



ЛІТЕРАТУРОЗНАВСТВО

УДК 821.111(71)-31.09:641/642
DOI 10.35433/philology.2 (103).2024.7-15

СПЕЦИФІКА СМАКОВИХ ОБРАЗІВ ІНШОГО В ПОВІСТІ РОЗЕЛЬ ЛІМ "МАГІЧНА ЧАЙНА КРАМНИЧКА ВАНЕССИ Ю В ПАРИЖІ"

С. І. Ковпик*

У статті з погляду поетики густативів проаналізовано специфіку художнього моделювання смакових образів Іншого за допомогою сенсорних відчуттів персонажів повісті канадської письменниці азійського походження Розель Лім "Магічна чайна крамничка Ванесси Ю в Парижі". Авторка звернула особливу увагу на процес художнього відображення та презентації смакових відчуттів персонажів вказаного твору як важливих носіїв інформації про смакові образи Іншого. Проаналізована повість Розель Лім – це художній твір, котрий презентує світ смакових відчуттів представників різних націй: французів, китайців, англійців.

Відзначено, що авторка повісті "Магічна чайна крамничка Ванесси Ю в Парижі" передала саме через смак сприйняття культури та традицій Іншого персонажами твору. Харчосмакові вподобання визначальні в долі персонажів повісті, а їхні смакові відчуття проходять наскрізно через увесь твір. Саме смакові відчуття персонажів виконують компонувальні функції в розгортанні сюжету повісті. Харчосмакові вподобання персонажів представлені як унікальні процеси, які розкривають їхній внутрішній світ, характери, сприяють комунікації між представниками різних націй. Процес сприйняття смаку має потужні комунікативні функції, адже в бажанні пізнати смак французької кухні авторка збирає персонажів повісті в серці Франції – Парижі.

Унікальність повісті Розель Лім полягає в тому, що письменниця багатогранно презентувала художній образ смаку та вибудувала сюжет твору літератури так, щоб указаний образ став багатofункціональним у розкритті характерів персонажів, їхніх психоемоційних станів. Цей образ виконує такі важливі функції в повісті: об'єднувальну, естетичну, характеристичну, інформаційну.

Письменниця презентувала сприйняття смаку представниками різних націй: канадцами, французами, китайцями, тобто максимально глобалізувала смакові відчуття персонажів повісті.

Ключові слова: художній образ, образ Іншого, смак, смакові відчуття, національні маркери, повість, художнє відображення.

* доктор філологічних наук, професор,
професор кафедри української та зарубіжної літератур
(Криворізький державний педагогічний університет)
kovpiks@ukr.net
ORCID: 0000-0001-6455-5572

SPECIFICITY IN TASTE IMAGES OF THE OTHER IN THE STORY "VANESSA YU'S MAGICAL PARIS TEA SHOP" BY ROSELLE LIM

Kovpik S. I.

This paper makes an attempt to analyze the process of artistic modeling taste images of the Other with the help of sensory sensations of the characters in the story "Vanessa Yu's Magical Paris Tea Shop" by the Canadian writer of Asian origin Roselle Lim through the prism of gustative poetics. Special attention is paid to the process of artistic reflection and presentation of taste sensations of the characters as important carriers of information about taste images of the Other. The analyzed story by Roselle Lim is a work of art, which demonstrates the world of taste sensations with the representatives of different nations: the French, the Chinese, and the English.

It should be noted that the author of the story "Vanessa Yu's Magical Paris Tea Shop" describes the culture and traditions of the Other precisely through the taste perception by the characters. Gourmet preferences are decisive in the fate of the characters, and their taste sensations are emphasized throughout the whole literary work. It is the taste sensations of the characters that perform compositional functions in the unfolding process of the plot in the story. Food preferences of the characters are depicted as unique procedures that reveal their inner world, characters, promote communication between representatives of different nations. The taste perception has powerful communicative functions, as in order to know the taste of the French cuisine the author gathers her characters in the heart of France – Paris.

The uniqueness of Roselle Lim's story lies in its multifaceted manner. The writer presents an artistic image of taste and builds the plot of a work in such a way that the specified image becomes multi-functional in revealing the characters' traits and their psycho-emotional states. This image performs important unifying, aesthetic, characteristic and informational functions in the story.

The writer presents the perception of taste by representatives of different nations (Canadians, the French, the Chinese), globalizing the taste sensations of the characters as much as possible.

Keywords: artistic image, image of the Other, taste, taste sensations, national markers, story, artistic representation.

Постановка наукової проблеми.

Смакова сенсорна система (органи смаку) людини – один із важливих відділів, який здатен перетворювати інформацію про їжу на нервові імпульси. Завдяки цій інформації людина не лише пізнає смак їжі, а й формує сенсорні образи, запам'ятовує той чи той аромат страви. Отже, відчуття смаку, а також смакові асоціації – потужні подразники нервової системи людини. Погоджуємося з думкою Н. Яременко про те, що "...сенсорні (зорові, звукові, тактильні, ольфакторні, смакові) образи вибудовують смислову модель світу твору, проявляють сутність характеру персонажа, світосприйняття автора. Сенсорні образи – це образи окреслені їхньою предметністю, тобто будь-яким зовнішнім щодо суб'єкта фрагментом реальності, що репрезентує відчуття окремих властивостей навколишнього" [10: 156].

Відзначимо, що процес моделювання художнього образу смаку у творі літератури – особливий і досить складний, адже письменнику потрібно так вибудувати сюжет твору, аби смак їжі виконав важливі функції в розкритті характерів персонажів. У сучасній зарубіжній літературі останнє десятиріччя з'явилося чимало творів літератури, де художньо презентовано образ смаку. Це твори Джоан Харісс "Шоколад", "Персики для месьє кюре", "П'ять четвертинок апельсину" та ін. Смакові образи у творах Дж. Харісс стали предметом дослідження в статті Т. Сидоренко "Тропеїка запаху і смаку у функціональних виявах (на матеріалі романів Дж. Харісс та Е. Бауермайстер)", яка дослідила особливості функціонування пояснювальних епітетів з ольфакторним та густаторним компонентами, здатними увиразнити відчуття смаку у творі художньої літератури [9].

Нову повість Розелль Лім "Магічна чайна крамничка Ванесси Ю в Парижі" також можна віднести до когорти перерахованих творів зарубіжної літератури, у яких художній образ смаку виконує важливі сюжетотворчі, характеротворчі функції. Письменниця дуже любить готувати, обожає писати про магію їжі. Її смакові вподобання формувалися в рідній філіппінській, китайській кухні, як Своєї (рідної). Численні подорожі Європою сформувавши в неї відчуття смаку Іншої кухні. Тож у своїх творах вона активно культивує смакові образи Іншого, художньо осмислює роль смакових асоціацій у становленні сенсорної системи людини.

Оскільки вказаний твір допоки ще на став об'єктом уваги літературознавців, то вважаємо, що пропонуване дослідження є новим та презентує один із можливих аспектів аналітичного осмислення повісті.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Інтерес до смакових уподобань персонажів в останнє десятиріччя помітно активізувався. З цього приводу слушною є думка О. Іщенко про те, що "їжа віддзеркалює своєрідну географічну, регіональну, національну ідентичності. Харчові звички та питво тієї чи іншої культури безпосередньо залежні від природних умов, традиційних видів господарської діяльності, історії народу, місця проживання та сусідства з іншими країнами" [5: 194].

Саме описи смакових властивостей їжі, палітра різних смакових відчуттів персонажів приваблюють реципієнтів ще й тим, що вони отримують інформацію про ту чи ту страву, аналізують її, розвивають свої смаки та досягають насолоди від художніх описів страв.

Тонко, багатогранно передати смак їжі, презентувати відчуття насолоди, яке отримує персонаж у процесі її споживання – це вияв неабиякої майстерності письменника, який має не лише добре розвинутий естетичний

смак, а й розуміється на смаковому феномені їжі.

Мета дослідження полягала в тому, щоб шляхом аспектного аналізу вивчити особливості художнього моделювання смакової сенсорної системи персонажів повісті Розелль Лім "Магічна чайна крамничка Ванесси Ю в Парижі", роль смакових відчуттів у розкритті їхніх характерів та сутність художнього образу смаку їжі у творі художньої літератури.

Виклад основного матеріалу дослідження з обґрунтуванням отриманих наукових результатів.

Розелль Лім із перших сторінок своєї повісті пропонує читачеві незвичні смакові асоціації, які пов'язані з буденними та звичними явищами в житті персонажів: "Кожне передбачення має свій смак. Нова сімейна бізнес-авантюра гостра на смак – як-от шмат смаженої свинини. А сварка в родині гірка – то вже купа залежаного сміття, як горня холодного чаю. Щасливий випадок, приміром, коли завагітніла тітонька Нінг і в неї народилася донечка, – він солодкий, як середина добре просмажених китайських кунжутних кульок" [7: 7]. Глютонічні лексеми "солодкий", "смажений", "просмажений" надають особливої пікантності деяким подіям у житті персонажів. Наприклад, народження дитини асоціюється з добре просмаженими солодкими китайськими кульками, де запах карамелі не просто кондитерський аромат, а смак дитинства.

Для головної героїні повісті Ванесси відчуття смаку дуже міцно пов'язане з її даром передбачувати майбутнє, адже саме смакові асоціації або після смаки стають поштовхом до інтуїтивного прозріння дівчини: "Мій шлунок перевернувся, щойно я відчула в роті смак масляних млинців, занурених у кленовий сироп. Пророцтво злилось воедино, наче твердий круглий льодяник, торкнулося зубів і врешті вийшло назовні" [7: 13–14], тобто смакові відчуття головної героїні є передвісниками передбачень. Вони не завжди виникають у процесі

споживання їжі, тобто безпосереднього збудження смакових рецепторів. Погоджуємося з думкою В. Давиденко про те, що "...цілісне відчуття смаку є результатом сумісного функціонування декількох сенсорних систем смакової, екстероцептивної, інтероцептивної і нюхової" [4: 295]. Ванесса має особливо розвинуту смакову чутливість та унікальну смакову пам'ять. Нині у світі існують методики тренування людської пам'яті з допомогою смакових асоціацій. Сприйняття смаку, його інтерпретація, відчуття, які викликає смак, – це комплекс пов'язаних між собою процесів, що в пам'яті людини формують виразний смаковий образ.

Потужним стимулятором пророцтв головної героїні в повісті є чай. Вона зізнається: "Щойно вип'ю чай, як у мене з'являються чіткі видіння..." [7: 19]. Чай справді стимулює мозкову діяльність людини, знімає напруження нервової системи. Власне для Ванесси, яка мала азійське походження, цей напій був постійним у харчових практиках: "Ми проводили фантастичні вечори, попиваючи чай на веранді, гризучі моті, кольорові макарони та смакуючи яєчні тарти із сусідньої пекарні португальської випічки. Ми попивали холодний лавандовий чай із льодом..." [7: 21]. Тож смак чаю добре доповнювали солодощі з різних країн світу, а процес смакування чаю носив церемоніальний характер.

Художньо довершеним у повісті є образ смаку, який Розель Лім створила, описуючи китайське весілля. Меню китайського весілля складалося з традиційних десяти страв, під час смакування яких гості досягали стану кулінарної нірвани. Різноманіття страв, серед яких були маринована медуза та засолені бамбукові пагони, змусили гостей зануритися у феєрію смаків і забути про наречених. Смакування всіх страв китайської кухні – це особливий процес, який відбувався не поспіхом, а розмірено та виважено. Ось тому головна героїня повісті Ванесса з винятковим натхненням сприймала неймовірне

поєднання солодкого й солоного в одній страві – смаженій свинині, де шматочки чилі "...залишали по собі дражливі відчуття на язикові" [7: 26]. Меню страв на весіллі суттєво вплинуло на інтуїтивне прозріння Ванесси, адже велика кількість різних смаків, які були дивними, а інколи не поєднуваними в одній страві помітно подразнювали всі рецептори смакової системи дівчини. Дівчина намагалася проковтнути пророцтво, але сила інтуїтивного провидіння була стрімкою.

Передбаченню Ванесси передували певні смакові відчуття в ротовій порожнині: авіакатастрофи – металевого смаку недосмаженої яловичої печінки, а смак жувальної карамелі вказував на те, що в закоханих буде щасливе майбутнє. Дівчина зізналася, що "...кожне передбачення має свій смак. Нова сімейна бізнес-авантюра гостра на смак – як-от шмат смаженої свинини. А сварка в родині гірка – то вже купа залежаного сміття, як горня холодного чаю" [7: 8]. Отже, авторка акцентує на тому, що смакові асоціації здатні корелювати в людській пам'яті з певними психосоціальними ситуаціями.

Франції, зокрема й Парижу, притаманна естетизація їжі та процесів споживання страв. Тож і любов головної героїні повісті Ванесси до Парижа починалася з вечері в одному з ресторанів, де дівчина скоштувала страви, котрі нагадали їй аромати весни: "...мариновані овочі, золотаві закрутки маніоку, слайси розкішних чорних трюфелів. Крапельки крему з кафрайського лайму додавали кислуватості. Побачивши таку їжу, я вирішила, що місто і я приречені на пристрасну любов" [7: 72–73]. Дівчина дуже тонко відчувала смаки, а звичні життєві процеси намагалася пов'язати зі смаковими властивостями страв, котрі асоціювалися з тим чи тим періодом, подією тощо.

Авторка повісті художньо описала процеси колективного смакування

їжею представниками різних націй, де відчуття смаку від спожитих страв об'єднало їх разом, забезпечило комунікацію.

Наприклад, смакуючи сендвіч із канадцем Марком, Ванесса побачила на його обличчі захоплення від процесу споживання страви, а схвальний коментар щодо смакових якостей сендвіча справив на дівчину неабияке враження, адже їй імпонувало те, що хлопцю так само, як і їй, цей смак був приємним, вишуканим. Тож смак однієї страви здатний об'єднати представників різних націй та виконати певною мірою комунікативну функцію.

Те, як і чим снідають персонажі повісті, указує на стиль їхнього життя, уподобання та звички. Наприклад, канадець Марк віддавав перевагу сніданкам у декадентському стилі, меню якого складали такі страви: тости з імбирним, морквяним, ревеневим джемами. Усі джеми він готував власноруч. Процес їх споживання описаний як особлива церемонія: треба було заплащити очі та смакувати кожен джем окремо без хліба: "...морквяно-імбирний був м'який, з легкою гіркотою, яка лише врівноважувала солодкі нотки" [7: 99]. А от стиль сніданків переважної більшості мешканців Парижа протиставлено стилю канадця: "Вони полюбляли спреди й консерви, особливо нутелу" [7: 98]. Але у французів є святкові сніданки, які відзначаються вишуканістю: "... велика тарілка з м'ясними закусками... скибочки тонко нарізаної шинки покоїлися на дерев'яній дошці разом із блюдечком тертої на кам'яному млинці гірчиці. У кошику лежали два багети з маслом Bardier. Дві величезних скибочки сиру брі з трюфелями і грона винограду з Бургундії й Шампані теж були на сирній тарелі. З банки з домашнім інжировим джемом стирчала ложка, поряд стояла неглибока ємність з хрусткими корнішономі. Також тут був паштет" [7: 221].

Спільні смакові уподобання об'єднали азійку Ванессу та канадця Марка, які зустрілися в Парижі, де під час спільних трапез у різних ресторациях відчули один до одного симпатію. Марк запропонував Ванессі цікавий спосіб спільного споживання страв. Суть його полягала в тому, що кожен обирає на свій смак із ресторанного меню ту чи ту страву, а потім ділився нею зі своїм партнером по трапезі: "Так можна скоштувати все, а до того ж це свідчить про те, що тобі подобається компанія, у якій перебуваєш" [7: 111]. У традиціях канадської культури споживання їжі важливу роль відіграє процес спільного смакування страв із близькими та рідними. В австралійській закусочній Марк та Ванесса спробували порцію млинців на двох: "Вони були просякнуті кленовим сиропом, а зверху посипані подрібненим фундуком, змішаним із нарізаною полуницею й кружальцями бананів. Самі млинці були подібні до розплавленого золота, застиглого у формі пухких дисків. Моя виделка занурилася в них, ніби це був зефір" [7: 205]. Тож Р. Лім акцентує на особливій функції їжі – об'єднувальній, а смакові відчуття є маркерами нових стосунків.

Процеси спільного споживання їжі представниками різних націй авторка урізноманітнює густативними образами страв: "Мереживі краї пікантного млинчика обрамовував вершковий соус із рубаними лисичками й нарізаною кубиками шинкою" [7: 112]. У цьому описі в сильній позиції перебуває лексема "пікантний", котра підкреслює незвичність страви, її унікальність.

Попри смачну французьку кухню, Ванесса з особливим натхненням на чужині сприймає аромати Своєї (китайської) кухні: "...мене огорнули аромати, що ширилися з кухні, і я відчула неймовірну тугу за рідною домівкою. Тітка Евелін готувала локшину ло-мейн у воку" [7: 115]. Дівчина відзначила, що смак цієї страви нагадав їй на чужині про

домашній затишок на батьківщині, яку вона не так давно залишила.

Р. Лім у повісті "Магічна чайна крамничка Ванесси Ю" дуже добре підкреслила сутність їжі як соціального феномену, адже їжа – маркер статусної позиції особистості, джерело інформації про добробут певних прошарків населення, груп і класів. Саме через пізнання смакових уподобання Марка Ванесса намагалася з'ясувати його соціальне походження: дівчина запитала в хлопця про те, яку б він приготував для неї страву – галантин чи крокембуш? Відповідь Марка дала змогу їй зробити висновки про те, що він гарний кондитер, для якого приготування страв – це мистецтво.

Розчарування або розпач Ванесса долала за допомогою улюбленого тістечка мільфей, яке за смаком нагадувало торт "Наполеон". Смак цього тістечка повертав її до спогадів про чудові приємні зустрічі з Марком, а смакові асоціації викликали в неї позитивні емоції, адже більшість побачень дівчини з Марком проходила в ресторанах, де під час трапез вони розкривали одне перед одним свій внутрішній світ.

Комфорт у Парижі, на думку Ванесси, їй забезпечувала саме їжа. Різноманіття страв, цікаві способи подачі в ресторанах по-особливому впливали на психостани дівчини: "Відкушуючи ніжну тонку скоринку паркої гарячої скибочки, я заїдала всі запитання, які хотіла поставити" [7: 167].

Улюблені страви не завжди здатні зняти негативні емоції чи внутрішній неспокій людини або ж викликати хай і тимчасове, але задоволення. Ось тому в італійському ресторані, який любили відвідувати Ванесса та її тітка, де особливо їм смакувала паста з дивовижно запашним соусом арабіата, не сталося психотерапевтичного дива від споживання їжі. Тітка Ванесси мала поганий настрій, а тому їжа їй не смакувала. У Ванесси також зник апетит. Спостерігаючи за поведінкою тітки, дівчина зробила висновок, що

смак їжі приносить насолоду тоді, коли людина в доброму настрої, позитивно налаштована на трапезу.

Окрім європейських ресторанів Парижа, Ванесса разом із родичами відвідувала в'єтнамські та китайські ресторани, родинні трапези в яких виконували не лише об'єднувальні, а й інформаційні функції, адже під час спільного прийому їжі члени родини обмінювалися плітками, що знімали напругу між членами родини. Дівчина відзначила, що зовнішній вигляд страв в'єтнамської кухні на столі нагадував імпресіоністичну картину, із "зелені й апельсинів поряд з паличками цукрової тростини, обсмаженими на грилі, креветковою пастою як закускою" [7: 193].

Смакова пам'ять – це один із різновидів людської пам'яті, котра сприяє утворенню різноманітних асоціацій, які сприяють натхненню, піднесенню людини. Саме такий стан Ванесси презентує письменниця в процесі смакування вафельного печива: "Я провела кінчиком пальця по крихітних квадратних заглибленнях. Підпечені галети були хрусткі та смачні й залишали малесенькі крихти в куточках мого рота. Це нагадало мені про хрусткі шматочки тіста, які залишаються з боків вафельниці, я їх завжди люблю" [7: 235]. Образ смаку формується на основі сприйняття головною героїнею різних відтінків смаку. Зокрема, поштовий лист, який вона отримала від коханого Марка, пахне гарячим шоколадом, а цей запах асоціюється в дівчини з теплими обіймами нареченого. Лист Марка й за формою, і за змістом був особливим, адже замість традиційного сердечка в кінці листа, він намалював для Ванесси круасан. Тож письменниця дуже вдало акцентувала на художніх деталях, аби створити художньо довершений, цілісний образ смаку.

Смак мигдалевого печива у Ванесси асоціювався зі щасливою усмішкою, бо тонке, золотаве, мигдалеве печиво мало такий аромат, від якого з'являлася посмішка, коли печиво потрапляло до рота: "Поєднання

мигдалю і цукру, а також хрустка текстура зробили печиво просто чарівним, запах його п'янив" [7: 255].

Приготування їжі в родині Ванесси – це був один зі способів прояву любові членів родини один до одного. Дівчина згадує: "На вихідних мої тітки витрачали від однієї ночі до кількох днів на приготування свої фірмових страв. Кожен інгредієнт і приправа були дібрані надзвичайно ретельно. Рецепти, які вони використовували, були їхніми власними або передавалися з діда-прадіда. Тітки були вірні традиціям" [7: 269]. Родинне споживання їжі, обмін враженнями від процесу смакування страв – усе це вплинуло на формування смакових асоціацій та здатності до передбачень Ванесси. Основний принцип, який сповідувала родина Ванесси, – догодити їжею один одному, зробити приємне один для одного за допомогою страв. Ось тому дівчина розраджувала свою тітку Евелін у складні для неї моменти життя тим, що готувала банкетний стіл, на який замовила всі ті страви, які та любила. Для підняття настрою Ванесса своєю китайську кухню, бо вважала, що національні страви та їхній смак здатні загоїти усі душевні рани: "Роли "Веселка", унагі "Дракон" розташовувалися одне біля одного, як різнобарвні мозаїчні плитки в настінній фресці. Смужки сирого мармурового лосося, малинові черевця тунця, шматочки двоколірного мілководного молюска, тонкі скибочки авокадо і крем луціана лежали поряд із закрученим спіралями дайконом і рожевими трояндами з маринованого імбиру" [7: 270].

Деякі страви, як, наприклад, устриці з різними соусами, об'єднали за банкетним столом представників різних націй, адже смак цієї страви асоціювався у них з океаном. На думку Ванесси, насолодитися цим делікатесом – то значить відчути смак океану: "...ніщо інше не дає такої насиченості присмаку або змоги відчути силу величезних хвиль. Головне у поїданні устриць – це смакувати м'ясо, запиваючи ароматизованою

рідиною з мушлі. У кожної устриці тонкий, особливий смак. Моя улюблена – kumamoto – була масляниста й насичена. Смак устриці був сміливий і насичений з незабутнім післясмаком" [7: 299–300].

Унікальним у повісті є смаковий образ картини Клімата "Поцілунок", котра виконана "...з використанням палітри з паштету, чорних грибів, різних овочів і желатину" [7: 305]. Аромати картини активізували спогади Ванесси про час, проведений із Марком у різних рестораціях, а також про процеси спільного смакування стравами різних країн світу. Отже, смакова пам'ять дівчини та вроджена чутливість до різноманітних присмаків викликали позитивні емоції.

Висновки й перспективи дослідження. Художній образ смаку, який є наскрізним у повісті Р. Лім "Магічна чайна крамничка Ванесси Ю", виконує низку важливих функцій: об'єднувальну, естетичну, характеристичну, інформаційну.

Головний персонаж повісті китаянка Ванесса має високий рівень смакової чутливості, добре розвинуту смакову пам'ять.

Відзначимо, що художній образ смаку формується на основі смакових уподобань як головного персонажа, так і другорядних.

Р. Лім художньо презентувала оригінальні практики колективного смакування їжі представниками різних націй, де відчуття смаку та й сам процес смакування виконує об'єднувальні, комунікаційні функції.

На нашу думку, унікальність презентованого в повісті художнього образу смаку полягає в тому, що він породжує смакові асоціації персонажів, а також був поштовхом до інтуїтивного прозріння головної героїні.

З'ясовано, що письменниця деталізувала деякі процеси приготування страв для увиразнення їхньої естетичної функції у творі літератури.

Смаковий образ Іншого оригінальний, цікавий та особливий. Він викликає нові пікантні відчуття персонажів, які суголосні їхнім психостанам. Указаний образ формується на основі різних присмаків, у процесі смакування різноманітних делікатесів.

Письменниця продемонструвала також високий рівень авторської

сенсорики. А створений смаковий образі Іншого – маркер ідентифікації міжкультурного середовища, у якому розкривається характер головної героїні.

Уважаємо, що повість Р. Лім "Магічна чайна крамничка Ванесси Ю" може стати об'єктом дослідження з погляду компаративістики, а також психопоетики.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ

1. Абсалямова Л. Соціально-психологічні фактори, що впливають на харчову поведінку людини. *Вісник Львівського університету. Серія психологічні науки*. Вип. 7. 2020. С. 3–11.
2. Галюцьких І. Сенсорний концепт *Zapach /Smell* у художньому дискурсі (на матеріалі художньої прози англійського постмодернізму). *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: Філологія*. № 22. 2016. С. 86–88.
3. Гнатюк А., Антонова М. Вимір авторської сенсорики у творі С. Моєма "Театр". *Мовознавчий вісник*. № 32. 2020. С. 84–92.
4. Давиденко В. Смак та смакова чутливість – невід'ємна складова фізіологічного функціонування зубощелепної системи, їх зміни при повній відсутності зубів. *Вісник ВДНЗУ "Українська медична стоматологічна академія"*. Том.14. Випуск 3 (47). 2014. С. 293–299.
5. Іщенко О. Гастика як маркер ідентифікації міжкультурного середовища. URL: <http://www.sci-notes.mgu.od.ua/archive/v32/48.pdf> (дата звернення: 28.08.2024).
6. Кузнецов М., Заїка Є., Ходикіна Ю. Психологія моторної пам'яті: прикладні аспекти. Монографія. Харків: Діса Плюс, 2019. 446 с.
7. Лім Р. Магічна чайна крамничка Ванесси Ю в Парижі: повість; перк. з англ. Б. Смякевич та І. Веремій. Харків: Віват, 2023. 320 с.
8. Михида С., Кобзей Н. Смак у тексті й поза текстом: естетичний та літературознавчий аспекти. *Наукові записки. Серія: філологічні науки*. Вип. 2 (205). 2023. С. 131–142.
9. Сидоренко Т. Тропеїка запаху і смаку у функціональних виявах (на матеріалі романів Дж. Харісс та Е. Бауермайстер). *Науковий вісник ДДПУ імені Івана Франка. Серія: Філологічні наук. Мовознавство*. 2017. № 7. С. 173–176.
10. Яременко Н. Сенсорні образи в художньо-літературній проекції повісті Е.-Е. Шмітта "Дитя Ноя". *Літератури світу: поетика, ментальність і духовність*. Вип.14. 2020. С. 154–163.

REFERENCES (TRANSLATED & TRANSLITERATED)

1. Absaliyama, L. (2020). Sotsialno-psykholohichni faktory, shcho vplyvaiut na kharchovu povedinku liudyny [Social and psychological factors that influence human eating behavior]. *Visnyk Lvivskoho universytetu. Seria psykholohichni nauky*. Iss. 7. Pp. 3–11. [in Ukrainian].
2. Haliutskykh, I. (2016). Sensornyi kontsept Zapakh /Smell u khudozhnomu dyskursi (na materiali khudozhnoi prozy anhliiskoho postmodernizmu) [The Sensory Concept of Smell in Artistic Discourse (on the Material of English Postmodernism Fiction)]. *Naukovyi visnyk Mizhnarodnoho humanitarnoho universytetu. Seria: Filolohiia*. № 22. Pp. 86–88. [in Ukrainian].
3. Hnatiuk, L., Antonova, M. (2020). Vymir avtorskoi sensoryky u tvori S. Moema "Teatr". [The Dimension of the Author's Sensibility in S. Maugham's "Theater"]. *Movoznavchyi visnyk*. № 32. Pp. 84–92. [in Ukrainian].

4. Davydenko, V. (2014). Smak ta smakova chutlyvist – nevid'iemna skladova fiziologichnoho funktsionuvannya zuboshchelepnoi systemy, yikh zminy pry povnii vidsutnosti zubiv. [Gesso as a marker of identification of the intercultural environment]. *Visnyk VDNZU "Ukrainska medychna stomatologichna akademiia"*. Vol.14. Iss. 3 (47). Pp. 293–299 [in Ukrainian].
5. Ishchenko, O. (2020). Hastyka yak marker identyfikatsii mizhkulturnoho seredovyshcha [Gastics as a marker of identification of an intercultural environment]. URL: <http://www.sci-notes.mgu.od.ua/archive/v32/48.pdf> (reference date: 28.08.2024.) [in Ukrainian].
6. Kuznietsov, M., Zaika, Ye., Khodykina Yu. (2019). Psykholohiia motornoj pam'iaty: prykladni aspekty [Psychology of motor memory: applied aspects]. Monograph. Kharkiv: Disa Plus. 446 p. [in Ukrainian].
7. Lim, R. (2023). Mahichna chaina kramnychka Vanessy Yu v Paryzhi: povist; perk. z anhl. B. Smniakevych ta I. Veremii [Vanessa Yu's magical tea shop in Paris]. Kharkiv: Vivat. 320 p. [in Ukrainian].
8. Mykhyda, S., Kobzei, N. (2023). Smak u teksti y poza tekstom: estetychni ta literaturoznavchy aspekty [Taste in and out of the text: aesthetic and literary aspects]. *Naukovi zapysky. Seriia: filologichni nauky*. Iss. 2 (205). Pp. 131–142 [in Ukrainian].
9. Sydorenko, T. (2017). Tropeika zapakhu i smaku u funktsionalnykh vyjavakh (na materialy romaniv Dzh. Khariss ta E. Bauermaister) [The Tropheic of Smell and Taste in Functional Manifestations (Based on the Novels by J. Hariss and E. Bauermeister)]. *Naukovyi visnyk DDPU imeni Ivana Franka. Seriia: Filologichni nauk. Movoznavstvo*. № 7. Pp. 173–176 [in Ukrainian].
10. Yaremenko, N. (2020). Sensorni obrazy v khudozhno-literaturnii proektsii povisti E.-E. Shmitta "Dytia Noia" [Sensory Images in the Artistic and Literary Projection of E.-E. Schmitt's "The Child of Noah"]. *Literaturny svitu: poetyka, mentalnist i dukhovnist*. Iss. 14. Pp. 154–163 [in Ukrainian].

Стаття надійшла до редколегії: 20.09.2024

Схвалено до друку: 25.11.2024