

ГУСТАТИВНО-САПОРИСТИЧНІ МОДУСИ УКРАЇНСЬКОЇ ТА СВІТОВОЇ КУЛЬТУР

Коллективна монографія

(на матеріалі II Всеукраїнської науково-теоретичної конференції «Харчові традиції - ментальний код нації»)



Одеса – 2020

**ГУСТАТИВНО-САПОРИСТИЧНІ
МОДУСИ
УКРАЇНСЬКОЇ ТА СВІТОВОЇ
КУЛЬТУР**

Колективна монографія

**(на матеріалі II Всеукраїнської науково-теоретичної
конференції «Харчові традиції - ментальний код нації»)**

**За загальною редакцією
доктора філологічних наук,
професора Г. І. Віват**

Одеса – 2020

Рекомендовано до друку Вченою радою
Одеської національної академії харчових
технологій (Протокол № 6 від 12 грудня 2020 року)

Рецензенти:

Джиджора Є. В. – доктор філологічних наук, професор, професор кафедри періодичної преси та медіаредагування факультету журналістики Одеського національного університету імені І. І. Мечникова.

Іванова О. А. – доктор наук із соціальних комунікацій, професор, декан факультету журналістики Одеського національного університету імені І. І. Мечникова.

Л. М. Тележенко – доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеської національної академії харчових технологій.

Колектив авторів:

доктори філол. наук Г. Віват, С. Ковпик, Ж. Краснобаєва-Чорна, В. Мусій, Л. Рева-Левшакова, О. Юрчук; **доктор мед. наук** Т. Стрікаленко; **канд. філол. наук** Н. Зубець, В. Кравченко, І. Лакомська, А. Лупол, А. Малиновський, Н. Мельник, Т. Морєва, О. Остроушко, О. Проценко, С. Руденко, О. Філіпенко, Т. Хом'як, О. Южакова; **канд. філос. наук** О. Чаплінська; **канд. техн. наук** С. Вікуль; **канд. істор. наук** С. Булатова; **викладачі** Войтенко Г. М., О. Гриньків, Т. Казарян, О. Кирилова, В. Ольховська, Н. Червякова.

Густативно-сапористичні модули української та світової Г 96 культур : колект. моногр. (на матеріалі II Всеукраїнської науково-теоретичної конференції «Харчові традиції – ментальний код нації») / за загальною редакцією професора Г. І. Віват. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О., 2020. – 248 с.

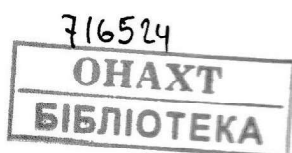
ISBN 978-617-7829-93-4

Колективну монографію присвячено питанням історії розвитку української та світової харчової культури, втіленої в різних видах творчості: художній, науковій, фольклорній. Пропонується для використання на заняттях із навчальних дисциплін «Українська та зарубіжна культура», «Світова культура та мистецтво», «Традиції українського харчування», «Історія розвитку харчової культури» зі студентами-харчовиками, а також для широкого кола поціновувачів харчової культури.

УДК 81.411.2-922+81.411.2-922.8

ISBN 978-617-7829-93-4

© Віват Г. І., 2020



ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА.....	6
----------------	---

РОЗДІЛ І.

ГУСТАТИВНО-САПОРИСТИЧНІ Й ГАСТРОНОМІЧНІ ОБРАЗИ В ХУДОЖНІЙ ЛІТЕРАТУРІ, МЕМУАРИСТИЦІ ТА ФОЛЬКЛОРІ

<i>ХУДОЖНЯ ІНТЕПРЕТАЦІЯ ХАРЧОСМАКОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У СУЧАСНІЙ УКРАЇНСЬКІЙ ЛІТЕРАТУРІ (Світлана Ковпик).....</i>	<i>7</i>
<i>ЇЖА ЯК МАРКЕР ІДЕНТИЧНОСТІ В РОМАНІ «ОХАЙНІ ПРОПИСИ ЕРЦГЕРЦОГА ВІЛЬГЕЛЬМА» НАТАЛКИ СНЯДАНКО (Олена Юрчук).....</i>	<i>16</i>
<i>ЇЖА В НОВЕЛІ М. КОЦЮБИНСЬКОГО «ЛИСТ»: ТЕКСТ, ПСИХОПОЕТИКА, РИТУАЛ (Артур Малиновський).....</i>	<i>21</i>
<i>ЇЖА ЯК ОДИН ІЗ ЗАСОБІВ ХУДОЖНЬОГО МОДЕЛЮВАННЯ ГОЛОДОМОРУ В РОМАНІ «ЧОРНА ДОШКА» Н. ДОЛЯК (Тамара Хом'як).....</i>	<i>31</i>
<i>ЇЖА ЯК ЕЛЕМЕНТ МІКРОПОЕТИКИ В ПОЕМІ І. П. КОТЛЯРЕВСЬКОГО «ЕНЕЇДА» (Ольга Гриньків).....</i>	<i>40</i>
<i>МІЖ АБСУРДНИМ І ЗВИЧНИМ: ІСТОРИКО - КУЛІНАРНІ РЕАЛІЇ У РУКОПИСНОМУ ТВОРІ СТАРОПОЛЬСЬКОГО БАРОКО «BANKIET I OPISANIE POTRAW JEGO MCI PANA N.N. DLA ISN MCI P.P. AKADEMIKÓW NA WAKAZJE PRZYJEŹDŹAJĄCYCH» (Світлана Булатова)</i>	<i>49</i>
<i>ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ ЯК ШЛЯХ ДО ПІЗНАННЯ СЕНСУ ЖИТТЯ (за романом Е. Сафарлі «Про море мені розкажи») (Наталя Мельник).....</i>	<i>55</i>
<i>КУЛІНАРНИЙ КОД РАССКАЗА МИЛОРАДА ПАВИЧА «ГРЯЗИ» (Тамара Морєва).....</i>	<i>65</i>

<i>ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ТЕМА В ОЧЕРКАХ А. М. ДЕРИБАСА О СТАРОЙ ОДЕССЕ (Гамара Морева).....</i>	70
<i>ФЕНОМЕН КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНСЬКИХ КОЗАКІВ У ПОЕМІ В. СЕВЕРИНЮКА «УКРАЇНА КОЗАЦЬКА» (Оксана Проценко).....</i>	81
<i>ГАСТРОНОМІЧНА СУМІШ У ТВОРАХ БЕССАРАБСЬКИХ ПОЕТІВ (Людмила Рева-Левшакова).....</i>	87
<i>ХМІЛЬНІ НАПОЇ В ХУДОЖНІХ ТВОРАХ ПОЕТІВ-РОМАНТИКІВ ХІХ СТОЛІТТЯ (Валентина Кравченко).....</i>	99
<i>IN VINO VERITAS (АМБІВАЛЕНТНІСТЬ ОБРАЗУ ВИНА ТА ДВОЇСТА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЦЕСУ ЙОГО СПОЖИВАННЯ В РІЗНИХ КУЛЬТУРАХ СВІТУ) (Ганна Віват, Вікторія Ольховська).....</i>	111

РОЗДІЛ II

УКРАЇНА І СВІТ У КОНТЕКСТІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ТРАДИЦІЙ

<i>КУЛЬТ ВОДИ В УКРАЇНІ: МАЙБУТНЄ ПОТРЕБУЄ МИНУЛОГО (Тетяна Стрікаленко).....</i>	124
<i>ВОДА ЯК ДЖЕРЕЛО ЖИТТЯ В ЛІТЕРАТУРІ, ЕТНОГРАФІЇ ТА ФОЛЬКЛОРІ ДОКІЇ ГУМЕННОЇ (Ольга Філіпенко).....</i>	133
<i>СПЕЦИФІКА РЕПРЕЗЕНТАЦІЇ ХАРЧОВИХ ТРАДИЦІЙ У ЦІННІСНІЙ КАРТИНІ СВІТУ (Жанна Краснобаєва-Чорна).....</i>	138
<i>СЕМАНТИКА ЕДЫ В МИФАХ И ЭПОСЕ ДРЕВНИХ ШУМЕРОВ И АККАДЦЕВ (Валентина Мусий).....</i>	143

<i>ТРАДИЦІЙНІ КОЗАЦЬКІ СТРАВИ ТА ЇХНЄ ОСМИСЛЕННЯ У КУЛЬТУРНОМУ ПРОСТОРІ КРАЇНИ</i> (Алла Лупол)	150
<i>ХАРЧОВІ ТРАДИЦІЇ В ІСТОРИЧНОМУ РОМАНІ МИКОЛИ ЛАЗОРСЬКОГО «СТЕПОВА КВІТКА»</i> (Оксана Кирилова).....	160
<i>ХАРЧОВА ПОВЕДІНКА: ОЖИРІННЯ VS АНОРЕКСІЯ</i> (Оксана Чаплінська).....	165
<i>ВСЕ О ПОЛЬЗЕ КОФЕ «ЭСПРЕССО»</i> (Светлана Викуль).....	171

РОЗДІЛ ІІІ

ЛІНГВІСТИЧНІ ТА ЕКСТРАЛІНГВІСТИЧНІ АСПЕКТИ ХАРЧОВИХ НОМІНАЦІЙ

<i>МОВНИЙ КОНТЕНТ СУЧАСНИХ КУЛІНАРНИХ ВИДАНЬ (НА ПРИКЛАДІ КУЛІНАРНОЇ КНИГИ ЕКТОРА ХІМЕНЕСА-БРАВО)</i> (Наталя Зубець).....	177
<i>СЕМАНТИКА ОГОЛОШЕНЬ У СУЧАСНОМУ КУЛІНАРНОМУ ДИСКУРСІ</i> (Оксана Остроушко).....	187
<i>ІСТОРИЗМИ В НОМІНАТИВНОМУ КОРПУСІ ГЛЮТОНІЇ</i> (Світлана Руденко).....	195
<i>ТЕКСТ КУЛІНАРНОГО РЕЦЕПТА ЯК ЛІНГВОКУЛЬТУРНИЙ ФЕНОМЕН</i> (Червякова Наталія).....	202
<i>ФРАЗЕОЛОГІЗМИ ТА ПАРЕМІЇ З ГАСТРОНОМІЧНИМ КОМПОНЕНТОМ У ЗАГОЛОВКАХ УКРАЇНСЬКОЇ ПРЕСИ</i> (Інна Лакомська).....	207
<i>ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ ПАЗВ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНСЬКІЙ МОВІ</i> (Галина Войтенко, Тетяна Казарян).....	213
<i>ПОБУДОВА ДЕРИВАЦІЙНОГО ПОЛЯ КЛЮЧОВОГО СЛОВА КОНЦЕПТУ «ХОЛОД»</i> (Олена Южакова).....	219

ПЕРЕДМОВА

Харчова культура формувалася, стверджувалася й розвивалася разом із розвитком людського суспільства. З плином часу людство віднаходило все нові й нові засоби до існування, в тому числі й поживні речовини. Їх вивчали, випробовували, окультурювали, виявляли різні смакові, поживні, навіть лікувальні властивості. Їх училися вирощувати, зберігати, переробляти, транспортувати. Ними обмінювалися, торгували, пригощали тощо.

Побутова культура, зокрема харчовий її сегмент, здавна вказував на рівень розвитку суспільства, ставав виразником достатку родини, племені, держави. Процес заготівлі харчових запасів, приготування продуктів та споживання їх із часом набував певної значущості, сприяв появі та розвиткові етикетних норм.

Філософія харчування розвивалася в кожному людському суспільстві на підставі світоглядних, релігійних, обрядово-звичаєвих та інших переконань, уподобань, можливостей, тобто упорядковувався як процес приготування окремих продуктів, так і час та спосіб їхнього споживання.

Оскільки людське суспільство продовжує розвиватися, як у науковому, так і в культурному аспекті, то разом із ним розвивається й культура харчування, яка змінюється й удосконалюється. Саме таким проблемам присвячено цю монографію, тобто тут розглянуто питання історії розвитку української та світової харчової культури у різноманітних творах: художніх, фольклорних, публіцистичних та суто наукових. Сформовано цілісну картину становлення й розвитку харчової культури у її історичній та часовій тяглості.

Матеріал монографії пропонується для використання на заняттях із навчальних дисциплін «українська та зарубіжна культура», «світова культура та мистецтво», «традиції українського харчування», «історія розвитку харчової культури» зі студентами-харчовиками, а також для широкого кола поціновувачів побутової культури, зокрема харчового її сегменту.

Ганна Віват