раз вона намагається розв'язати свою особисту життєву дилему й зрозуміти сама для себе хто ж вона є – європейська дівчина бельгійського походження (бо її сім'я родом з Бельгії) чи все ж таки японська дівчина (бо в Японії вона провела перші п'ять років свого життя, тут відбу-

лося її первісне становлення як особистості). З іншого боку, це засіб пізнання культури її коханого. Вона пишається тим, що розуміє національні, культурні, ментальні особливості країни хлопця, якого вона любить і з яким можливо зв'яже своє подальше життя.

Жодний японський гастронім не проходить повз її увагу – окрім згаданих вже окономіяки (які героїня визначила своєю найулюбленішою місцевою стравою), вона не оминає увагою корі (“я обожнювала ці подрібнені шматочки льоду з сиропом зеленого чаю” [16, с. 26]), “оладки з кульбаби, листя чису, фаршироване корінням лотосу, цукати з цедри, смажені карликові краби, яких їдять цілими” [16, с. 73], кайсекі, суп з орхідеї, “гречана локшина, солодка квасоля, рисові коржички та інші дивні речі, які більше милували око, ніж смак” [16, с. 114].

Щоразу авторка надає розлогі пояснення щодо компонентів, зовнішнього вигляду, смакових і ольфакторних особливостей, традиції споживання цих національних страв, не завжди відомих поза межами Японії: “Він прибрав миски з щойно з'їденими каттлея та замінив їх, на моє велике розчарування, тарілками з чаванмуші, і я, яка за ці морепродукти і чорні гриби з рибним ароматом, що треба їсти гарячими, продала би батька з матір'ю, знала, що не зможу проковтнути ні шматочка...” [16, с. 75].

Тим самим, роман стає своєрідним гастрономічним путівником по японським густативам, більше відомих місцевому населенню, ніж іноземцям, які відвідують країну.

Прикметно, що найвідоміші у світі японські густативи – суші і сашімі, письменниця згадує лише в одному епізоді роману, коли цікавиться у коханого, чому він ніколи їх не готує чи не замовляє, й отримує відповідь, що вони його страшенно дратують, бо це обов'язковий компонент сімейних гастрономічних посиденьок і при їх споживанні в нього виникають стійкі асоціації, що він з великою родиною за столом, де завжди має бути чемним і слухняним хлопчиком, який має їсти виключно здорову їжу. І його відмова від суші і сашімі в присутності коханої дівчини є свого роду бунтом проти всього японського, що оточує їх навколо.

Під час їх побачень Рінрі завжди обирає зі страв щось не-японське, надаючи перевагу швейцарському фондю, спагетті карбонара, італо-американській сальмі, майонезу, китайській локшині та не місцевим напоям, і це дуже дивує Амелі, яка, своєю чергою, завжди обирає виключно японські страви. З часом Амелі робить відкриття,

що Рінрі не зовсім типовий японський хлопець: “Зрозуміло, що будь-який іноземець був би у захваті від такої японської вишуканості, тоді як він вже наївся тої японщини” [16, с. 20].

Найбільш згадуваними у романі напоями є традиційний японський зелений чай, яким постійно пригощають Амелі і її коханий, і його батьки; пиво – улюблений напій Рінрі та його друзів; час од часу для підкреслення інтернаціональності у кафе замовляється кава або кола.

Бельгійська кухня, не зважаючи на бельгійське походження головної героїні, проходить повз увагу письменниці. Роман *Токійська наречена* є пізнанням головною героїнею культури, традицій (у тому числі гастрономічних) японського народу, відкриттям наново любої її серцю Японії, намаганням зрозуміти ментальні особливості її коханого, який годинами може обирати в магазині три корінця імбиру чи їздити за багато кілометрів в іншу місцевість тільки для того, щоб купити кілька пляшок соусу, який саме в тій місцевості є найкращим.

Кілька епізодів роману присвячено процесу приготування та споживання їжі – двічі під час молодіжних вечірок, гостями чи організаторами яких були Рінрі та Амелі, декілька разів під час побачень головних героїв у квартирі подружки Амелі. І щоразу процесом приготування займалися виключно хлопці, дівчата лише споглядали за цим.

У більшості національних традицій саме за жінками закріплено облаштування родинного побуту, догляд і виховання дітей, приготування й подання їжі. Первісно це було пов’язане з патріархальним укладом життя суспільства, коли жінки не мали таких можливостей самореалізації, як чоловіки, не отримували такої освіти, як вони, перебували переважно вдома, залежачи і психологічно, і матеріально від чоловіків. Відтак домашній простір, у тому числі і кухня, відносилися до суто жіночої території, куди чоловіки потрапляли лише для споживання їжі. І ці соціальні стереотипи є дуже стійкими і в наш час. Саме жінка в більшості культур готує, подає їжу вдома, піклуючись про добробут родини. Жіноча кухня асоціюється з домом, безмежною любов’ю, особливою атмосферою родинного затишку й тепла. Вона вважається не такою вишуканою, як “висока” кухня чоловіків шеф-кухарів ресторанів, проте вона має свою магію і чарівність, вона проста, невибаглива, але дуже смачна.

Повертаючись подумки у дитинство, Амелі неодноразово згадує, що для неї процес домашнього приготування їжі стійко асоціюється з її

японською нянею, яку вона дуже любила. Саме няня увела її в чарівний світ запахів і незвичних для європейської дівчинки поєднань смаків японської кухні, які залишилися в її пам’яті на довгі роки: “Мені п’ять років, я не можу відірватися від спідниці Нішію-сан, галасую, серце крається на шматки, я в трансі. Нарешті я отримала свої окономіяки, очі збільшуються, я видаю тваринні звуки” [16, с. 14–15].

Натомість чоловіча кухня завжди стійко асоціюється з професійною кулінарною справою. Найкращими професійними шеф-кухарями традиційно вважаються чоловіки. Саме чоловіки готували і подавали страви королям і імператорам, саме чоловіки шеф-кухари і сьогодні є задіяні при обслуговуванні високих дипломатичних прийомів, працюють у найкращих світових ресторанах. Жінки у сфері професійної кухарської діяльності традиційно виконували суто допоміжну роль, беручи участь у процесі підготовки до готування, чистки, миття інгредієнтів, прибирання після процесу приготування.

Первісно це було пов’язане з тим, що професійне кухарство упродовж століть вважалось саме професією, якій треба вчитися (а навчання не завжди було доступне жінкам у рівній мірі з чоловіками). Професійна діяльність кухаря вимагала необхідного рівня знань поєднання компонентів страв, технологічних процесів їх приготування, поводження інгредієнтів під час готування, особливостей подання, підсилення не лише ольфакторних відчуттів, а і візуальних.

Роман *Токійська наречена* представляє зовсім іншу модель гендерного розподілу жінок і чоловіків на кухні. Протягом роману Амелі лише споживає їжу і, як вона сама зізнається, максимум, що вона може – це розігріти вже готову їжу в мікрохвильовій печі чи відкрити таці із вже готовими наїдками. Вона сучасна фемінізована дівчина, яка ніколи не цікавилася суто жіночими справами, у жодному з її автобіографічних романів вона не проявляє інтересу до процесу приготування їжі, ніколи не готує сама. Є численні згадки про те, що в дитинстві їй готувала її японська няня, але Амелі тільки споглядала за цим і потім куштувала приготовлені нею прості, народні, але неймовірно смачні справи.

Одразу після знайомства з Рінрі, саме він готує вдома для них двох. Амелі участі у процесі приготування, підготовки до нього не бере. Закупкою інгредієнтів, готуванням, поданням страв на стіл займається виключно Рінрі. “Саме Рінрі займався приготуванням їжі” [16, с. 41], – згадувала Амелі, розповідаючи історію їхнього кохання.

Амелі кохає його, ідеалізує його як кращого представника японського народу, часто переносить на нього певні національні стереотипи, порівнюючи його з самураями.

Вона замилювано спостерігає за технологічними процесами, за тим як уважно він відноситься до кожної дрібної деталі. Особливо її забавляє наскільки серйозно він ставиться до кухонного приладдя, перетворюючи звичайні, здавалося би буденні речі, на справжні ритуали: “Крок за кроком я відкривала для себе культ речей, яким японці надають такої ваги в цьому житті: спорядження для гір, спорядження для моря, спорядження для гри в гольф і цього вечора – спорядження для швейцарського фондю. У Рінрі в спеціальній валізці кожна річ мала своє місце” [16, с. 28].

У романі є кілька іронічних описів “самурая” та його знаряддя, як скажімо опис приготування Рінрі фондю на одному з перших побачень з Амелі: “На моїх очах хлопець відкрив цю спеціальну валізку і з неї почали з’являтися один за одним міжгалактична піч для фондю, каструля для фондю з антипригарним покриттям, пакетик сиру з пінополістиролу, пляшка з білим вином та сухарики з хлібу. <...> Він засипав пінополістирол та вино у фондюшницю, запалив пічку, яка дивом не взлетіла в небо, і поки ці річовини разом виробляли різні хімічні реакції, він дістав з валізки тарілки, схожі на тирольські, довгі виделки та фужери для вина” [16, с. 28–29].

Амелі це забавляє, вона вважає це кумедним, але водночас захоплюється цим, екстраполюючи ці відчуття не лише на любов до свого хлопця, а й ширше – на безмежну любов до Японії та всього японського.

Раз у раз вона іронічно підмічає кожну деталь серйозного і відповідального ставлення свого коханого до будь-чого чим він займається і завжди є відсилання до того, що ця ретельність, увага до дрібниць, дбайливе ставлення до церемоній та ритуалів є рисою менталітету японського народу. Саме тому, навіть збираючись на звичайний родинний пікнік Рінрі бере із собою давно і ретельно підготовлену валізу з усім необхідним для розваг: “Рінрі дістав з багажника машини валізку, яка виявилася валізкою для феєрверків, так само, як було раніше з валізкою для швейцарського фондю. Він розклав на землі піротехнічне обладнання і попередив, що зараз буде салют. Він дістав з валізки оберемки паличок і роздав їх нам. Він запалив лише одну і вогонь з неї пішов на інші. Кожна паличка випромінювала своє сяйво” [16, с. 48].

Роман *Токійська наречена* руйнує стереотипне уявлення про те, що кращі кухарі – це чоловіки. Незважаючи на всі ретельні підготування, “самурайські” збори приладдя, за словами головної героїні “Готував він жакливо, однак у будь-якому разі краще за мене, тому людство було врятоване” [16, с. 41].

Собі в цьому безкінечному густативному дискурсі роману Амелі обирає роль закоханої в японського хлопця і Японію в цілому дівчини, яка постійно тільки те й робить, що споживає їжу, насолоджується знайомими з дитинства смаками, поєднанням не завжди очікуваних компонентів страв.

На відміну від завжди серйозного і зібраного “самурая” Рінрі, вона є абсолютно вільною у вираженні своїх емоцій та почуттів, завдяки чому могла їх вільно виражати, не думаючи про реакцію оточуючих на її дії. Не без іронії вона описує свої постійні перетворення із європейської, добре вихованої і чемної дівчини в справжню дикунку, як тільки справа доходить до чогось смачного, відомого з дитинства: “Отримавши свою тарілку з фаршированим млинцем, я, забувши про те, що треба мати цивілізоване обличчя, облила його соусом і, нікого не чекаючи, накинулася на нього. <...> Тільки коли я все доїла, я помітила з яким неприхованим здивуванням усі на мене дивляться. — У кожній країні свої традиції споживання їжі, промиготіла я. Щойно ви бачили бельгійські” [16, с. 14–15].

Рінрі, своєю чергою, є її повною протилежністю – завжди стриманий, він чітко контролює свої емоції і частіше є глядачем того, як Амелі поглинає їжу і цей процес споглядання за “дикункою” є для нього одним із способів пізнання іншої культури, менталітету, споживацьких традицій.

Висновки. Густативний дискурс роману *Токійська наречена* Амелі Нотомб представлений дихотоміями національна – інонаціональна їжа, жіноча – чоловіча кухня. Японські національні густативи стають не лише засобом пізнання місцевої культури й традицій, а й засобом самопізнання головної героїні, викликають “ефект мадленки Пруста”, повертаючи головну героїню в часи її дитинства. Густативи є засобом характеристики героїв, через густативні уподобання, густативну поведінку головних героїв можна змодельовувати їхній психологічний, ментальний портрет, отримати інформацію про характер їхніх стосунків. Густативний портрет героїв може руйнувати стереотипні національні, гендерні, соціальні, культурні уявлення.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Amanieux L. Amélie Nothomb, l'éternelle affamée. Paris: Albin Michel, 2005. 365 p.
2. Amélie Nothomb Authorship, Identity and Narrative Practice / ed. by S. Bainbrige, J. M. L. Toonder. Bern: Peter Lang Publishing, 2003. 216 p.
3. Lee M. D. Les identités d'Amélie Nothomb: de l'invention médiatique aux fantasmes originaires. Amsterdam: Rodopi, 2010. 295 p.
4. Belyavskaya M. Ideological and artistic world in the novel by A. Nothomb *Métaphysique des tubes*. *Accents and Paradoxes of Modern Philology*. 2018. Vol. 1 (3). P. 31–43. DOI: <https://doi.org/10.26565/2521-6481-2018-3-2>
5. Черкашина Т. Я / Інший в автобіографічному гіперромані Амелі Нотомб. *InNy/InNość we współczesnej literaturze europejskiej*. Redakcja naukowa: Ludmiła Mnich Oksana Blashkiv Walentyna Krupowies. Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach, 2022. P. 149–160.
6. Черкашина Т. Японський автобіографічний текст у романістиці Амелі Нотомб. *Географія і текст: літературний вимір*: колективна монографія / упорядник Тетяна Черкашина. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2022. С. 40–57.
7. Allhoff F., Monroe D. Food and Philosophy: Eat, Think, and Be Marry. New-Jersey: Wiley-Blackwell, 2007. 320 p.
8. Ковпик С. І. Поетика густативів. Київ: «НВП Інтерсервіс», 2018. 150 с.
9. Їжа в культурному просторі: збірник матеріалів / за ред. О. О. Юрчук, Г. І. Гримашевич, О. В. Чаплінської. Житомир: Видавничий центр ЖДУ імені Івана Франка, 2020. 72 с.
10. James P.W. Globalism. Nationalism. Tribalism. New-York: SAGE Publications, 2006. 392 p.
11. Myron L. W., Koester J. Intercultural Competence: Interpersonal Communication Across Cultures. 8th ed. London: Pearson, 2018. 400 p.
12. Schiewer G. Contemporary Literature and Intercultural Understanding. *The Cambridge Handbook of Intercultural Communication*. 2020. P. 261-275. DOI: 10.1017/9781108555067.019.
13. Lou J.-M. Le Japon d'Amélie Nothomb. Paris: L'Harmattan, 2011. 184 p.
14. Koma K. L'Univers "Japon" romanesque en tant que scénographie dans *Stupeur et Tremblement* d'Amélie Nothomb. *Literatura*. 2009. Vol. 51 (4). P. 73–83.
15. Szczur P. Du roman exotique à l'interprétation (dés)exotisante: les romans "japonais" d'Amélie Nothomb et leurs lectures. *Roczniki Humanistyczne*. 2017. Tom LXV. z. 5. P. 109–124. DOI: <http://dx.doi.org/10.18290/rh.2017.65.5-7>
16. Nothomb A. Ni Ève, ni Adam. Paris: Albin Michel, 2007. 252 p.