

УДК 82–312.6.09

DOI <https://doi.org/10.32782/tps2663-4880/2023.28.1.41>

## ГАСТРОНОМІЧНИЙ ДИСКУРС СУЧАСНОГО ФРАНКОМОВНОГО РОМАНУ

### GASTRONOMIC DISCOURSE OF THE CONTEMPORARY FRENCH-LANGUAGE NOVEL

**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*

**Бєлявська 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 гастрономічного дискурсу сучасної франкомовної прози. На прикладі спогадової тетралогії «Спогади дитинства» Марселя Паньоля, романів «Піна днів» Бориса Віана, «Ні Єва, ні Адам» Амелі Нотомб, «Ласощі» і «Елегантність їжачихи» Мюріель Барбері, «Покута» Мішеля Уельбека показано функціонування французької гастрономічної системи в сучасній франкомовній романістиці. Закцентовано, що гастрономічний дискурс здавна входить у франкомовну романістику, він був широко представлений в літературі натуралізму та регіоналізму. Вміщення гастрономів у тексти творів давало змогу авторам краще розкрити внутрішній світ головних героїв, деталізувати їх побут, повсякденні звички, стати додатковим засобом етнографічного опису зображеного у творі топосу. Сучасні франкомовні автори вміщують гастрономію в канву літературних творів для індивідуалізації персонажів. У той час як Мюріель Барбері в романі «Елегантність їжачихи» іронізує зі стереотипного сприйняття персонажів крізь призму їх гастрономічних уподобань, головна героїня її роману свідомо підтримує цю гру і готує нетипові для себе справи суто для того, щоб не розвінчувати міф про типову консервжку багатого будинку, головні герої роману «Ні Єва, ні Адам» Амелі Нотомб навпаки руйнують стереотипи, пов'язані з національними традиціями і свідомо обирають для споживання нетипові для їхніх національних гастрономічних систем страви. Головні герої романів «Ласощі» Мюріель Барбері та «Покута» Мішеля Уельбека актуалізують питання співіснування у французькій гастрономічній системі самобутнього (регіонального), що сприймається героями як вияв традиційного, патріархального, та глобалізованого (інтернаціонального), інноваційного, що незважаючи на свою іншонаціональну природу дуже швидко входить до повсякденних уподобань пересічних французів. Водночас гастрономію допомагають авторам повніше виявити авторські інтенції.

**Ключові слова:** сучасна франкомовна література, поетика, гастрономічний дискурс, гастроном, регіональний гастроном, іншонаціональний гастроном.

The article is devoted to the study of gastronomic discourse in contemporary French-language fiction. Using the example of Marcel Pagnol's memoir tetralogy «Memories of Childhood», Boris Vian's novels «Foam of Days», Amelie Notomb's «Ni Eve, ni Adam», Muriel Barbery's «Delicacies» and «Elegance of a Hedgehog», and Michel Houellebecq's «Atonement», the functioning of the French gastronomic system in contemporary French-language fiction is demonstrated. It is emphasised that gastronomic discourse has long been a part of French-language novels, and it was widely represented in the literature of naturalism and regionalism. The inclusion of gastronomys in the texts of works allowed authors to better reveal the inner world of the protagonists, to detail their everyday life and habits, and to become an additional means of ethnographic description of the topos depicted in the work. Contemporary French-speaking authors include gastronomys

in the canvas of literary works to individualise characters. While Muriel Barbery in her novel «The Elegance of the Hedgehog» ironises the stereotypical perception of characters through the prism of their gastronomic preferences, the protagonist of her novel consciously supports this game and prepares atypical meals for herself purely in order not to debunk the myth of the typical concierge of a rich house, the protagonists of Amelie Notomb's «Ni Eve, ni Adam», on the contrary, break stereotypes associated with national traditions and consciously choose to eat dishes that are atypical for their national gastronomic systems. The protagonists of Muriel Barbery's «Delicacies» and Michel Houellebecq's «Atonement» raise the issue of the coexistence in the French gastronomic system of the original (regional), which is perceived by the characters as a manifestation of the traditional, patriarchal, and globalised (international), innovative, which, despite its foreign nature, quickly becomes part of the everyday preferences of ordinary French people. At the same time, gastronomes help authors to reveal their authorial intentions more fully.

**Key words:** contemporary French-language literature, poetics, gastronomic discourse, gastronome, regional gastronome, foreign gastronome.

**Постановка проблеми.** Гастрономіє є лінгвокультурами, які є яскравими індикаторами національного та інтернаціонального в ментальній картині світу. Як лінгвокультурні концепти вони відображають специфіку національної свідомості, мислення людей певної національної, культурної, мовної спільноти. Нерідко гастрономіє стають джерелом стереотипів – національних, соціокультурних. У літературі гастрономіє стають додатковим засобом характеристики персонажів, за їх допомогою виражаються часопросторові характеристики літературних творів.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Гастрономічний дискурс у художній літературі вже був об'єктом дослідження. Так, ми маємо ґрунтовні розвідки Світлани Ковпик [1; 2], у яких предметом літературознавчих рефлексій стали густативи української прози XIX–XXI століть, праці Фріца Олгофа [3], Карін Бекер [4; 5], Жан-Жака Буто [6], Стефана Шодьє та ін. [7], Лідії Котеа [8], Джошуа Фрая та ін. [9], Клемана Леметра [10], Джанфранко Марроне [11], Сідолін Нолен [12], автори яких вивчали специфіку франкомовної прози та оприявлені в ній гастрономічні уподобання французів. До цієї тематики зверталися і ми у наших попередніх дослідженнях [13–15]. Проте досі ми не маємо наукових праць, у яких би актуалізувалося питання національного та інтернаціонального у французькій гастрономічній системі у романах сучасних франкомовних авторів.

**Постановка завдання.** Метою нашої розвідки є аналіз французької гастрономічної системи крізь призму сучасної франкомовної романістики як системи, що органічно поєднує в собі самобутнє (регіональне) та глобалізоване (інтернаціональне).

**Виклад основного матеріалу.** Гастрономічний дискурс здавна представлений у французькій літературній традиції, він був широко представлений у французькій літературі доби натуралізму, у французькій літературі регіоналізму, що знайшла значного поширення з середини XX століття, коли французькі художні романи ставали своєрідними

етнографічними, культурологічними, і в тому числі гастрономічними, путівниками по Франції, по її різним регіонам, містам і містечкам. Тим самим, густативи давали можливість чи не найповніше розкрити місцевий колорит, особливості локального регіонального життя, психотип місцевих людей. Автобіографічна тетралогія «Спогади дитинства» («Souvenirs d'enfance») [16–19] Марселя Паньоля, одного з найяскравіших представників французької літератури регіоналізму, рясніє описами провансальських страв, їх найтонших густативних характеристик, технологій їх приготування, процесів відбору та збирання інгредієнтів. Зі сторінок спогадової тетралогії постає справжня кулінарна енциклопедія типової провансальської кухні. Так, мати головного героя тетралогії готує виключно типові провансальські страви, для чого він з друзями ходить на полювання (передусім на куріпок) та для збирання необхідних для приготування цих справ місцевих провансальських трав.

Французька література середини XX століття активно використовувала гастрономіє в літературних творах для вираження особистісних рис персонажів, передусім креативності, несхожості на інших, що можна простежити на прикладі роману «Піна днів» («Escumes des jours») [20] Бориса Віана. Головний герой роману є споживачем абсолютно нетипових для пересічних французів гастрономіє, справжніх кулінарних шедеврів, частина з яких балансує на межі реальності та фантастики, як, наприклад, його відомий 'пьяноктейль' (pianocetail), вигадлива суміш напоїв і звуків, що вони видають.

Цю ж особливість використання гастрономіє у художньому творі продовжують актуалізувати й нинішні французькі автори. Так, стереотипізацією, пов'язаною із складанням типового меню для типового представника того чи іншого суспільного прошарку населення пронизаний роман «Елегантність їжачихи» («L'Élégance du hérisson») [21] сучасної французької письменниці Мюріель Барбері. У романі обігрується стереотипне сприйняття

кулінарних вподобань консьєржки мешканцями елітного будинку, через що головній героїні доводиться спеціально готувати нетипові для її харчових смаків страви, тільки для того, щоб їх запахи наповнювали хол будинку і не розвінчували міф про типову консьєржку типового елітного будинку центральної частини Парижа.

Якщо головна героїня роману «Елегантність їжачихи» Мюріель Барбері сприймає правила гри і підтримує кулінарну гру, нав'язану соціальними стереотипами, то головні герої роману «Ні Єва, ні Адам» («Ni Eve, ni Adam») [22] сучасної франкомовної письменниці Амелі Нотомб навпаки руйнують стереотипи національних культурних вподобань представників різних народів (більше про це у нашому попередньому дослідженні [14]). Головна героїня, бельгійка, космополітка, щоразу обирає для споживання виключно традиційні японські страви, у той час як її наречений, типовий японець з поважної токійської родини, надає перевагу інтернаціональним гастрономіам, виключаючи з них суто японські інтернаціональні гастроніми суші та сашімі. Тим самим, процес вибору гастронімів стає яскравим засобом характеристики персонажів. Представник типової закритої японської етноспільноти через свої кулінарні вподобання намагається інтернаціоналізуватися, натомість космополітична європейська дівчина через обрання суто місцевих гастронімів намагається локалізуватися, раз у раз наголошуючи, що ці гастроніми є доступними лише в закритій для світу японській кухні і їх годі шукати навіть у найвишуканіших та найдорожчих ресторанах світу.

Так само як і гастроніми романів «Спогади дитинства» Марселя Паньоля, «Елегантність їжачихи» Мюріель Барбері, японські гастроніми роману «Ні Єва, ні Адам» Амелі Нотомб є доступними для споживання суто в тій місцевості, яка описується. При цьому невелика частина суто національних гастронімів може виходити за межі локальної гастрокультури і переходити в розряд інтернаціональних гастронімів-стереотипів (як наприклад, суші, піцца чи гамбургери). Цікаве осмислення цього феномену можна віднайти в сучасній французькій романістиці. Так, головний герой роману «Ласощі» («Une Gourmandise») [23] Мюріель Барбері, відомий кулінарний критик, здійснює справжнє дослідження, базоване на вивченні національних типів харчування. Розміри порцій, обрання страв за принципом 'типові для місцевої кулінарної традиції' / 'нетипові для місцевої кулінарної традиції', 'здорові' ('корисні') / 'нездорові' ('шкідливі'), 'висока кухня'

(складна) / 'звичайна кухня' (проста, невибаглива) та ін., культура їх споживання, на думку головного героя, дуже добре характеризує не лише окремих національних представників (типових французів, типових американців і т. ін.), а й націю загалом. Для прикладу він досліджує французьку кухню, зіткану з численних регіональних гастронімів, більшість з яких можна приготувати лише суто з місцевих регіональних продуктів, і водночас для неї типовим є існування 'високої кухні', яка є невід'ємною складовою французького гастрономічного життя і вже давно вийшла за межі суто Франції, ставши світовим гастрономічним надбанням.

Цілковито в дусі французької літератури регіоналізму, головний герой роману «Ласощі» здійснює кулінарну подорож, докладно описуючи французьку регіональну гастросистему. Згадуючи своє дитинство, так само як і головний герой тетралогії «Спогади дитинства» Марселя Паньоля, головний герой роману «Ласощі» Мюріель Барбері докладно каталогізує типову бретонську кухню, яку він щороку споживав, перебуваючи на канікулах у бабусі та дідуся: «Щороку ми вибиралися в Бретань. Бабуся чаклувала на кухні. У її вмілих руках найпростіші речі перетворювалися на справжні дива. Біле вино лилося рікою, і ми їли, їли, їли. Морських їжаків, устриць, мідій, смажені креветки, крабів під майонезом, кальмарів під соусом, ну і звичайно печене, рагу, паелью, курчат і гусей – смажених, тушкованих, запечених, усього не перелічити» [23, с. 25]. Справжнім святом для дітей було смаження дідусем сардин. Як говорив головний герой роману: «Є щось у будь-якій смаженій рибі, від простої скумбрії до вишуканої лососини, щось непідвладне культурі» [23, с. 25].

Пізніше з такою самою ретельністю головний герой роману каталогізує гастросистему іншого французького регіону – Нормандії, з її незмінними гастроелементами, як-то: сидр, кальвадос, курчата фламбе, яблука, яблучний пиріг, численні страви з диких тварин і птахів, але в той же час і різноманітними морепродуктами (устрицями, мідіями, кальмарами та ін.).

Головний герой роману віддає належну данину й спільним елементам французької кухні різних регіонів – хлібу, томатам, сиру. Показовим є опис томатів, які головний герой куштував на фермі своєї тітки: «У салаті, запечені в духовці, в овочевому рагу, в конфітурі, смажені, фаршировані, в'ялені, чері, великі і м'які, зелені та гіркі, здобрені оливковою олією, крупною сіллю, вином, цукром, перцем, очищені, у вигляді пасти, соусу, пюре,

піни, навіть в сорбеті» [23, с. 34]. Опис, в якому представлено чи не всі найвідоміші способи приготування цього базового продукту.

Як рефлексував головний герой роману, регіональна гастросистема, що не змінювалася роками, давала людям відчуття належності до роду, до землі, до незмінних багатотисячолітніх традицій, «непорушність граніту» [23, с. 89]. Натомість існування потужної французької ресторанної культури, «високої» кухні – це була, з одного боку, прив'язка до національних традицій, а з іншої – відкрите поле для інновацій, свого роду проміжна ланка між традиціями і новаторством: «Меню: Рагу по-королевські: морський їжак у червоному вині Санчо зі спинкою, нирками та печінкою молодого кролика та молюсками. Макер з тріски; мако-віоле по-південному, жирні устриці Жильярдо і фуа-гра на грилі. Густий бульйон зі скумбрії з цибулею-пореем. Філе тюрбо, припущене в кокотниці з дмухняними травами та сільським сидром. Шматочки груш дюшес у листях огурків. Годумі Готьє в анісовому лікері з мускатним квітом та сухофруктами, фуа-гра з редисом» [23, с. 82].

При цьому, існування власної потужної національної гастросистеми не виключає входження в неї іншокультурних елементів, які сприймаються як екзотичний, інтернаціональний гастрономічний сегмент. У багатьох сучасних французьких романах таким іншонаціональним вкрапленням найчастіше стають японські гастроніми суші та сашімі. Головний герой роману «Ласощі» Мюріель Барбері рефлексує з приводу того, що страви, процес їх приготування та споживання корелюють з укладеним стилем життя, світосприйняття тієї чи іншої нації. На противагу ускладненим і вишуканим кулінарним традиціям, а відтак і стилю життя, французького народу, японська гастросистема і стиль життя є простими та мінімалістичними. В одному з розділів роману головний герой, тоді ще молодий кулінарний критик, іде до японського ресторану. Перше, що вражає героя – це сам зал ресторану: «У ресторані, вільному від будь-яких надмірностей, зал був по-спартанськи суворим, а стільці не із найзручніших» [23, с. 39]. Тим самим, японський ресторан стає місцем холодної елегантності, суворості, чіткості, виразником тих рис, що стереотипно приписують японській культурі. Ця холодність і суворість виражається і в частому відсиланні до образу каменя: «Різати сиру рибу – усе одно, що обробляти каміння» [23, с. 39], – говорить головний герой. Водночас на кухні під час приготування сашімі

стоїть «мармурова тиша» [23, с. 39].

Головний герой, який за його зізнаннями «виріс на кашулі та капустаному супі» [23, с. 39], спостерігає за процесом приготування сашімі: «Шеф-повар Цуно виконав переді мною свій номер, рухи його були легкими та скупими, економні до жадібності, але я бачив, як під його рукою народжувалися та розпускалися в перламутрово-муарових переливах квіти рожевої, білої та сірої плоті. Я зачаровано дивився: на моїх очах відбувалося диво. Це було потрясіння» [23, с. 39]. Надалі цей витвір мистецтва – сашімі – постає як щось магічне та досконале: «Сашімі, трішки бархат, трішки шовк, трішки легка хмаринка, у своїй дивній алхімії зберігає молочну консистенцію, якої немає в туману. Перший рожевий шматочок, що так глибоко сколихнув мене, – це був лосось, а у мене попереду ще була зустріч з камбалою, морським гребішком і восьминогом» [23, с. 39]. На переконання головного героя, «через мережу сушіресторанів японці несуть усьому світові образ своєї країни і транслюють йому своєрідний устрій життя та відданість традиціям» [23, с. 65].

Мотив японської кухні є і в романі «Елегантність їжачихи» Мюріель Барбері. Церемонія куштування сашімі головною героїнею, представлена в схожій стилістиці з романом «Ласощі», як щось неймовірне, фантастичне і надзвичайно захопливе. Так само передаються найтонші смакові та візуальні враження. Однак на відміну від роману «Ласощі», де значної уваги було надано сашімі, як центральному образу, і відчувалася атмосфера таємниці, суворості і точності, у романі «Елегантність їжачихи» споживання головною героїнею сашімі – це більше свято, урочиста атмосфера, де «все навколо було мерехтливим, іскристим, кришталевим і оксамитовим» [21, с. 272], з величезною кількістю супутніх деталей, що створювали цю атмосферу, як-то: «безліч візерункових чашок» [21, с. 272], «безліч якихось маленьких овочів» [21, с. 272], «пляшки з sake» [21, с. 272], які разом створювали справжній «суші-банкет» [21, с. 272].

Суші як екзотичний і водночас інтернаціональний гастронім, з'являється і в романі «Покора» («Soumission») [24] Мішеля Уельбека. Цей гастронім у романі є чимось незрозумілим головному героєві, він не робить спроби його пізнати і він потрібен йому лише для того, що, на переконання головного героя, його дуже люблять жінки: «Усі завжди погоджуються на суші, навіть такі вибагливі гастрономи, як дбайливі жінки» [24, с. 94]. Саме тому, запросивши подругу на побачення, перше, що робить голов-

ний герой – це пропонує їй суші. «Їсти вона не хотіла, проте все завжди закінчується їжею. – Хочеш суші?» [24, с. 94]. Однак, як з'ясується далі, суші ситуацію не рятують і дівчина покидає головного героя посеред ресторану, так і не дочекавшись замовлення, «суші прибули через кілька хвилин після того, як вона пішла» [24, с. 94] і для головного героя вони так і лишилися суто 'жіночою' стравою, стравою для зваблення, абсолютно чужою головному героєві.

Протягом роману автор вводить і інші, нетипові для традиційної французької кухні, проте вже типові для повсякденної їжі пересічних французів гастроніми. Уже як узвичаєне явище постають страви індійської кухні – бір'яні з куркою (страва схожа на плов), курка тіка масала (курка з карі у соусі). Пізніше герой, як щось звичне для себе, споживає табуле (різновид східного салату), мезе (набір закусок), самбусек з сиром (пиріжки з сиром), ліванське червоне вино та ін. Якщо в романі «Ласощі» Мюріель Барбері гастроніми стають регіональними чи національними кулінарними путівниками, у романі «Ні Єва, ні Адам» Амелі Нотомб – засобом пізнання себе та пізнання Іншого, Мішель Уельбек переслідує іншу мету – показати як через входження

іншонаціональних гастронімів до типового раціону пересічного француза поступово змінюється французьке суспільство. Так само, як іншонаціональні гастроніми входять до національної французької кухні, так і французьке суспільство поступово наповнюється людьми інших національних. Тим самим, Мішель Уельбек актуалізує політичний підтекст, закладений в романі. У той же час Мішель Уельбек, як і переважна більшість інших сучасних французьких авторів, не оминає увагою й регіональну французьку кухню, як останній, на його думку, оплот французької нації.

**Висновки.** У сучасній французькій романистиці гастроніми постає, з одного боку, як відображення сталої, патріархальної, кулінарної традиції французької культури, як культури локальної, самобутньої, а з іншого – як елементу мультикультурного середовища, яке врешті-решт привносить зміни до харчових звичок французької нації, глобалізуючи їх і уводячи в більш широкий світовий контекст. Водночас гастроніми стають яскравими характеристиками особистих якостей персонажів і додатковим засобом розкриття авторських інтенцій.

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Ковпик С. І. Поетика густативів (на матеріалі сучасної української прози). Київ: НВП Інтерсервіс, 2018. 150 с.
2. Ковпик С. І. Поетика густативів (на матеріалі української прози XIX століття). Київ: Айс Принт, 2014. 168 с.
3. Олгоф Ф. Їжа і філософія: їжте, пийте і будьте щасливі. К., 2011. 346 с.
4. Becker K. *Ecritures du repas. Fragments d'un discours gastronomique*. Peter Lang GmbH, Internationaler Verlag der Wissenschaften, 2007. 282 p.
5. Becker K. *Discours et métaphores alimentaires dans la littérature française du XVIe au XXIe siècle*. *Food & History*, vol. 10, n° 2 (2012), pp. 188–198.
6. Boutaud J.-J. *L'imaginaire de la table: convivialité, commensalité et communication*. Paris: Éditions L'Harmattan, 2004. 281 p.
7. Chaudier S., July J., Parenteau O. Houellebecq et la déconstruction du discours politique dans *Soumission. Houellebecq entre poème et prose*. Montréal: Presses de l'Université de Montréal, 2021, pp. 203–226.
8. Cotea L. Aventure de l'écriture, écriture de l'aventure. Corporéité et construction identitaire chez Amélie Nothomb. *Buletin științific, fascicula filologie*, Seria A, Vol. XX, 2011, pp. 177–187.
9. Frye, J. J. and M. S. Bruner (eds). *The Rhetoric of Food: Discourse, Materiality, and Power*. Routledge, 2012. 286 p.
10. Lemaitre C. Mutations de l'ironie dans l'œuvre de Michel Houellebecq. *Carnets* [En ligne], 2022, URL: <http://journals.openedition.org/carnets/13730>
11. Marrone G. Saisies gastronomiques ou La nostalgie au futur. *Actes Sémiotiques* [En ligne], 122, 2019, consulté le 09/04/2023, URL : <https://www.unilim.fr/actes-semiotiques/6247>
12. Naulin S. *Des mots à la bouche. Le journalisme gastronomique en France*. Rennes: Presses universitaires François Rabelais/Presses universitaires de Rennes, 2017. 322 p.
13. Сатановська Г. С. Поетика густативів у просторовій моделі роману Маргеріт Юрсенар «Філософський камінь». *Наукові записки Національного університету «Острозька академія»*. Вип. 52. 2015. С. 235–236.
14. Черкашина Т., Белявська М., Сатановська Г. Густативи як засіб міжкультурного пізнання в романі *Токійська наречена* Амелі Нотомб. *Закарпатські філологічні студії*. 2022. Вип. 25. Том 2. С. 204–210.
15. Черкашина Т. Репрезентація світу природи в «Souvenirs d'enfance» Марселя Паньоля. *Літератури*

*світу: поетика, ментальність і духовність*: зб. наук. пр. / [за ред. д. філол. н., проф. С. І. Ковпик]. Вип. 9. Кривий Ріг: КДПУ, 2017. С. 230–241.

16. Pagnol M. La gloire de mon père. Paris: Pastorelly, 1957. 304 p.
17. Pagnol M. Le château de ma mère. Paris: Pastorelly, 1957. 306 p.
18. Pagnol M. Le temps des amours. Paris: Julliard, 1977. 284 p.
19. Pagnol M. Le temps des secrets. Paris: Pastorelly, 1960. 434 p.
20. Vian B. L'Écume des jours. P., 1947. 350 p.
21. Barbery M. L'Élégance du hérisson. P., 2006. 359 p.
22. Nothomb A. Ni Eve, ni Adam. Paris: Albin Michel, 2010. 238 p.
23. Barbery M. Une gourmandise. P., 2000. 145 p.
24. Houellebecq M. Soumission. P., 2015. 320 p.