

UDC 811.581.11

**FOOD AS A NARRATIVE CODE IN *WATER MARGIN*:
SOCIAL INTERACTION AND BEHAVIORAL PATTERNS**

Iryna Kostanda

DSc (Philology), Associate Professor

Department of Chinese Language and Translation

Borys Grinchenko Kyiv Metropolitan University

18/2, Bulvarno-Kudriavska St., Kyiv, 04070, Ukraine

kostanda.iryana@ukr.net

ORCID: 0000-0002-5144-0941

The paper considers food-related imagery in the classical Chinese novel *Water Margin* (“水滸傳”) as a narrative tool that structures social interaction and shapes characters’ behavioral patterns. Rather than treating gastronomic references as descriptive details or ethnographic background, the study perceives scenes of eating, drinking, and food-related rituals as integral elements of the text’s narrative organization. The analysis demonstrates that culinary practices in the novel function as markers of social regulation, emotional control, and behavioral differentiation. Specific types of food and modes of consumption participate in the construction of social relations, the management of collective interaction, and the representation of individual dispositions such as impulsiveness, restraint, or strategic self-control. Through recurrent gastronomic scenes, the narrative articulates mechanisms of inclusion and exclusion, hierarchy and solidarity, norm and transgression, without explicit authorial commentary. Methodologically, the study combines narrative analysis, semiotic interpretation, and linguocultural analysis applied to the original Chinese text of the novel. The material comprises narratively significant scenes involving food and drink selected from across the entire text. These scenes are examined in terms of their role in plot development, characterization, and the regulation of social interaction. The novelty of the research consists in its systematic interpretation of food not as a static symbol of status or material culture, but as a dynamic narrative tool that shapes behavioral models and social dynamics within the fictional world. The findings show that gastronomic imagery in *Water Margin* contributes to the articulation of emotional responses, ethical tensions, and patterns of social conduct, thereby enhancing the reader’s understanding of character motivation and narrative logic. The study highlights the analytical potential of gastronomic imagery for interdisciplinary literary research and offers a model for integrating cultural practices into the narrative analysis of classical texts.

Keywords: behavioral models; classical Chinese literature; food imagery; gastronomic practices; narrative analysis; social interaction; Song dynasty; *Water Margin* (水滸傳)

**ЇЖА ЯК НАРАТИВНИЙ КОД У РОМАНІ “РІЧКОВЕ ПРИБЕРЕЖЖЯ”:
СОЦІАЛЬНА ВЗАЄМОДІЯ ТА ПОВЕДІНКОВІ МОДЕЛІ**

I. O. Kostanda

Вступ

У класичній китайській прозі описи матеріального світу нерідко виконують функції, що виходять за межі побутової деталізації: вони структурують наративну сцену, задають емоційний тон взаємодії персонажів і опосередковано фіксують соціальні дистанції. У романі Ши Найаня (施耐庵, 1296–1372) “Річкове прибережжя”

© 2026 I. Kostanda; Published by the A. Yu. Krymskyi Institute of Oriental Studies, NAS of Ukraine on behalf of *The World of the Orient*. This is an Open Access article distributed under the terms of the CC BY-NC (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>).

(“水滸傳”) їжа й напої системно інтегровані в оповідь: трапези, бенкети, ритуальні частування, сцени пиття вина або чаю беруть участь у моделюванні соціального простору та формуванні поведінкових реакцій персонажів. Гастрономічні епізоди в тексті не зводяться до ілюстрації побуту, а виконують функцію наративного інструмента, через який передаються напруження між владою і маргінальними спільнотами, нормою і її порушенням, колективною дисципліною та індивідуальним імпульсом.

Сенсорна природа гастрономічних образів: смак, запах, тілесне відчуття ситості або нестачі – надає їм особливої наративної ефективності. Саме через повторювані сцени споживання їжі в романі актуалізуються емоційні стани, мотивації та способи реагування персонажів, що дає змогу розкривати їхні внутрішні установки без прямої авторської характеристики. У цьому сенсі їжа в “Річковому прибережжі” функціонує як засіб опосередкованого характеротворення, який коригує або доповнює вербальну поведінку героїв і спрямовує інтерпретацію їхніх дій.

Актуальність дослідження визначається потребою системного аналізу харчових практик як елементів культурної семіотики та наративної організації художнього тексту. У межах міждисциплінарних підходів, зокрема на перетині літературознавства, культурної антропології та наративних студій, їжа розглядається як форма соціальної дії, пов’язана з емоційною регуляцією, ієрархічними відносинами та колективною ідентичністю. Для класичної китайської літератури такий підхід є особливо продуктивним, оскільки дає змогу інтерпретувати канонічні тексти через взаємодію матеріальних практик (їжа, напої, ритуали споживання) та соціально значущих моделей поведінки персонажів.

Метою дослідження є виявлення та аналіз функцій гастрономічних реалій у романі “Річкове прибережжя” як наративного інструмента, за допомогою якого текст моделює соціальну взаємодію та типові поведінкові реакції персонажів.

Для досягнення поставленої мети в роботі передбачено виконання таких завдань:

- 1) визначити типологію гастрономічних реалій у тексті роману (їжа, напої, способи подачі, ритуалізовані практики споживання);
- 2) проаналізувати, у який спосіб гастрономічні сцени беруть участь у формуванні емоційних станів і мотивацій персонажів;
- 3) дослідити роль частування в конструюванні соціальної взаємодії (ієрархія, включення або виключення зі спільноти);
- 4) виявити ідеологічні смисли, що актуалізуються через харчові норми, заборони та їхнє порушення;
- 5) окреслити аналітичний потенціал гастрономічної образності для інтерпретації класичного китайського художнього тексту.

Об’єктом дослідження є класичний китайський роман “Річкове прибережжя” як літературний твір, що відображає соціальні та культурні уявлення епохи.

Предметом дослідження є гастрономічні образи як наративні та семіотично значущі елементи тексту, зокрема: лексеми, пов’язані з їжею та напоями; сцени споживання їжі; ритуалізовані гастрономічні практики, залучені до моделювання соціальної взаємодії та поведінкових реакцій персонажів.

Наукова новизна дослідження полягає в системному переосмисленні ролі гастрономічних реалій у романі “Річкове прибережжя” як активного чинника наративної організації художнього тексту. Уперше в межах аналізу цього твору їжа та харчові практики розглядаються не як елементи побутового опису, символи статусу чи етнографічне тло, а як цілісна система наративних кодів, що регулює соціальну взаємодію та поведінкові моделі персонажів.

Новизна дослідження конкретизується в таких положеннях:

1. Уперше запропоновано функціональну типологію гастрономічних сцен у романі “Річкове прибережжя”, у межах якої харчові практики класифікуються за їхньою

нарративною дією (ініціація соціального контакту, стабілізація взаємодії, афективний злам, ритуалізація влади, відновлення контролю), а не за кулінарною чи соціально-статусною ознакою.

2. Доведено, що гастрономічні образи беруть участь у причинно-наслідковій організації сюжету, стаючи тригерами або регуляторами ключових подій, а не супровідними деталями оповіді. Уперше показано, що порушення або дотримання харчових норм у тексті корелює з моментами конфлікту, насильства, мобілізації спільноти або переходу персонажів між різними моделями поведінки.

3. Запропоновано інтерпретацію їжі як інструмента непрямого характеротворення, за допомогою якого роман моделює відмінності між імпульсивними, саморегульованими та стратегічними типами поведінки персонажів без прямої авторської характеристики. На цій підставі уточнено механізми формування образів ключових героїв: Лу Чжишєня (鲁智深), Лі Куя (李逵), Суна Цзяна (宋江) – через повторювані гастрономічні практики.

4. Уперше виявлено диференційовані нарративні функції окремих харчових категорій (вино, м'ясо, супи, чай, зернові страви), що дає змогу розглядати гастрономічну систему роману як внутрішньо впорядковану модель регуляції афекту, соціальної норми та ієрархії, а не як сукупність розрізнених образів.

5. Розроблено аналітичну модель інтеграції гастрономічних практик у нарративний аналіз класичного тексту, яка поєднує семіотичний, нарративний і лінгвокультурологічний підходи та може бути застосована до дослідження інших творів класичної китайської прози.

З огляду на зазначене наукова новизна дослідження полягає не лише у введенні нового об'єкта аналізу, а й у зміні оптики прочитання роману “Річкове прибережжя”, де їжа постає як повноцінний механізм організації соціального простору, поведінкових реакцій і внутрішньої логіки нарративного світу.

Гіпотеза дослідження полягає в тому, що гастрономічні образи в романі “Річкове прибережжя” функціонують як система знаків, через яку текст передає соціальні, емоційні та ідеологічні смисли, складні для прямої вербалізації. Завдяки цьому гастрономічні сцени забезпечують додатковий інтерпретаційний доступ до мотивацій, конфліктів і моделей поведінки персонажів.

Теоретичне значення роботи полягає в уточненні можливостей аналізу їжі як елемента нарративної організації художнього тексту та в демонстрації її функціональності в межах класичної китайської прози.

Огляд літератури

Питання гастрономічної образності в художньому тексті впродовж останніх десятиліть активно розробляється в межах культурної антропології, семіотики та літературознавства. У центрі цих досліджень перебуває уявлення про їжу не лише як елемент матеріального побуту, а і як знакову систему, здатну транслювати соціальні, культурні й ідеологічні смисли. Базові теоретичні засади такого підходу були сформульовані в працях Ролана Барта (Roland Barthes) та Клода Леві-Строса (Claude Lévi-Strauss), де гастрономія осмислюється як форма комунікації та культурної репрезентації [Barthes 1961; Lévi-Strauss 1962; 1964].

У роботах Клода Леві-Строса харчові практики розглядаються передусім у контексті антропології та міфології. Висунута ним теза “Food is not only good to eat, but also good to think” (“Їжа є не лише об'єктом споживання, а й засобом осмислення”) [Lévi-Strauss 1962, 89] заклала підґрунтя для трактування їжі як інтелектуального й символічного ресурсу культури. У статті “Le triangle culinaire” (1965) Клод Леві-Строс запропонував модель кулінарного трикутника (“сире – варене – зіпсоте”), яка дає змогу аналізувати їжу як медіатор між природою і культурою [Lévi-Strauss 1965]. У праці “L'Origine des manières de table” (1968) гастрономія визначається як

“мова”, через яку суспільство несвідомо виражає свою структуру [Lévi-Strauss 1968, 485]. Водночас сам Клод Леві-Строс майже не застосовує ці концепти до аналізу художньої прози, що зумовлює потребу їхньої адаптації до літературознавчого контексту.

Спроби такої адаптації простежуються в західному літературознавстві кінця ХХ – початку ХХІ століття. У низці досліджень гастрономічні образи аналізуються як носії наративної та ідеологічної функції, зокрема у зв’язку з проблемами національної ідентичності, класової стратифікації, гендерних ролей та емоційної експресії [Counihan 1999; Mintz, Du Bois 2002]. У цих працях ідеї Клода Леві-Строса використовуються для інтерпретації художнього тексту, однак акцент зазвичай робиться на соціокультурній семантиці їжі. Її роль у розвитку сюжету, формуванні поведінкових моделей персонажів і динаміці міжперсонажних взаємин зазвичай залишається другорядною.

У китайському літературознавстві гастрономічна тематика традиційно розглядається в межах історико-побутового та культурологічного підходів. Їжа в класичній прозі інтерпретується передусім як елемент матеріальної культури або як засіб реконструкції соціальних реалій певної епохи. У дослідженнях, присвячених роману “Річкове прибережжя”, харчові практики найчастіше аналізуються як індикатор соціальної ієрархії та статусних відмінностей.

Зокрема, Ху Їфу (胡一夫) розглядає сцени частування як відображення соціального розшарування, зосереджуючись на протиставленні розкішних бенкетів еліти та скромного харчування нижчих верств [Hu 2013]. Водночас автор не аналізує, у який спосіб гастрономічні сцени впливають на розвиток наративу або формування поведінкових стратегій персонажів. Подібний описовий підхід простежується і в роботах Чжана Шуантяня (张双田), де їжа трактується як маркер класової належності, однак аналіз обмежується типологією страв, без розгляду їхньої функції в структурі оповіді [Zhang 2008].

Окрему групу становлять дослідження, присвячені впливу філософсько-релігійних традицій на харчову поведінку персонажів. У працях Сяня Юйжуна (项裕荣) гастрономічні заборони та норми інтерпретуються крізь призму конфуціанських, даоських і буддиських уявлень [Xiang 2017]. Хоча ці роботи поглиблюють розуміння ідейного тла тексту, гастрономічні сцени в них розглядаються здебільшого як ілюстрація етичних доктрин, а не як активний елемент наративної організації.

Дослідження Вана Чухуея (王处辉) і Ху Їпена (胡翼鹏) [Wang, Hu 2007] зосереджуються на естетичному аспекті гастрономії, аналізуючи описи розкішних бенкетів, екзотичних страв і витонченого сервірування як знаки культурної вишуканості та матеріального достатку. Проте і в цьому разі їжа є радше об’єктом культурної інтерпретації, ніж чинником, що бере участь у моделюванні сюжету або міжперсонажної динаміки.

Загалом для більшості китайських досліджень характерний описовий підхід, у межах якого гастрономічні сцени відіграють роль фону або культурної декорації. Питання про те, як саме їжа функціонує у структурі наративу, у який спосіб вона бере участь у формуванні поведінкових моделей персонажів, регулює соціальну взаємодію або маркує ключові сюжетні злами, залишається недостатньо опрацьованим.

В українському літературознавстві гастрономічні реалії класичної китайської літератури майже не стали об’єктом системного аналізу. Наявні праці мають переважно перекладознавчий або компаративний характер і не розглядають їжу як елемент наративної організації художнього тексту.

Отже, у сучасному науковому дискурсі простежується чітка лакуна між теоретичними моделями семіотики їжі та їхнім застосуванням до аналізу класичного китайського роману як наративної структури. Зокрема, недостатньо досліджено роль гастрономічних сцен у моделюванні соціальної взаємодії та поведінкових моделей

персонажів. Саме цю прогалину і має на меті заповнити це дослідження, пропонуючи аналіз гастрономічних реалій у романі “Річкове прибережжя” як активного чинника нарративної динаміки.

Методологія дослідження

Методологія дослідження ґрунтується на поєднанні семіотичного, нарративного та лінгвокультурологічного підходів і зорієнтована на процедурний аналіз гастрономічних реалій як функціональних елементів нарративної організації роману “Річкове прибережжя”. Такий міждисциплінарний підхід зумовлений специфікою об’єкта аналізу: харчові практики в тексті функціонують одночасно як мовні одиниці, культурно зумовлені знаки та механізми регуляції соціальної взаємодії і поведінкових реакцій персонажів.

Матеріалом дослідження є автентичний китайський текст роману “Річкове прибережжя” у виданні Пекінського “Видавництва народної літератури” (人民文学出版社) 1975 року [Shi 1975]. Аналіз охоплює весь текст твору, однак безперервний аналіз усіх згадок їжі не є метою роботи. Корпус дослідження формується вибірково і включає нарративно значущі гастрономічні сцени, тобто фрагменти, у яких їжа або напої виконують активну функцію в розвитку подій, характеротворенні або організації соціальної взаємодії. Відбір сцен здійснювався за такими критеріями:

- участь гастрономічної сцени в розвитку або зламі сюжету;
- її роль у формуванні або трансформації поведінкової моделі персонажа;
- маркування соціальної взаємодії (ієрархія, включення / виключення, солідарність, примус);
- актуалізація емоційного, етичного або ідеологічного напруження через харчову практику.

Отже, до корпусу ввійшли сцени спільних трапез, бенкетів, чайних зустрічей, винних ритуалів, порушення харчових заборон, а також епізоди регуляції тілесного стану через супи та відвари.

Аналіз здійснювався поетапно та поєднував якісну інтерпретацію з функціональною систематизацією матеріалу. На першому етапі проводився *лінгвокультурологічний аналіз* гастрономічної лексики оригінального китайського тексту. Фіксувалися назви продуктів, страв, напоїв, способів приготування та ритуалів споживання, а також контексти їхнього вживання. Мовні одиниці розглядалися не лише як носії культурної інформації, а і як маркери соціальних уявлень про норму, заборону, владу, братерство та тілесний контроль.

На другому етапі застосовувався *нарративний аналіз*, що спирається на концепції Жерара Женетта (Gérard Genette), Міке Бала (Mieke Bal) і Вольфганга Шміда (Wolfgang Schmid) [Genette 1980; Bal 2009; Schmid 2010]. Основна увага зосереджувалася не на реконструкції фабули, а на виявленні функціональної ролі гастрономічних сцен у структурі оповіді. Кожна відібрана сцена аналізувалася як нарративний вузол, у межах якого їжа ініціює соціальну взаємодію; стабілізує або, навпаки, дестабілізує поведінку персонажів; маркує зміну соціальних ролей; запускає або легітимізує конфлікт і насильство; регулює перехід між афектом і контролем.

На третьому етапі здійснювався семіотичний аналіз, що ґрунтується на підходах Ролана Барта та Клода Леві-Строса [Barthes 1961; Lévi-Strauss 1965]. У цьому контексті гастрономічні практики інтерпретуються як знакова система, що функціонує без прямого авторського коментаря. Їжа розглядається як вторинний код, через який текст передає соціальні й емоційні смисли, складні для прямої вербалізації.

Для забезпечення процедурної чіткості аналізу в роботі застосовано функціональну модель класифікації гастрономічних сцен, яка поєднує чотири аналітичні параметри:

- 1) тип харчового елемента (вино, м’ясо, супи, чай, зернові страви тощо);

2) наративна функція (ініціація, стабілізація, афективний злам, ритуалізація, відновлення контролю);

3) соціальний ефект (солідаризація, ієрархізація, примус, виключення, нормалізація);

4) поведінкова модель персонажа (імпульсивна, регульована, стратегічна).

На підставі повторюваності цих параметрів сцени класифікувалися як: афективні (вино, м'ясо; пов'язані з надміром і порушенням норми); регулятивні (супи, відвари; пов'язані з відновленням контролю); стабілізаційні (зернові страви, овочі; маркери повсякденної норми); комунікативні (чайні практики; простір спостереження й інформаційного обміну); ієрархічно-ритуальні (бенкети еліти; сакралізація влади).

Належність сцени до певної категорії визначалася не типом їжі як таким, а її функцією в конкретному наративному контексті.

У цьому контексті методологія дослідження поєднує інтерпретативну глибину з процедурною прозорістю. Поєднання семіотичного, наративного та лінгвокультурологічного аналізу дає змогу розглядати гастрономічні реалії в романі “Річкове прибережжя” не як елемент описового фону, а як структуроутворювальний механізм, за допомогою якого текст моделює соціальну взаємодію, поведінкові стратегії персонажів і внутрішню логіку наративного світу.

Їжа як культурний і наративний код: історичний контекст та ідентичність

У романі “Річкове прибережжя” гастрономічні образи виконують системну функцію в організації оповідного простору: через харчові практики автор формує уявлення про соціальний порядок, колективну ідентичність і ціннісні орієнтири традиційного китайського суспільства. У межах цього дослідження їжа розглядається не як ілюстративний елемент побуту, а як аналітичний інструмент, що дає змогу простежити взаємодію історичного контексту, соціальної стратифікації та психологічних моделей поведінки персонажів у межах спільного семіотичного поля.

Однією з визначальних рис роману є домінування гастрономії простого народу, сконцентрованої навколо формули “великі чаші вина, великі шматки м'яса” (“大碗喝酒, 大块吃肉”). У наративному вимірі цей образний комплекс не зводиться до фіксації матеріального достатку або харчових звичок, а функціонує як модель ціннісної ідентифікації персонажів: щедрість, тілесна повнота та брак аристократичної витонченості маркують братерство, відкритість і прямоту соціальної взаємодії. Саме в межах цієї гастрономічної моделі закріплюється етика “свого кола”, що принципово відрізняється від елітарних форм споживання (зокрема, у романі “Сон у червоному теремі”), а контраст між “народною” та “офіційною” кухнею виконує ідеологічну функцію: окреслює межу між неформальною солідарністю та нормативним соціальним порядком і створює умови для сюжетного конфлікту між альтернативною спільнотою та імперською владною моделлю.

Гастрономічні сцени роману водночас фіксують складну історико-культурну перспективу тексту. Хоча події формально локалізовані в період Північної династії Сун (北宋, 960–1127), остаточне формування роману відбулося за династії Мін (明朝, 1368–1644), тоді як імовірний автор – Ши Найань жив у пізній період Юань (元朝, 1271–1368) [Shi 2007]. Аналіз історичного контексту дає змогу трактувати харчові реалії як результат накладання кількох культурних парадигм: сунської, що задає історичне тло оповіді, та юаньської, яка функціонує як світоглядний і соціальний фільтр. Саме через гастрономічні образи в романі простежується культурна пам'ять, не прив'язана жорстко до однієї епохи: харчові практики акумулюють досвід кількох історичних періодів і забезпечують наративну впізнаваність соціальних типів, для яких їжа постає маркером належності до певного культурного горизонту.

Особливо показовою є регіональна диференціація харчових практик, відома в традиційній культурі як опозиція “південної” та “північної” їжі (南食 / 北饌). Південна гастрономічна модель асоціюється з рисом, супами та рибою, тоді як північна – з борошняними виробами та м’ясом; у романі ці відмінності функціонують не як нейтральні етнографічні характеристики, а як маркери походження, соціальної вкоріненості та культурної ідентичності персонажів, що впливають на спосіб їхньої взаємодії в межах сюжету. Згадки про сичуаньську, гуандунську, чжецзянську та столичну кулінарні традиції формують багат шаровий гастрономічний простір, у якому локальні практики співіснують із тенденціями імперської уніфікації.

У цьому контексті принципового значення набувають сцени гастрономічної мобільності міського простору. Історичні умови періоду Юань, пов’язані з політичною та соціальною нестабільністю й масштабними міграціями, сприяли активному змішуванню кулінарних традицій, і в романі це відображено через згадки про “сичуаньські ресторани” (川饭店), “південні заклади” (南食店) в північних містах, а також через загальне відчуття кулінарної різноманітності. У наративному вимірі такі деталі відіграють роль індикаторів лімінального простору, у межах якого стираються жорсткі регіональні й соціальні межі та виникають умови для формування нових форм колективної ідентичності; саме в такому середовищі постає спільнота Ляншаню (梁山), для якої гастрономічна гетерогенність є не випадковим тлом, а стабільною умовою внутрішньої згуртованості.

Розвиток урбаністичного середовища та професіоналізація громадського харчування: трактирів, чайних, таверн і їдалень – формують у романі цілодобовий гастрономічний простір, безпосередньо пов’язаний із розвитком сюжету. Такі заклади постають як соціальні сцени зустрічей, переговорів, конфліктів і вербування, у межах яких спільна трапеза не лише супроводжує події, а й опосередковує формування групової солідарності та запуск ключових сюжетних зламів. Матеріальна насиченість цього простору підкріплюється детальною кулінарною типологією: у романі фіксуються різні види каш: “пшенична” (麦饭), “гречана” (粟饭), “рисова” (米饭), “соргова” (高粱饭); борошняні вироби, узагальнено позначені як “коржі” (饼), “локшинні страви” (面, 汤饼), “печені коржі” (烧饼), “парові булочки” (馒头), відомі також як “парові коржі” (蒸饼) або “корзинчасті коржі” (笼饼) [Тао 1983, 85]. У межах цього дослідження така деталізація інтерпретується як спосіб тілесного “заземлення” персонажів: їжа постає не символічною абстракцією, а складником щоденного досвіду, що функціонує як маркер стабільності або, навпаки, її втрати в окремих сюжетних ситуаціях.

Окремий рівень цієї типології становлять страви підвищеної соціальної та емоційної значущості. Центральне місце в харчовій ієрархії посідають м’ясні страви (ягня як делікатес, курятина як поширений продукт, свинина як основа раціону, тоді як яловичина вживається обмежено), а рибні страви представлені широким спектром: “морський сом” (赤鱼 / 海鲈鱼), “сира, тонко нарізана риба” (鱼脍), “фарширована риба” (酿鱼), “парова риба з вином” (酒蒸鱼), “рибний суп” (鱼羹) [Тао 1983, 90]. У наративному вимірі ця різноманітність не зводиться до опису харчових уподобань: аналіз гастрономічних сцен дає змогу простежити, як вибір страв корелює з емоційною тональністю епізоду, регіональним контекстом і типом соціальної взаємодії, відіграючи роль регулятора динаміки сцени та способу репрезентації персонажів у ключових сюжетних вузлах.

Сенсорна насиченість гастрономічних сцен посилюється через овочі та фрукти, які, хоча й менш докладно описані в частині “овочевого” матеріалу, мають виразні наративні функції. Широкий асортимент фруктів: “груші” (梨), “персики” (桃), “сливи” (李), “сливи мей” (梅), “абрикоси” (杏), “фініки (китайські)” (枣), “каштанни” (栗), “хурма” (柿), “виноград” (葡萄), “кавуни” (西瓜) – спрацьовує як засіб модуляції емоційного тону оповіді: підсилює ефект святковості або, навпаки, акцентує

контраст із брутальністю окремих епізодів. У такий спосіб харчові деталі регулюють емоційний ритм наративу, посилюючи або пом'якшуючи напруження конкретної сцени.

У підсумку гастрономічні образи епох Сун і Юань у романі “Річкове прибережжя” виконують структуротворну функцію в організації оповідного простору. Через систему харчових практик автор моделює соціальний ландшафт, фіксує культурні злами доби та надає персонажам упізнаваних психологічних і поведінкових характеристик. На цій підставі в межах цього розділу показано, що їжа функціонує не як етнографічний фон, а як інструмент конструювання національної ідентичності, у межах якого тілесний досвід і повсякденні практики постають носіями історичної пам'яті та соціального сенсу.

Харчові практики та бенкет як маркери етнічної і політичної диференціації доби Юань

У цьому розділі пропонується інтерпретація харчових практик доби Юань у романі “Річкове прибережжя” як засобу етнічного та політичного розмежування, а не лише як відображення історичного побуту. У межах цього дослідження вихідною тезою є положення, що відмінності в режимі харчування, кухонному начинні та формах колективної трапези виконують у тексті функцію імпліцитної семіотики “свого” і “чужого”, через яку структуруються уявлення про владу та культурну напругу епохи.

Одним із базових рівнів такого розмежування є добовий режим харчування. Історичні джерела засвідчують, що в традиційному китайському суспільстві ще з доби Тан і Сун усталюється триразовий прийом їжі, який зберігається і за Юань, тоді як монгольські спільноти дотримувалися дворазової моделі, пов'язаної з іншим добовим ритмом і типом тілесної дисципліни. У наративному вимірі роману ця відмінність не подається як нейтральна звичка, а функціонує як знаковий елемент “мови тіла”, за допомогою якого читач розпізнає культурну належність персонажів і характер їхньої включеності в соціальний простір без прямої авторської вказівки.

Той самий принцип простежується в описах столового начиння, де матеріальна організація трапези стає маркером культурного типу. Китайська традиція користування “паличками” (筷), “ложками” (匙), “піалами” (碗), “тарілками” (碟) та “казанами” (锅) послідовно протиставляється монгольському набору “черпачків” (匕), “паличок” (箸), “виделок” (叉) і “ножів” (小刀), орієнтованих насамперед на обробку м'яса [Тао 1983, 94]. У межах цього аналізу така різниця інтерпретується не як етнографічна деталь, а як індикатор різних способів взаємодії з їжею як матеріальним об'єктом: через опозицію “попередньо обробленої” та “тілесно засвоюваної” їжі вибудовується ширший контраст між осілим і кочовим культурними типами, що вступають у напружену взаємодію в межах єдиного наративного простору.

Зміст харчування додатково підсилює це розмежування. Китайська кухня в романі тяжіє до комбінування овочів, м'яса та фруктів, тоді як монгольська модель зосереджена переважно на м'ясних і молочних продуктах, відводячи рослинній їжі другорядну роль. У межах оповіді ця відмінність функціонує як фонові культурна матриця, що дає змогу читачеві інтуїтивно зчитувати різні уявлення про тілесність, стриманість і надмір без потреби в прямому ідеологічному коментарі.

Окремий вимір цієї диференціації формує розвиток громадського харчування доби Юань. “Чайні будинки” (茶楼) і “таверни” (酒馆) у столиці Юань – місті Даду (大都), а також “питні заклади” (酒肆), “чайні крамниці” (茶坊) й “харчевні” (饭店) утворюють мережу публічних просторів, у межах яких перетинаються персонажі різного етнічного й соціального походження. У наративному вимірі ці локації постають вузловими точками, де їжа супроводжує передачу інформації, неформальні домовленості та розвиток конфліктів; саме тут ініціюються сюжетні злами, а

гастрономічна сцена відіграє роль умови формування тимчасових союзів або заго-стрення протистоянь.

Найвищий ступінь символічного навантаження в романі має бенкетна культура доби Юань. Так званий “бенкет джама” (诈马宴), під час якого подавали цілу тушу корови або вівці, функціонує не лише як етнічна традиція, а і як механізм демонстрації влади через колективну участь і контрольовану тілесність. Аналогічну роль відіграють “бенкет милування квітами” (赏花宴) та “бенкет одягу одного кольору” (质孙宴), у межах якого імператор дарував учасникам вбрання одного кольору, поєднуючи харчування з матеріальними знаками лояльності. У сюжетному контексті ці сцени показують, що їжа, ритуал і політична ієрархія взаємодіють як єдина знакова система, де влада не проголошується вербально, а переживається тілесно через участь у спільній трапезі.

У підсумку харчові практики доби Юань у романі “Річкове прибережжя” функціонують як маркери етнічної ідентичності, політичної ритуальності та культурного розмежування. У межах цього дослідження встановлено, що відмінності в режимі харчування, кухонному начинні та формах бенкету слугують засобами організації наративної напруги між осілою китайською традицією та монгольською владною практикою. На цій підставі гастрономія в романі постає не як фонові деталь, а як інструмент артикуляції “чужості”, влади та культурної ієрархії.

Чайні практики як наративний простір повсякденної соціальної комунікації

У цьому розділі запропонована інтерпретація чайної культури в романі “Річкове прибережжя” як окремого простору соціальної комунікації, що функціонує за логікою, відмінною від винно-бенкетної символіки. У межах цього дослідження вихідною тезою є положення, що чай у тексті не відіграє афективної чи ритуально-ієрархічної ролі, а структурує повсякденні, малопомітні епізоди взаємодії, у межах яких відбуваються передача інформації, формування контактів і підготовка сюжетних зрушень.

Історичні дослідження засвідчують, що вже за доби Сун, а згодом і Юань, чайні крамниці (茶店, 茶坊) та чайні заклади (茶馆) стали важливими осередками міського соціального життя, поєднуючи функції відпочинку, спілкування й обміну новинами [Chen 1992, 150]. У наративному вимірі роману принциповим є не сам факт існування чайних, а спосіб їхнього використання: у тексті вони постають як лімінальні простори між приватним і публічним, у межах яких персонажі можуть взаємодіяти без прямої фіксації соціальних ролей. На відміну від бенкету, чайна не закріплює ієрархію у відкритій формі, що створює умови для прихованих сюжетних зсувів, неформальних контактів і спостереження, які згодом набувають сюжетного значення.

Аналітичну цінність має й конкретизація чайного асортименту, зафіксованого в романі. У тексті згадуються “заварений чай” (泡茶), “імбирний чай” (姜茶) та “легко обсмажений листовий чай” (宽煎叶茶), причому термін “чай” (泡茶) у контексті епохи означає не сучасне заварювання, а напій, у якому чайне листя проварюють або запарюють разом із сухофруктами, цукатами чи фруктами. Саме такий чай вживає персонаж Хе Тао (何涛) в розділі 18, а в крамниці Ван По (王婆), що спеціалізується на продажу чаю, пропонуються всі три різновиди; імбирний чай при цьому описується як міцний напій, який за бажанням доповнюють “кедровими горіхами” (松子), “волоськими горіхами” (胡桃) та “спеціями” (调味料).

У межах цього дослідження аналітичне значення таких деталей полягає в їхній функціональності. Різновиди чаю в романі не маркують розкіш або соціальну перевагу, а вказують на практичні потреби персонажів – зігрітися, відновити сили, зберегти пильність. Саме з цієї причини чайні сцени з’являються переважно в епізодах

очікування, спостереження або переддії, відіграючи роль підготовчого простору для подальших подій. У цьому сенсі чай формує альтернативну гастрономічну модель – стриману й “робочу”, орієнтовану на тривалу присутність у міському соціальному середовищі, що послідовно протистоїть винній моделі афекту та емоційної експансії.

Функціональна багатшаровість чайного простору підкреслюється й тим, що чайні крамниці не обмежуються подачею напою. У них пропонують “супи” й “відвари” (汤), зокрема “сливовий суп” (梅汤) та суп “Гармонії та єдності” (和合汤), який готували шляхом проварювання чайного листа з горіхами й цукатами, а також “закуси до чаю” (茶食). У межах оповіді така гастрономічна гібридність свідчить про тривалість соціального перебування: чайна функціонує як простір, у якому персонажі не лише з’являються, а залишаються, спостерігають і поступово включаються в мережу взаємодій, що згодом визначає їхню роль у розвитку сюжету.

Наративна організація чайних сцен додатково артикулюється через традиційну формулу: “客来点茶, 客罢点汤” – “коли гість приходить, подають чай; коли гість іде – подають суп” [Wang 2008, 86]. У романі ця формула функціонує не як етнографічна деталь, а як модель регуляції соціального контакту: чай маркує початок комунікації, тоді як суп сигналізує про її завершення, задаючи ритм і межі взаємодії. До цього ж семантичного поля належить і складний чайний ритуал сунської традиції – практика “збивання чаю” (点茶), що передбачала багатоетапний процес приготування з “пресованого плиткового чаю” (团茶) [Chen 1992, 174].

У межах цього дослідження чайний ритуал інтерпретується як маркер культурної компетентності: персонаж, який упевнено діє в чайному просторі, здатен орієнтуватися в непрямих соціальних сигналах і використовувати чайну сцену як безпечне середовище для спостереження та збору інформації. У підсумку чайна культура в романі “Річкове прибережжя” постає як самостійний простір соціальної комунікації, відмінний від винно-бенкетної моделі. У межах цього аналізу встановлено, що чайні сцени структурують повсякденні, але стратегічно важливі епізоди взаємодії, пов’язані з передачею інформації, спостереженням і формуванням соціальних зв’язків; на цій підставі чай у романі функціонує не як побутова деталь, а як засіб стабілізації оповідного простору й підготовки сюжетних зрушень.

Вино як наративний медіатор афекту, ритуалу та соціальної дії

Трактування вина в романі “Річкове прибережжя” можна розглянути не як тематичний мотив, а як наративний медіатор, що поєднує тілесний досвід персонажів із соціальними ритуалами, ієрархією та насильством. У межах цього дослідження вихідною тезою є положення, що різноманіття алкогольних напоїв у тексті не зводиться до етнографічного переліку, а формує впорядковану систему оповідних сигналів, які активуються в критичних моментах сюжету та корелюють із характером соціальної дії.

У романі вино класифікується не лише за міцністю (слабкі / міцні напої), а й за режимом споживання – як “пісне” (素酒) або “м’ясне” (荤酒), тобто таке, що супроводжує відповідні типи страв. У межах цього аналізу принциповим є не саме розмежування, добре відоме з культурної традиції, а його функціональне навантаження в розвитку подій: вибір вина корелює з моральною ситуацією, рівнем допустимої надмірності та характером дії, що має відбутися далі. До слабких напоїв належать “мутне вино” (浑酒), “сільське вино” (村酒), “ритуальне вино” (社酒), “нефільтроване рисове вино” (村醪), які супроводжують сцени повсякденного спілкування, локальних обрядів і колективного споживання, створюючи фон звичної соціальної взаємодії. Натомість міцні вина – “Аромат прозорої пляшки” (透瓶香酒), “Біле вино з очерету” (茅柴白酒), “Весняне вино в нефритовому чайнику” (玉壶春酒), “Вітер і місяць на Лазуровому мосту” (蓝桥风月酒), “Імператорське вино” (御酒) –

з'являються в ситуаціях підвищеної напруги або символічного перевищення норми й функціонують як маркери радикальності майбутньої дії.

Системність цієї моделі підтверджується тим, що лексема “вино” (酒) з'являється майже в кожному розділі роману та супроводжує ключові сюжетні злами. Вино передує шаленству монаха Хуа (花和尚) на горі Утай (五台山), поединку У Суна (武松) з тигром у Цзін'янгані (景阳岗), сцені самотнього пиття Ліня Чуна (林教头) у храмі на засніженій горі Фенсюе (风雪山). Аналіз цих епізодів дає змогу стверджувати, що вино в таких сценах не просто супроводжує дію, а формує стан тілесної готовності до порушення межі – між страхом і рішучістю, нормою і насильством.

Функціональний спектр винних сцен охоплює широкий діапазон соціальних практик – від “ініціації” (拜师), “мобілізації” (动员), “нагороди” (赏赐) та “вступу до братства” (结交, 入伙) до “винних церемоній” (酒礼), “прийому гостей” (招待), “весільних обрядів” (下马杯), “проводів” (送行), “підкупу” (贿赂公人), “випробувань у бою” (比武), “присяг вином” (以酒立誓), “поминальних ритуалів” (祭奠), “примусу до капітуляції” (招安) і навіть “ритуалізованого дарування смерті” (赐死). Аналітична цінність цього переліку полягає не в його повноті, а в повторюваному принципі організації: у кожному випадку вино оформлює соціально або морально нестабільну ситуацію, надаючи їй вигляду добровільної участі та знімаючи напругу відкритого примусу.

У цьому сенсі вино функціонує як нарративний “пом'якшувач” насильства. Воно легітимізує примус, перетворюючи його на частину традиції, і створює умови, за яких персонажі можуть діяти в межах символічної згоди, навіть коли вибір є ілюзорним. Через винні сцени роман демонструє, як соціальні зв'язки закріплюються не лише ідеологічно, а й через тілесну участь у ритуалі, що робить примус менш видимим, але не менш дієвим.

Етнокультурний вимір винної символіки також має нарративне навантаження. Монгольські персонажі асоціюються з “виноградним вином” (葡萄酒) та “напоєм із кобилячого молока” (马奶酒), тоді як для ханського населення типовим є “зернове вино” (粮食酒), зокрема “рисове” (米酒), відоме в монгольській мові як “даласу” (答刺速). У межах оповіді ці напої не потребують пояснення, що підкреслює їхню функцію мовчазних маркерів культурної належності, які зчитуються не через коментар, а через практику споживання.

Назва “мозкове вино” (头脑酒) є результатом історичної трансформації ієрогліфів і не пов'язана безпосередньо з анатомічною семантикою. Первісно вона фіксувалася у формі “投醪”, де ієрогліф “醪” позначав практику повторного бродіння, а “醪” – нефільтроване вино з осадом. Надалі внаслідок фонетичної та графічної спрощеності ці ієрогліфи були замінені на більш уживані “头” і “脑”, що привело до переосмислення назви на поверхневому рівні, водночас зберігши її первісний технологічний зміст.

У підсумку аналіз винних сцен у романі “Річкове прибережжя” дає змогу стверджувати, що вино поєднує тілесний досвід, соціальний ритуал та ідеологічну напругу в єдиному оповідному полі. Через вибір напою, контекст споживання та супровідні дії автор моделює ситуації переходу – від мирного співіснування до насильства, від добровільності до примусу, від норми до надлишку. На цій підставі вино в тексті функціонує не як засіб прямої характеристики персонажів, а як механізм створення умов, за яких їхні рішення стають можливими й нарративно вмотивованими.

Супи та відвари (汤) як механізми тілесної та поведінкової регуляції

У романі “Річкове прибережжя” супи та відвари (汤饮) репрезентуються не як нейтральний елемент харчування, а як стійкий інструмент регуляції тілесного стану та соціальної поведінки персонажів. У межах цього дослідження вихідною

тезою є положення, що згадки про “суп” або “відвар” (汤) у тексті системно приурочені до моментів втрати або відновлення контролю – після сп’яніння, фізичного виснаження чи емоційного напруження; на цій підставі суп у романі функціонує не на рівні “меню”, а як засіб структурування переходів між афектом і нормою.

Ця наративна функція спирається на ширший історико-культурний контекст епох Сун і Юань, у якому “рідкі страви та відвари” (汤饮) традиційно розглядалися як поєднання їжі й лікувальної практики, спрямованої на “м’яке” відновлення організму. У палацовому середовищі фіксується вживання “женьшеневого супу” (人参汤), “супу чотирьох гармоній” (四和汤), “відновлювального супу з апельсинової шкірки” (橘皮醒醒汤), що підкреслює символічний зв’язок між тілесним балансом і стабільністю влади; у народному ж середовищі поширеними були “відновлювальний суп” (醒醒汤), “сливовий суп із варених плодів” (熟梅汤), «суп “Небесного аромату”» 天香汤 та «суп “Сюйвень”» (须问汤), назва якого буквально перекладається як “потрібно дізнатися” і вже на лексичному рівні вказує на асоціацію між відваром, прозрінням і відновленням ясності. Цей фрагмент подає рамку, узгоджену з науковими описами, однак у романі вона набуває конкретної сюжетної дієвості: “суп” (汤) не просто позначає відновлення, а вводиться саме тоді, коли персонажеві потрібно повернути контроль над тілом і, відповідно, здатність діяти та взаємодіяти.

На рівні сюжетної організації “суп” (汤) з’являється як інструмент керування ритмом комунікації, особливо у сценах гостювання та взаємодії, де сп’яніння може зробити поведінку некерованою. Показовою є сцена з розділу 14: Чао Гай (晁盖), приймаючи Лея Хена (雷横), наказує не одразу подавати вино, а спершу дати суп (“一面叫庄客安排酒食管待，先把汤来喝”) [Shi 1975, 175]. Аналіз організації епізоду дає підстави стверджувати, що інверсія звичного порядку “вино – їжа” виконує функцію контролю ситуації: суп тут не зводиться до побутового жесту турботи, а задає регульований темп подальшої взаємодії, “заземлює” тіло гостя перед потенційно ризикованим сп’янінням і в такий спосіб зменшує ймовірність афективної реакції.

Інша група сцен показує “суп” (汤) як медико-соціальний засіб, що легітимізує втручання в тілесний стан без потреби в авторських поясненнях, переводячи “відновлення ясності” з площини декларації у площину дії. В епізоді з розділу 21 торговець лікувальними відварами Ван Гун (王公) радить дати чиновникові витверезувальний відвар (“押司必然伤酒，且请一盏醒酒二陈汤”) [Shi 1975, 270]. Згадка саме “супу для протверезіння” (二陈汤), відомого ще із сунського трактату “Офіційні рецепти для процвітання і добробуту народу” (“太平惠民和剂局方”), інтегрує медичне знання в повсякденний сюжет і робить “повернення до норми” сюжетно переконливим: суп виходить за межі харчування й постає як умова відновлення раціональної дії та соціально прийнятної поведінки.

Найвиразніше “суп” (汤) виконує характерологічну функцію, коли його поява розкриває різницю моделей саморегуляції в критичних ситуаціях, а не просто позначає “після вина”. У розділі 38 під час застілля в “Павільйоні лютні” (琵琶亭) сп’янілий Сун Цзян згадує про рибний суп як засіб для протверезіння (“宋江偶然酒后思量些鲜鱼汤醒酒”) [Shi 1975, 506]. У межах характерологічного аналізу цей жест є принциповим: на тлі імпульсивної поведінки Лі Куя Сун Цзян демонструє здатність до самоконтролю, що корелює з його роллю стратега й лідера. Отже, “суп” (汤) функціонує тут як маркер дисципліни не сам по собі, а через зіставлення реакцій: один персонаж прагне повернути контроль, інший – його втрачає.

Семантична широта ієрогліфа “汤” додатково підсилює його регулятивну роль, оскільки в романі він охоплює не лише суп у вузькому сенсі, а ширше поле гарячих відновлювальних рідин: “жовтий суп” (黄汤), “чайний суп” (茶汤), “лікарський суп” (汤药). Це дає змогу розглядати “суп” (汤) як узагальнену категорію, що унаочнює протиставлення тепла й холоду, контролю й надмірності, а також виокремити в

межах тексту три функціональні групи: суп як їжа, суп як засіб для протверезіння, лікувальні відвари. Саме рух між цими групами забезпечує сюжетну гнучкість образу “суп” (汤), оскільки він може позначати і побутову підтримку, і повернення до раціональної дії, і легітимне втручання в тілесний стан.

На окрему увагу заслуговує стійкий зв'язок між супами та алкоголем: “суп” (汤) регулярно з'являється після вина як засіб нейтралізації сп'яніння, а формула “спочатку суп, потім вино” (“先汤后酒”) фіксує ритуалізований порядок трапези. У цьому контексті суп не просто супроводжує вино, а відіграє роль противаги неконтрольованій надмірності, обмежуючи наслідки афекту та повертаючи взаємодію в рамки соціально прийнятної норми.

У підсумку “супи та відвари” (汤饮) в романі “Річкове прибережжя” утворюють цілісну модель регуляції тілесного та поведінкового стану персонажів: на рівні сюжету “суп” (汤) маркує переходи від афекту до контролю, від сп'яніння до відповідальної дії, від хаотичної взаємодії до впорядкованого ритуалу. Аналіз сцен за участю Чао Гая, Вана Гуна та Суна Цзяна демонструє, що суп функціонує як інструмент дисциплінування тіла і водночас як непряма характеристика персонажа; у цьому блоці гастрономічні образи виконують не ілюстративну, а структуротворчу функцію, підтверджуючи, що їжа в романі є повноцінним засобом моделювання соціальних норм і культурних кодів епохи.

М'ясо як нарративний код тілесної надмірності та порушення соціальної норми

У романі “Річкове прибережжя” “м'ясо” (肉食) системно функціонує як маркер тілесної надмірності, імпульсивної поведінки та порушення соціально санкціонованих обмежень. У межах цього дослідження “м'ясо” розглядається не як елемент гастрономічного побуту, а як стійкий індикатор напруження між нормативною етикою та природною тілесною схильністю персонажів. На відміну від рису або борошняних страв, які асоціюються з повсякденною стабільністю й упорядкованістю, “м'ясо” в тексті з'являється переважно в ситуаціях афекту, конфлікту або втрати самоконтролю, що дає підстави розглядати його як код виходу за межі соціально прийнятної поведінки.

Аналітично важливо, що “м'ясо” майже ніколи не пов'язується з упорядкованим простором дому чи ритуалізованою трапезою. Його поява зосереджена в трактирах, на дорогах, у ситуаціях втеч, братерських змов і сценах насильства, тобто в лімінальних зонах оповіді, де соціальний порядок послаблюється або тимчасово скасовується. Саме в таких просторах тілесне бажання перестає бути контрольованим і переходить у форму дії, що безпосередньо впливає на розвиток сюжету.

Найпоследовніше ця логіка реалізується в образі Лу Чжишеня, чия тілесна конституція вступає у прямий конфлікт із нормативною моделлю буддійського аскетизму. Формально від нього очікується дотримання ідеалу “медитації в пошуках просвітлення” та вживання “простого чаю і прісної їжі” (“打坐参禅求解脱, 粗茶淡饭度春秋”) [Shi 1975, 54], однак у межах цього аналізу ця формула інтерпретується як репресивна модель, несумісна з його тілесною природою. Нездатність героя витримати режим “варіння в чистій проточній воді” (“熬得清水流”) в горах Утайшань (五台山) постає не лише як побутова скарга, а і як сюжетний тригер втечі з монастиря, як жест виходу з нав'язаної норми, що ігнорує тілесну реальність персонажа. Кульмінацією цього конфлікту стає сцена з розділу 4, де Лу Чжишень, відчувши запах м'яса, знаходить сільську корчму й бачить собаче м'ясо, що вариться в глиняному горщику; опис поїдання подано з навмисною гіперболізацією, герой рве м'ясо руками, умочує його в часникову підливу й випиває понад десять чаш вина (“用手扯那狗肉, 蘸着蒜泥吃, 一连又吃了十来碗酒”) [Shi 1975, 68]. У цьому епізоді м'ясо постає матеріальним еквівалентом повернення до “справжнього” тіла героя, а пору-

шення чернечої заборони подається не як моральна девіація, а як відновлення автентичної тілесної ідентичності, що запускає подальший конфлікт із соціальною нормою.

Ще радикальніше ця модель тілесної надмірності виявляється в образі Лі Куя (李逵), персонажа, якого традиція коментування визначає як уособлення “цілковитої безпосередності” (“一片天真烂漫到底”) [Xu 2006]. У межах цього дослідження ця характеристика уточнюється: гастрономічна поведінка Лі Куя вказує не лише на наївність, а й на структурну нездатність до саморегуляції. Показовим є епізод із розділу 53, коли Дай Цзун (戴宗) забороняє йому вживати м'ясо під час подорожі; формальна згода героя швидко руйнується, і він замовляє вино й таріль яловичини, які споживає на самоті (“李逵讨两角酒, 一盘牛肉, 在那里自吃”) [Shi 1975, 702]. Подальше магічне покарання – потреба бігти ще сто тисяч *лі* – переводить гастрономічний вибір у площину сюжетної причинності: м'ясо в цьому разі не супроводжує дію, а стає тригером дисциплінарного втручання, що демонструє межу допустимої тілесної свободи.

Широкий лексичний репертуар м'ясних продуктів у романі – “яловичина” (牛肉), “баранина” (羊肉), “свинина” (猪肉), “конина” (马肉), “собаче м'ясо” (狗肉), “свинячі шиї” (猪首), “м'ясний фарш” (臊子), “смажене, в'ялене й солоне м'ясо” (炒肉, 干肉, 耙子), “тісне м'ясо” (精肉), “хрящі” (寸金软骨), “оленина” (獐子肉), а також страви з птиці – має значення не сам по собі, а через повторюваність контекстів уживання. Усі ці найменування системно з'являються в ситуаціях ризику, афекту та конфлікту, майже не будучи пов'язаними з простором соціальної стабільності, що підкреслює їхню функцію маркерів надмірності та виходу за межі норми.

У підсумку в романі “Річкове прибережжя” м'ясо виконує функцію нарративного коду тілесної надмірності та імпульсивності, через який послідовно моделюються характери персонажів, схильних до порушення соціальної та моральної норми. Практики споживання м'яса мають не ілюстративний, а структурний характер: вони маркують моменти, коли тілесне бажання випереджає етичну рефлексію, а дія – нормативне обмеження. У межах цього блоку гастрономічний матеріал дає змогу простежити, як через їжу в романі вибудовується драматургія конфлікту між соціальним порядком і стихійною природою людської поведінки.

Яловичина та баранина як нарративний код заборони, символічної образи й соціальної чутливості

У романі “Річкове прибережжя” вибір конкретного виду м'яса, насамперед яловичини та баранини, функціонує як показник символічної заборони, соціальної чутливості та прихованої ієрархії. У межах цього дослідження встановлено, що згадки про ці продукти не є нейтральним відтворенням гастрономічних реалій епохи, а виконують структурну функцію в маркуванні ситуацій визнання, зневаги або соціального ризику. Історико-культурний контекст задає для цього жорстку нормативну рамку: за доби Сун баранина вважалася престижним і порівняно дорогим видом м'яса, тоді як у період Юань державна політика суворо регламентувала забій великої рогатої худоби й коней з огляду на їхню стратегічну роль у сільському господарстві та військовій сфері; публічна торгівля яловичиною перебувала під заборонаю, а порушення каралися тілесними покараннями або втратою соціального становища [Yue 2022]. Цю норму фіксують і джерела епохи: Кун Ці (孔齐) у “Чжичжен чжицзі” (“至正直记”) наголошує, що “Корови та коні – це домашні тварини, що приносять найбільшу користь світові. Якщо лише їх не жертвують предкам або немає виняткової причини, то їх не слід вживати в їжу” (“牛、马之为畜, 最大功于世...”) [Qin 2015]. У романі цей нормативний фон не пояснюється безпосередньо, однак саме він створює напруження, на тлі якого гастрономічний вибір набуває сюжетної значущості.

На цьому тлі особливої ваги набуває формула “їсти м’ясо великими шматками” (“大块吃肉”), яка в межах аналізу інтерпретується не як опис харчової практики, а як ідеологема, що кодує демонстративне ігнорування заборон. У таких сценах яловичина постає не як продукт щоденного вжитку, а як знак зухвалої автономії та виходу за межі офіційно дозволеного, а вибір м’яса перетворюється на жест соціального самовизначення. Саме ця логіка найчіткіше реалізується в епізоді з розділу 38 у “Павільйоні Лютні” (“琵琶亭”), де Сун Цзян, Лі Куї і Дай Цзун п’ють вино на березі річки: побачивши, як Лі Куї жадібно їсть рибний суп, Сун Цзян наказує принести “два цзині м’яса, нарізаного великими шматками” (“大块肉切二斤”) [Shi 1975, 501]. Відповідь слуги, що в закладі є лише баранина, а яловичини немає, хоча “жирна баранина в достатку”, у межах цього дослідження розглядається не як побутова деталь, а як сюжетний каталізатор конфлікту, оскільки вона актуалізує приховану ієрархію престижу й заборони.

Ключовим у цій сцені є не брак конкретного продукту, а реакція Лі Куя. Його агресивний жест, коли він викинув рибу й облив слугу супом, супроводжується вербалізацією образи, адже він переконаний, що відмова продавати йому баранину означає зневагу до його особи: “знуцаються з мене, бо я, мовляв, гідний лише яловичини” (“欺负我只吃牛肉, 不卖羊肉与我吃”) [Shi 1975, 501]. З історичного погляду така реакція є парадоксальною, оскільки яловичина в той період була менш престижною, ніж баранина [Yue 2022], саме тому образа Лі Куя має не гастрономічний, а символічний характер. Вона пов’язана з уявленням про власну значущість і правом на соціальне визнання, яке, на його переконання, було порушене. У цьому епізоді їжа функціонує як мова ієрархії: запропонувати або не запропонувати певний вид м’яса означає підтвердити або поставити під сумнів соціальну позицію співрозмовника, а те, що Лі Куї зрештою з’їдає всі три цзині баранини, не знімає напруги, а підкреслює її тілесний характер, перетворюючи надмірне споживання на спробу компенсації символічної образи через фізичне перевантаження.

Принципового значення набуває й авторський контекст. Ши Найань жив за часів династії Юань, коли споживання яловичини перебувало під суворою державною регламентацією [Yue 2022], і в межах цього дослідження систематичне включення сцен, пов’язаних із яловичиною, інтерпретується як свідомий нарративний жест. Через такі сцени формується альтернативний простір цінностей, у якому їжа відіграє роль засобу непрямой критики нормативного порядку, даючи змогу репрезентувати тілесну автономію без прямої політичної декларації. У цьому сенсі яловичина постає як знак порушення правил і готовності до соціального ризику, тоді як баранина кодує доступ до престижу, а відмова в ній сприймається як приниження, що пояснює емоційну вибуховість сцен вибору м’яса.

У підсумку в романі “Річкове прибережжя” яловичина та баранина функціонують як знаки заборони, визнання й символічної образи. Через вибір конкретного виду м’яса автор моделює приховані механізми соціальної ієрархії, чутливість персонажів до публічного підтвердження статусу та їхню готовність порушувати нормативні обмеження. У межах цього блоку гастрономічні сцени виконують не описову, а структурну функцію, перетворюючи їжу на мову соціальної драматургії, через яку роман репрезентує напруження між тілесною свободою та репресивним порядком епохи.

Семантика рибних, овочевих та фруктових страв

У межах цього дослідження рибні, овочеві та фруктові страви розглядаються як альтернативний гастрономічний режим, що послідовно протиставляється м’ясу та вину. Якщо м’ясні страви в романі “Річкове прибережжя” пов’язані з надміром, афектом і тілесною експансією, то риба, овочі та фрукти формують інший семантичний горизонт – стриманості, соціальної врівноваженості та контрольованої

комунікації. Аналіз тексту роману дає підстави стверджувати, що поява цих продуктів у наративі не є випадковою: вони стабільно супроводжують сцени гостювання, переговорів і спільного дозвілля, у межах яких гастрономічний компонент не загострює конфлікт, а знижує напруження взаємодії та впорядковує соціальний контакт.

Рибні страви представлені в романі регулярно й у функціонально різних формах: згадуються “свіжа риба”, “товстолобик” (肥鲈) (ймовірно, риба, приготована способом бродіння або маринування), “рибний суп” (鱼羹), а також “тонко нарізана сира риба зі спеціями” (鱼脍). Принциповим у цьому разі є не сам перелік, а спосіб включення риби в розвиток епізодів: на відміну від м’яса, вона майже не стає об’єктом пристрасті або надмірного споживання і не ініціює сцен тілесного перевантаження. У структурі оповіді риба функціонує як “спокійна” їжа, що не потребує демонстрації сили чи соціального виклику, а радше створює умови для врівноваженої взаємодії. Саме в цьому сенсі рибні страви системно пов’язуються з образом Суна Цзяна, який репрезентує постать координатора й морального центру спільноти: його харчові практики не відображають індивідуальний смак, а маркують контрольовану поведінку та здатність утримувати баланс між тілесним задоволенням і відповідальністю за наслідки дії.

До цього ж семантичного поля належить і “корінь лотоса” (莲), водна рослинна їжа, зафіксована в харчових практиках персонажів. Його наявність не навантажується абстрактною символікою “чистоти”, а вписується в логіку поміркованого харчування, пов’язаного з природним порядком і браком насильницької тілесної експансії. У межах конкретних сцен цей продукт виконує стабілізаційну функцію, протиставляючись агресивному гастрономічному реєстру м’яса й підтримуючи режим контрольованої взаємодії.

Ще виразніше стабілізаційна функція виявляється в зображенні овочевих страв. У романі систематично повторюється формула “три-чотири види овочів” (三四样菜蔬), яку доцільно розглядати не як стилістичну випадковість, а як елемент наративної організації. Її регулярне відтворення свідчить про свідому стратегію узагальнення, у межах якої овочі постають знаком “нормальної”, соціально передбачуваної їжі. Це підтверджують типові сцени подачі страв: у другому розділі на стіл подають чотири види овочів разом із великою стравою з яловичини та підігрітим вином [Shi 1975, 26]; у п’ятому розділі аналогічна композиція з’являється в епізоді з Лу Чжишенем: яловичина, “три-чотири види овочів” і палички для їжі [Shi 1975, 75]; у десятому розділі зазначено, що господар трактиру готує овочі “до їжі” одразу після появи відвідувачів [Shi 1975, 134]. Повторюваність цієї формули дає змогу інтерпретувати її як структурний компонент трапези, а не як опис конкретного меню: овочі в цих сценах ніколи не стають фокусом оповіді, а виконують функцію нормалізації ситуації, врівноважуючи наявність м’яса та знижуючи потенційну напруженість епізоду.

У наративному вимірі така нефокусованість є принциповою. Вона контрастує як з експресивними м’ясними сценами, так і з репрезентативною роллю фруктів. Овочі позбавлені символічної надмірності й виконують утилітарну семантичну функцію – підтримувати порядок, передбачуваність і соціальну “плавність” комунікації, стаючи гастрономічним еквівалентом “мовчазної норми”.

Особливе місце в гастрономічній комунікації роману “Річкове прибережжя” посідають фрукти та “закуси до вина” (按酒). На відміну від основних страв, ці продукти пов’язані не з насиченням, а з ритуалізованими формами соціальної взаємодії і в межах аналізу розглядаються як інструмент комунікації, за допомогою якого маркуються гостинність, святковість і символічне визнання. У тексті роману закуски до вина охоплюють овочі, морепродукти, фрукти та сухофрукти, узагальнено позначені як “果品”, однак принципово важливо, що саме фрукти системно дістають

позитивну оцінку характеристику: вони описуються як “свіжі” (时新), “рідкісні” (希奇), “витончені” або “делікатні” (细巧). Це підтверджують сцени з сьомого розділу, де згадуються “рідкісні фрукти до вина” (“希奇果子案酒”); епізод у трактирі “Павільйон Лютні”: “до вина подавали овочі, фрукти, морепродукти” (“菜蔬果品海鲜按酒”) [Shi 1975, 499], а також застілля в трактирі “Сюньянлоу” (浔阳楼), де фрукти й овочі подаються перед м'ясними стравами, формуючи послідовність, у якій комунікативна функція передує тілесній надмірності [Shi 1975, 511].

Репрезентативна функція фруктів підтверджується і широким, докладним переліком: “диня” (瓜), “персик” (桃), “абрикос” (杏), “слива мей” (梅), “груша” (梨), “мушмула” (枇杷), “зизифус” (枣子), “гірські” та “столичні фініки” (山枣 / 红枣, 京枣), “хурма” (柿), “каштани” (栗), “кедрові” та “волоські горіхи” (松子, 胡桃), “снігові груші” (雪梨). Така деталізація різко контрастує з формульністю опису овочів і свідчить про підвищену семантичну вагу фруктів у структурі застільних сцен. Показовою в цьому сенсі є сцена з розділу 20, де після захоплення Хуана Аня (黄安) Лю Тан (刘唐) організовує бенкет, під час якого до вина подають численні фрукти “персики, груші, абрикоси, сливи, чорнослив, мушмула, гірські фініки, хурма, каштани” (“桃, 梨, 杏, 梅, 李, 枇杷, 山枣, 柿, 栗之类”): у цьому епізоді фрукти формують візуальний і сенсорний фон, що переводить трапезу з рівня побутового частування в площину символічної демонстрації спільного успіху.

Репрезентативну роль фруктів додатково уточнює лексична історія терміна “按酒 / 案酒”. Аналіз тексту роману дає підстави стверджувати, що вже на ранньому етапі письмово зафіксованої форми розмовної мови, тобто ранньої байхуа (早期白话), у період династії Сун, ці форми функціонували як рівнозначні синоніми зі значенням “подавати до вина [закуси]”, незалежно від відмінності в написанні першого ієрогліфа. Принципово, що в межах цього семантичного поля саме фрукти регулярно опиняються в центрі опису, перебираючи на себе основне репрезентативне навантаження застілля.

У підсумку фрукти та “закуси до вина” (按酒) в романі “Річкове прибережжя” доцільно розглядати не як периферійний елемент гастрономічного опису, а як механізм організації соціальної взаємодії. Через асиметрію в описі різних типів їжі автор вибудовує чіткий функціональний розподіл: овочі формують нейтральне тло, риба забезпечує баланс і стриманість, тоді як фрукти концентрують увагу й позначають момент публічної демонстрації щедрості та взаємного визнання. Рибні, овочеві та фруктові страви утворюють у романі окремий режим гастрономічної семантики, що виконує стабілізуючу функцію й протиставляється м'ясним і винним сценам як зоні афекту та порушення норми. Через ці продукти текст моделює простір контрольованої соціальності, у межах якого взаємодія залишається впорядкованою, а гастрономія постає ефективним інструментом організації соціального світу оповіді.

Системна організація гастрономічних практик у наративній структурі роману

У романі “Річкове прибережжя” харчові практики постають не як випадковий опис побуту, а як структурований масив наративно значущих елементів. У межах цього дослідження гастрономічні згадки систематизовано за трьома базовими групами: “основні продукти” (主食), “додаткові продукти” (副食) та “напої” (飲品), – що дало змогу виокремити дев'ять функціональних категорій: “рис” (米), “вироби з борошна” (面), “м'ясо” (肉食), “водні продукти” (水产), “овочі” (蔬菜), “фрукти” (果品), “вино” (酒), “чай” (茶) та “супи” (汤). У процесі аналізу було зафіксовано близько 84 найменувань гастрономічних одиниць, представлених у тексті роману; при цьому йдеться не про статистичний підрахунок частот уживання, а про інвентар типів харчових продуктів і напоїв, залучених до наративної організації тексту.

Аналітична цінність цього інвентарю полягає не в кількісних співвідношеннях, а у виявленні структурної впорядкованості гастрономічного репертуару, у межах якого окремі групи їжі стабільно співвідносяться з певними типами сцен і моделями соціальної взаємодії.

Аналіз складу цього репертуару засвідчує, що найбільш функціонально активними є категорії борошняних виробів, м'яса, вина та супів. Саме вони найчастіше з'являються в ситуаціях підвищеної соціальної напруги: під час бенкетів, переговорів, ініціацій, конфліктів і сцен колективної дії. У межах цього дослідження така концентрація інтерпретується не як відображення “реального” харчового раціону епохи, а як показник наративної селективності: активуються ті гастрономічні категорії, які здатні супроводжувати зміну статусів, емоційних режимів і форм взаємодії між персонажами. У таких епізодах харчові деталі функціонують як елемент організації сцени, задаючи її ритм, межі допустимої поведінки та можливі траєкторії розвитку взаємодії, що дає змогу розглядати гастрономічний матеріал не як побутовий коментар, а як засіб структурування соціальної дії в межах оповіді.

Переважає борошняних виробів, м'яса, вина та супів корелює з північними харчовими традиціями, що узгоджується з географією більшості подій роману, зосереджених у північних регіонах: Хебей (河北), Хенань (河南), Шеньсі (陝西), Аньхой (安徽), Шаньсі (山西) та Шаньдун (山东). Водночас гастрономічна картина тексту не зводиться до одноманітної регіональної моделі. Регулярна поява лексеми “饭” (фань) як узагальненого позначення основної страви, без конкретизації сорту чи способу приготування, що вказує на інший рівень семантизації: у межах цього дослідження така невизначеність розглядається як свідомо наративна стратегія, за якої “饭” функціонує не як локальний або регіональний маркер, а як знак завершеності трапези й повернення взаємодії до впорядкованого стану після соціального контакту. Саме цей синтетичний характер гастрономічного простору дає змогу говорити про формування надрегіональної моделі харчування, зорієнтованої не лише на відтворення локального побуту, а й на читача з різним культурним досвідом.

Системний аналіз гастрономічних згадок у романі “Річкове прибережжя” дає підстави стверджувати, що харчові практики виконують одну з ключових організаційних функцій у структурі тексту. Переважає борошняних страв, м'яса, вина та супів не відтворює “реалістичний” раціон епохи, а відображає вибіркочну активацію тих продуктів, які наративно пов'язані з колективною дією, соціальною напругою та зміною позицій персонажів. У межах цього дослідження їжа інтерпретується як індикатор типу сцени: спільна трапеза стабільно сигналізує про формування або підтвердження колективу, тоді як порушення звичного гастрономічного порядку корелює з конфліктом, зрадою або виходом за межі норми. Повторюваність тих самих харчових мотивів закріплює за ними функцію орієнтирів, через які читач зчитує соціальну логіку оповіді.

Отже, гастрономічна система роману відіграє регулятивну, а не ілюстративну роль: вона структурує ритм оповіді, моделює взаємодію між персонажами та забезпечує внутрішню зв'язність наративного світу. Їжа в “Річковому прибережжі” не відтворює сюжетні події, а слугує одним із механізмів їхньої організації.

Семантика соціальної ієрархії в гастрономічних сценах роману

У романі “Річкове прибережжя” сцени частування функціонують як формалізований механізм репрезентації соціальної ієрархії. У межах цього дослідження показано, що їжа в таких епізодах не виконує допоміжної чи декоративної функції, а залучена до фіксації соціальної дистанції та відтворення владних відносин: гастрономічна практика постає як матеріалізована форма соціального порядку, що діє без прямої авторської декларації, але з високим ступенем структурної визначеності.

Ця наративна логіка спирається на історико-культурний контекст династій Сун і Юань, де харчування було жорстко регламентоване, а розмежування між імпера-

тором, знаттю, чиновництвом і простолюдом закріплювалося через допустиму кількість страв, їхню якість і спосіб подачі. Нормативні джерела фіксують правило “дев’ять посудин” для імператора, “сім” для знаті, “п’ять” для чиновників і “три” для простолюду; у такій системі перевищення межі означало символічну узурпацію, а її зменшення – демонстративну зневагу. У романі ця модель не пояснюється експліцитно, однак відтворюється через організацію застільних сцен: кількість страв, порядок подачі та супровід трапези працюють як засоби кодування ієрархії без прямого коментаря.

Показовим прикладом є бенкет у другому розділі, влаштований у маєтку Вана Дувея (王都尉), де соціальна позиція господаря задається ще до опису трапези: *“Цей тайвей є зятем імператора Чже-цзуна, чоловіком сестри імператора Шень-цзуна”* (“这太尉乃是哲宗皇帝妹夫，神宗皇帝的驸马”) [Shi 1975, 18]. У межах аналізу ця ремарка є не довідкою, а рамкою інтерпретації: вона визначає простір бенкету як зону імперської легітимності, у межах якої будь-яка подальша деталь (їжа, посуд, порядок подачі) набуває ритуального значення і працює на підтвердження статусу.

Ритуалізацію сцени підсилює те, що опис подано у віршованій формі, яка виводить епізод за межі побутового реалізму: *“У коштовному триножнику куряться пахоці”* (“香焚宝鼎”), *“Квіти вставлені в золоті вази”* (“花插金瓶”) [Shi 1975, 19]. До цієї сакралізованої рамки додається інституціоналізований музичний супровід: *“Музиканти з Палати небесних звуків змагаються у виконанні нових мелодій”* (“仙音院竞奏新声”), *“Управління придворних розваг безупинно демонструє свою майстерність”* (“教坊司频逞妙艺”) [Shi 1975, 19]. Згадка про конкретні придворні інституції (教坊司) засвідчує, що навіть звук у цій сцені є формою державної репрезентації, а не приватним дозволенням, і саме в такій рамці гастрономія входить у “державний” порядок знаків.

Кульмінаційний гастрономічний перелік інтегрує їжу в імперську символіку й перетворює трапезу на демонстрацію соціально обмеженого доступу до “надлюдського”: *“У кристалевих глечиках – лише небесні еліксири”* (“水晶壶内，尽都是紫府琼浆”), *“У буриштинових келихах – нефритовий напій з Яшмового ставка”* (“琥珀杯中，满泛着瑶池玉液”), *“На черепахових тацях – персики безсмертя та дивовижні плоди”* (“玳瑁盘堆仙桃异果”) [Shi 1975, 19]. Найчіткіше ієрархічний принцип фіксується в подачі делікатесів найвищого рангу: *“У скляних чашах подають ведмежі лапи та верблюжі копита”* (“玻璃碗供熊掌驼蹄”), а також у демонстрації майстерності як контролю над матерією: *“Рибу нарізано так тонко, що вона сяє, мов срібні нитки”* (“鳞鳞脍切银丝”), *«Чай заварюють з “нефритових” пелюсток»* (“细细茶烹玉蕊”) [Shi 1975, 19]. У цій логіці значущою є не ситість, а керована надмірність, яка сигналізує про право на розкіш і компетенцію її “опанування” як статусний ресурс.

Фінальна театралізація завершує трансформацію трапези в ритуал влади: *“танцівниці в червоних спідницях рухаються в такт музичній дощі та флейті-луань”* (“红裙舞女，尽随着象板鸾箫”), *“співачки в зелених рукавах, зібравшись групою, тримають шени-дракони та труби-фенікси”* (“翠袖歌姬，簇捧定龙笙风管”), *“дворядне розташування учасниць перед сходами”* (“两行珠翠立阶前”), *“зливаються в єдиний потік під звуки музики і пісень, займаючи свої місця на бенкеті”* (“一派笙歌临座上”) [Shi 1975, 19].

Отже, бенкет у романі “Річкове прибережжя” функціонує як ритуал інституціоналізованої влади, у межах якого соціальна ієрархія не описується, а відтворюється через контроль над тілесною участю в трапезі. Їжа в цих сценах постає не як елемент гостинності, а як інструмент регуляції доступу до престижу, надмірності та символічного ресурсу. Структура бенкету: кількість і статус страв, порядок подачі, ритуалізоване оточення – формує механізм легітимації, у якому право на надлишок

є маркером соціальної винятковості. З цього випливає, що гастрономія переводить абстрактну ієрархію в тілесно переживаний порядок, що закріплюється не через норму чи закон, а через повторювану практику. Отже, бенкет у романі виконує не декоративну, а політичну функцію: він моделює простір домінування, де влада стає відчутною саме через регламентовану надмірність. Через інсценування трапези текст демонструє умовність і водночас ефективність соціального порядку, який тримається на ритуалізованому включенні тіла в систему ієрархії.

Висновки

У результаті проведеного дослідження встановлено, що гастрономічні образи в романі “Річкове прибережжя” виконують системну наративну функцію, стають механізмом формування характерів персонажів, моделювання емоційних станів і регуляції соціальної взаємодії. Харчові практики в тексті діють не як ілюстративний елемент побуту, а як форма тілесної комунікації, через яку персонажі переживають норму, заборону, солідарність і владу в межах наративного простору.

1. Проведений аналіз засвідчив, що гастрономія є важливим інструментом *непрямого характеротворення*. Образ Лу Чжишєня вибудовується через стійке напруження між аскетичною нормою та тілесною потребою. Його повторюване порушення харчових заборон не має характеру побутової слабкості, а репрезентує цілісну емоційну модель – імпульсивну, прямолінійну та неспроможну до внутрішнього компромісу. У цій наративній лінії їжа фіксує свободу як форму тілесної автентичності: відмова від м'яса означала б для персонажа втрату власної ідентичності.

2. Аналіз гастрономічної поведінки Лі Куя дав змогу виявити іншу модель тілесної реакції на соціальну норму. М'ясо й вино в його сюжетній лінії функціонують як *тригери афекту та негайної дії*, ініціюючи поведінкові злами та насильницькі реакції. Порушення харчових обмежень у цьому разі кодує не лише протест проти соціальних чи релігійних правил, а й структурну нездатність персонажа до саморегуляції та рефлексії. Через гастрономічні сцени роман формує образ деструктивної свободи, що не визнає меж і продукує ескалацію конфлікту.

3. На протигагу цим моделям Сун Цзян репрезентований через *контрольовані та стратегічно організовані харчові практики*. Спільні трапези, частування, винні та чайні ритуали в його наративній лінії виконують функцію емоційної стабілізації та соціальної інтеграції. Їжа тут не спрямована на задоволення тілесного імпульсу, а є інструментом управління відносинами, що корелює з образом Суна Цзяна як лідера, орієнтованого на підтримання колективної рівноваги й довготривалої стабільності спільноти.

4. Узагальнення матеріалу засвідчило, що різні гастрономічні категорії в романі характеризуються *нерівномірною наративною активністю*. Вино, м'ясо, супи та чайні практики систематично залучаються до сцен підвищеної соціальної та емоційної напруги й виконують різні, але взаємодоповнювальні функції. Вино супроводжує моменти ініціації, присяг, мобілізації та насильницької дії, стаючи медіатором між тілесним афектом і соціально легітимованою поведінкою. М'ясо стабільно пов'язане з порушенням норми, імпульсивністю та втратою самоконтролю, маркуючи вихід персонажів за межі релігійних, етичних або соціальних обмежень. Супи та відвари виконують регулятивну функцію, з'являючись у вузлових моментах переходу від афекту до відновлення контролю та повернення взаємодії в рамки соціально прийнятної норми. Чайні практики, на відміну від винно-бенкетної моделі, структурують простори спостереження, комунікації та підготовки сюжетних зрушень, не актуалізуючи відкритого конфлікту. Натомість базові зернові страви й овочі характеризуються *низькою наративною активністю*: їхня регулярна присутність не ініціює подій, а виконує стабілізаційну фонову функцію, маркуючи стан повсякденної

норми та соціальної впорядкованості. Отже, гастрономічні реалії в романі розподіляються не за принципом харчової ієрархії, а за ступенем їхньої участі в організації сюжету та поведінкових трансформацій.

5. Окремо встановлено, що гастрономія елітарних сцен функціонує за принципово іншою логікою. Надмірна естетизація, сакралізована лексика та демонстративна розкіш імперських бенкетів не передають емоційний досвід персонажів, а радше *маскують* і *нейтралізують* його. У цих епізодах їжа стає інструментом дистанціювання між владою та тілесним досвідом, підкреслюючи штучність і ритуалізованість соціального порядку. Саме ця відстороненість пояснює контраст між офіційними гастрономічними практиками та харчовою поведінкою персонажів поза ієрархією, де їжа безпосередньо пов'язана з емоцією та дією.

Узагальнюючи, треба зазначити, що гастрономічні реалії в романі “Річкове прибережжя” постають як *цілісна система наративної регуляції*, через яку текст моделює емоційні стани, поведінкові реакції та соціальні позиції персонажів без прямої авторської оцінки. Їжа в романі не символізує характер абстрактно, а конкретизує спосіб переживання норми, заборони, солідарності й влади в тілесному досвіді героя, що дає змогу розглядати гастрономію як повноцінний аналітичний інструмент дослідження внутрішньої логіки персонажів і соціальної структури класичного китайського роману.

Перспективним напрямом подальших досліджень є порівняльний аналіз гастрономічних кодів у класичних китайських романах, зокрема зіставлення функціонування харчових практик у “Річковому прибережжі” з іншими творами канону, як-от “Сон у червоному теремі” та “Трицарство”, з метою виявлення типологічних відмінностей у наративній регуляції емоцій, влади та соціальної взаємодії. Окремий потенціал має аналіз перекладних версій роману, у яких трансформація гастрономічної лексики може змінювати наративні акценти й рецепцію поведінкових моделей у міжкультурному контексті.

REFERENCES

- Bal M. (2009), *Narratology: Introduction to the Theory of Narrative*, 3rd ed., University of Toronto Press, Toronto.
- Barthes R. (1961), “Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine”, *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, Vol. 16, No. 5, pp. 977–986.
- Chen Z. (1992), *Zhongguo chajing*, Shanghai Culture Press, Shanghai. (In Chinese).
- Counihan C. M. (1999), *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning and Power*, Psychology Press, New York.
- Genette G. (1980), *Narrative Discourse: An Essay in Method*, Cornell University Press, Ithaca, New York.
- Hu Y. (2013), “Shuihu zhuan yu qiye wenhua”, *Oriental Enterprise Culture*, No. 19, pp. 45–48. (In Chinese).
- Lévi-Strauss C. (1962), *La Pensée sauvage*, Plon, Paris.
- Lévi-Strauss C. (1964), *Le cru et le cuit*, Plon, Paris.
- Lévi-Strauss C. (1965), “Le triangle culinaire”, *L'Arc*, No. 26, pp. 19–29.
- Lévi-Strauss C. (1968), *L'Origine des manières de table*, Plon, Paris.
- Mintz S. W. and Du Bois C. M. (2002), “The Anthropology of Food and Eating”, *Annual Review of Anthropology*, Vol. 31, pp. 99–119. DOI: <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>
- Qin M. (2015), “Zhizheng zhi ji” yu Yuandai houqi wenhua, PhD diss., Shanxi University, Taiyuan. (In Chinese).
- Schmid W. (2010), *Narratology: An Introduction*, De Gruyter, Berlin and New York.
- Shi Ch. (2007), “‘Shuihu zhuan’ chengshu niandai wenti zai da kenan”, *Literary Heritage*, No. 5, pp. 15–20. (In Chinese).
- Shi N. (1975), *Shuihü zhuàn*, 2nd ed., People's Literature Publishing House, Beijing. (In Chinese).

Tao W. (1983), *Zhongguo pengren shilüe*, Jiangsu Science and Technology Press, Nanjing. (In Chinese).

Wang Ch. and Hu Y. (2007), “Cong ‘Shuihu zhuan’ kan chuantong Zhongguo xiaceng minzhong de shehui lixiang”, *Nankai Journal: Philosophy, Literature and Social Science Edition*, No. 1, pp. 23–29. (In Chinese).

Wang X. (ed.) (2008), *Yinshi yanuyu jicheng*, Hubei Science and Technology Press, Wuhan. (In Chinese).

Xiang Y. (2017), “‘Shuihu zhuan’ yu Chanzong cong lin zhidu”, *Literature, History and Philosophy*, No. 4, pp. 39–42. (In Chinese).

Xu J. (2006), “Lun Jin Shengtan ‘Shuihu zhuan’ pingdian dui zuopin wenxue jiazhi de yingxiang”, *Jianghuai Forum*, No. 1, pp. 27–33. (In Chinese).

Yue I. (2022), “Beefy Outlaws: Beef Consumption in ‘Water Margin’ and Its Song–Yuan Antecedents”, *Journal of Chinese Humanities*, Vol. 7, No. 3, pp. 342–365. DOI: <https://doi.org/10.1163/23521341-12340120>

Zhang Sh. (2008), “Cong jieshou meixue jiaodu kan ‘Shuihu zhuan’ de xiayi wenhua”, *Journal of Hubei University of Education*, Vol. 25, No. 4, pp. 42–49. (In Chinese).

I. O. Костанда

**Їжа як наративний код у романі “Річкове прибережжя”:
соціальна взаємодія та поведінкові моделі**

У статті розглядається харчова образність у класичному китайському романі “Річкове прибережжя” (“水滸傳”) як наративний засіб, що структурує соціальну взаємодію та формує поведінкові моделі персонажів. На відміну від підходів, які трактують гастрономічні згадки як описові деталі або етнографічне тло, у дослідженні сцени споживання їжі, пиття та харчових ритуалів аналізуються як інтегральні елементи наративної організації тексту. Проведений аналіз демонструє, що кулінарні практики в романі функціонують як маркери соціальної регуляції, емоційного контролю та поведінкової диференціації. Конкретні види їжі та способи її споживання беруть участь у конструюванні соціальних відносин, управлінні колективною взаємодією та репрезентації індивідуальних настанов, зокрема імпульсивності, стриманості або стратегічного самоконтролю. Через повторювані гастрономічні сцени наратив артикулює механізми включення й виключення, ієрархії та солідарності, норми й трансгресії без прямого авторського коментаря. У методологічному плані дослідження поєднує наративний аналіз, семіотичну інтерпретацію та лінгвокультурологічний аналіз, застосовані до оригінального китайського тексту роману. Матеріал дослідження становлять наративно значущі сцени, пов’язані з їжею та напоями, відібрані з усього корпусу тексту. Ці сцени аналізуються з погляду їхньої ролі в розвитку сюжету, характеристики персонажів і регуляції соціальної взаємодії. Новизна дослідження полягає в системному тлумаченні їжі не як статичного символу соціального статусу або матеріальної культури, а як динамічного наративного інструмента, що формує поведінкові моделі та соціальну динаміку в межах художнього світу твору. Здобуті результати засвідчують, що гастрономічна образність у романі “Річкове прибережжя” сприяє артикуляції емоційних реакцій, етичних напружень і моделей соціальної поведінки, поглиблюючи розуміння мотивації персонажів і наративної логіки твору. Дослідження підкреслює аналітичний потенціал гастрономічної образності для міждисциплінарних літературознавчих студій і пропонує модель інтеграції культурних практик у наративний аналіз класичних текстів.

Ключові слова: гастрономічні практики; династія Сун; класична китайська література; наративний аналіз; поведінкові моделі; “Річкове прибережжя” (水滸傳); соціальна взаємодія; харчова образність

Стаття надійшла до видання 3.09.2025

Прийнято до друку після рецензування 26.02.2026

Опубліковано 14.04.2026