

Міністерство освіти і науки України

Національний технічний університет

«Дніпровська політехніка»

Навчально-науковий інститут гуманітарних і соціальних наук

Кафедра філології та мовної комунікації

## **ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА**

**кваліфікаційної роботи ступеня магістра**

студента (ки) ЦУПРОВОЇ Анастасії Максимівни

академічної групи 035М-23з-1 ІГСН

спеціальності 035 Філологія

на тему: «Кулінарний рецепт в українському художньому тексті як лінгвокультурний феномен»

## ЗМІСТ

Вступ.....	3
Розділ I. Теоретичні основи дослідження кулінарного рецепту як різновиду тексту.....	7
1.1. Текст кулінарного рецепту в світлі актуальних досліджень теорії тексту.....	7
1.2. Рівні організації тексту кулінарного рецепту.....	11
1.3. Структурні особливості тексту кулінарного рецепту.....	14
Розділ II. Текст кулінарного рецепту як лінгвокультурний феномен.....	17
2.1. Кулінарний рецепт у структурі художнього тексту.....	17
2.2. Культурологічний потенціал тексту кулінарного рецепту.....	19
2.3. Естетика тексту кулінарного рецепту.....	28
Розділ III. Гостинна комунікація .....	94
Висновки.....	115
Список використаних джерел.....	119

## ВСТУП

**Актуальною** тенденцією українського мовознавства залишається звернення дослідників до текстів кулінарних рецептів. Особливий інтерес викликають рецепти, що використовуються в художньому стилі й віддзеркалюють культуру, традиції народів. Активне звернення до текстів кулінарних рецептів викликане тим, що це один з найпоширеніших типів тексту, доступних людині. Рецепти використовуються в різних функційних стилях : до наукового стилю належать спеціальні видання з технології приготування страв. Особливість використання рецептів у публіцистичному стилі полягає в їхній орієнтованості на широкий загал. У художньому стилі рецепти відбивають культуру, звичаї народів, ставлення до процесу приготування страв, крім того, виступають своєрідними маркерами національної ідентифікації. Незважаючи на зростаючий інтерес до текстів кулінарних рецептів, у вітчизняному мовознавстві бракує студій, які б репрезентували лінгвістичний, естетичний, культурологічний потенціал цих текстів. Актуальність теми роботи зумовлена інтересом мовознавців до дослідження назв страв в художньому тексті, вивчення їхньої семантики й синтактики, а також простеження функційного навантаження кулінарного рецепту в художньому тексті, способів їхньої мовної репрезентації. Мовна об'єктивація тексту кулінарного рецепту в сучасному художньому тексті ще потребує ретельного вивчення. Усе це, безсумнівно, засвідчує актуальність теми.

**Об'єктом** дослідження в роботі є текст кулінарного рецепту в структурі художнього твору.

**Предметом** – особливості функціонування кулінарного рецепту як виразного складника художнього тексту.

**Мета роботи:** проаналізувати текст кулінарного рецепту, описати особливості його організації й функціонування в художньому тексті.

**Відповідно до мети дослідження визначено такі основні завдання:**

- окреслити актуальні підходи до визначення тексту;
  - обґрунтувати уточнене визначення поняття тексту;
  - репрезентувати змістове наповнення поняття «кулінарний рецепт»;
  - визначити рівні організації тексту кулінарного рецепту;
  - з'ясувати роль кулінарного рецепту в структурі художнього тексту;
  - визначити лінгвістичний культурологічний та естетичний потенціал тексту кулінарного рецепту в українській художній літературі;
- описати та змодельовати структуру кулінарного рецепту в художньому тексті на основі отриманих результатів.

**Методи дослідження.** З метою реалізації поставлених завдань було застосовано такі методи: загальнонаукові – індукції, дедукції, аналізу та синтезу;

– *описово-аналітичний* – для узагальнення та систематизації отриманих результатів зібраного фактичного матеріалу;

– *метод суцільної вибірки* сприяв відбору номінацій, що репрезентують кулінарний рецепт у художньому тексті;

– *спостереження* – для поділу мовних явищ на окремі лексико-семантичні групи на основі диференційних ознак через узагальнення.

– *кількісний метод* для встановлення частоти вживання мовних одиниць на позначення назв їжі в художньому тексті;

**Теоретичною базою** дослідження стали положення, що розробляються у рамках теорії тексту, лінгвокультурології та психолінгвістики, інтертекстуальності Д. Баранника, Д. Баранника, Ф. Бацевича, А. Вежбицької, М. Голяничя, А. Загнітка, Т. Єщенко, Т. Дридзе, В. Дроздовського, Н. Зарубіної, І. Ковалика, В. Кононенка, Т. Космеди, М. Кочергана, В. Лукіна, Л. Мацько, О.

Галапчук, Н. Непийводи, О. Онуфрієнко, Г. Почепцова, О. Селіванової, З. Тураєва, Г. Яворської та ін.

**Наукова новизна** роботи полягає у розкритті особливостей змістового наповнення кулінарного рецепту, його мовної об'єктивації в художньому тексті.

**Методологічну базу нашого** дослідження складають ідеї лінгвістичного антропоцентризму, сформульовані в працях зарубіжних вчених В.фон Гумбольдта, Й.-Л. Вайсгербера, Е. Сепира, Б.Л. Уорфа, Е. Бенвеніста, А. Вежбицької, а також українських мовознавців – С.А.Жаботинської, А.М. Приходько, А.П. Мартинюк, Л.І. Булатецької, І.А. Бехти, О.О. Селіванової. В.В. Левицького.

**Практичне значення** нашого дослідження полягає в тому, що його основні результати можуть бути використані під час написання навчально-методичних посібників, викладанні курсів сучасної української літературної мови, етнолінгвістики, психолінгвістики, вибіркового курсів із лексикології, лінгвокультурології, а також у практиці укладання словників нового типу – лінгвістичних тезаурсів.

Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку використаних джерел.

У першому розділі «Теоретичні основи дослідження кулінарного рецепту як різновиду тексту» представлено визначення тексту кулінарного рецепту в світлі актуальних досліджень теорії тексту, описані рівні організації тексту кулінарного рецепту.

У другому розділі «Текст кулінарного рецепту як лінгвокультурний феномен» представлено результати дослідження кулінарного рецепту у структурі художнього тексту, культурологічний потенціал тексту кулінарного рецепту, естетика тексту кулінарного рецепту.

У третьому розділі «Гостинна комунікація» було ретельно розглянуто теоретичні статті представленої теми та проаналізовано їх зміст з оглядом на фактичний матеріал.

У висновках узагальнюються результати дослідження цієї роботи. Бібліографічний список містить 60 робіт.

Текст кулінарного рецепту є особливим різновидом тексту, що має свої лексичні, синтаксичні та структурові особливості. Структура його відрізняється від інших типів тексту, вона містить низку послідовно змінюваних дій, що визначають, за яких умов має вийти вказаний в заголовку продукт, причому дії повинні здійснюватися в суворій послідовності для досягнення найкращого результату.

У художньому стилі кулінарні рецепти використовуються, щоб якомога ширше показати побут, звичаї, історію. Текст кулінарного рецепту використовується з метою ознайомлення з культурологічними або релігійним особливостями, розкриття історичного підґрунтя, згадки про побутовий характер твору, опису соціальних відмінностей у приготуванні страви. Кулінарний рецепт у художньому творі – результат відображення дійсності. Вербальне «оформлення» страви є головним засобом автора в емоційному впливі на читача.

#### **Апробація результатів дослідження.**

1. Цупрова А.М. Ігнат'єва С.Є. Жанр «Кулінарний рецепт» у романі Володимира Даниленка «Ніч з профілем жінки». Студентська науково-технічна конференція «Тиждень студентської науки - 2024». Мовознавчі дискурсивні практики. Дніпро НТУ «ДП» 8-12 квітня 2024 р. С. 648. <https://science.nmu.org.ua/ua/conferences/week-of-studsci/zvit-2024.pdf>
2. Цупрова А.М. Ігнат'єва С.Є. Організація тексту кулінарного рецепту в художньому тексті. Всеукраїнська студентська науково-практична конференція «Образне слово Придніпров'я». 19 грудня 2024 р.

## РОЗДІЛ І

### ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ КУЛІНАРНОГО РЕЦЕПТУ ЯК РІЗНОВИДУ ТЕКСТУ

#### 1.1. Текст кулінарного рецепту в світлі актуальних досліджень теорії тексту

Загальна функційна спрямованість теорії тексту особливо важлива у межах аналізу художнього тексту. Аналіз тексту вимагає визначення потенціалу всіх мовних рівнів. Власне текстознавство як лінгвістичний напрям сформувалось у другій половині ХХ ст. і є багатоаспектним об'єктом для вивчення.

Логіка нашого дослідження вимагає визначення суттєвих, обов'язкових, концептуальних характеристик тексту. Учені розглядають текст як висловлене мовленнєве явище, що створюється в процесі комунікації і є продуктом мовленнєвої діяльності. Помітними в галузі дослідження тексту є праці українських мовознавців Д. Баранника, Ф. Бацевича, А. Вежбицької, М. Голяничка, А. Загнітка, Т. Єщенко, Т. Дридзе, В. Дроздовського, Н. Зарубіної, І. Ковалика, В. Кононенка, Т. Космеди, М. Кочергана, В. Лукіна, Л. Мацько, О. Галапчук, Н. Непійводи, О. Онуфрієнко, Г. Почепцова, О. Селіванової, З. Тураєва, Г. Яворської та ін.

У сучасному мовознавстві суперечливим є питання щодо співвіднесення тексту з класами явищ – одиницею мовлення, вищим рівнем мовної системи, мовленнєвим витвором. І до сьогодні немає єдиного погляду на поняття тексту.

Д. Баранник розглядає текст як «писемний або усний мовленнєвий масив, що становить лінійну послідовність висловлень, об'єднаних у ближній перспективі смисловими зв'язками, а в загальнокомпозиційному, дистантному плані – спільною темою і сюжетною заданістю» [5, с. 14].

Так, нам імпонує визначення тексту А.П. Загнітка як середній елемент схеми комунікації, яку можна уявити у вигляді триелементної структури: *автор (адресант) → текст → читач (адресат)* (А. Загнітко);

О. Селівнова текстом вважає цілісну семіотичну форму лінгвопсихоментальної діяльності мовця, концептально та структурно інтегрованою, що служить прагматичним посередником комунікації й діалогічно вбудована до семіотичного універсуму культури (О. Селіванова);

К. Серажим текстом вважає будь-яку послідовність слів (знаків), зведену за правилами цієї системи мови (К. Серажим);

М. Зубрицька розглядає текст у широкому і вузькому значеннях. У широкому значенні текстом називає «структуру, що складається з елементів значення, єдності цих елементів та вираження цієї єдності»; у вузькому значенні, – «єдністю мовних знаків, що організовані за нормами даної мови і є носіями інформації» [25, с. 621].

В. Кононенко вказує на те, що національно-культурний текст є одиницею мови, що відображає оцінку світу. Вчений розглядає його як такий, що пов'язаний з особливостями оцінювання етносом довкілля: він підсилює аксіологічну характеристику, додає експресії, у словесному оточенні реалізується оцінний потенціал, з'ясовуються додаткові градації цінностей. Крім того, національна специфіка, за переконаннями вченого, виявляється в текстах різних стилів мовлення, особливо художньому, публіцистичному, науково-популярному, в основі яких покладена «мета виявлення в слові, звороті, висловленні тих елементів, які б засвідчували позицію, само ідентифікацію етносу» [42; с. 131].

В Енциклопедії «Українська мова» зацентрована увага на текст як писемний або усний мовленнєвий масив, що становить лінійну послідовність висловлень, об'єднаних у ближчій перспективі смисловими і формально-граматичними зв'язками, а в загальнокомпозиційному, дистантному плані – спільною тематичною і сюжетною заданістю [56, с. 704].

Олена Селіванова в «Лінгвістичній енциклопедії» вказує на причини відсутності єдиного тлумачення поняття «текст» у мовознавстві. Зокрема, мовознавиця наголошує на абсолютизації його структурної організації та граматичних засобів зв'язності; формально-структурною, жанрово-



стилістичною різноплановістю текстів і специфікою способу його репрезентації; багатоплановістю підходів до лінгвістичного вивчення тексту (онтологічний, гносеологічний, власне лінгвістичний, психологічний, прагматичний, комунікативний, модальний, структурний, номінативний, когнітивний, соціально-історичний); звуженням функції тексту до рівня складника комунікативного процесу, посередника, засобу, процесу й мети комунікації, абсолютизацією у складі дефініції певної категорії або кількох категорій тексту (наприклад, зв'язності) [53, с. 492–493].

Як бачимо, вивчення тексту вчені здійснюють різноаспектно. *Перший напрям* ґрунтується на пізнанні граматичної природи тексту, оскільки мовознавці розуміють текст як явище, що посідає вищу сходинку в системі мовних одиниць. *Другий напрям* пов'язаний з віднесенням тексту до явищ мовленнєвого характеру, тому дослідники акцентують увагу на його комунікативних можливостях. Становлення *третього напрямку* дослідження тексту зумовлене досягненнями сучасної лінгвістичної науки, зокрема лінгвокультурологією, теорією мовленнєвої комунікації, когнітивною й комунікативною лінгвістикою.

Серед текстів дослідники В. Мельничайко, М. Пентилюк та ін. виокремлюють: усні й писемні, художні й нехудожні, прозові й віршові, монологічні й діалогічні, розповідь, опис, роздум, контекст та інші.

Кожен виокремлений текст має властиві йому особливості, насамперед: структурно-змістова цілісність, смислова зв'язність, тематична єдність, авторство, адресність, належність до певного типу, стилю, жанру мовлення.

Останнім часом поширеним у різних стилях мовлення є текст кулінарного рецепту.

До наукового стилю належать спеціальні видання, присвячені технології приготування страв, до публіцистичного – тексти, розміщені на сторінках газет і журналів. У розмовному стилі відбувається активний обмін рецептами між людьми. Однак особливу роль відіграють рецепти, подані в межах художнього стилю. Ці рецепти відображають культуру, традиції, звичаї народів. Відомо, що

найбільші можливості для відтворення певних подій, явищ, відчуттів має автор художнього твору. Саме тому й вважаємо найбільш цікавими для дослідження тексти кулінарних рецептів, розміщені на сторінках української художньої літератури.

Українські кулінарні номени різновекторно розглядалися у мовознавчих студіях. Варто виокремити роботи О. Оскирко «Назви їжі та напоїв у східноподільських говірках» (2018) [58]; Гоца Е.Д. «Назви їжі й кухонного начиння в українських карпатських говорах» (2001) [16]; Ковпик С.І. «Поетика густативів (на матеріалі сучасної української прози)» (2018) [55] та «Поетика густативів у повісті Марії Матіос «Кулінарні фігли»» (2017); [56] Мініч Л. «Оказіоналізми як основа синергетики ідіостилю Миколи Вінграновського» (2020) [57]; Поворознюк С.І., «Лексико-фразеологічні засоби експресивності у „Кулінарних фіглях”» (2014) [59]; Філоненко С. «Література плюс кулінарія: формування нового жанру масового письменства» (2014) [60]; Шитик Л.В., Юлдашева Л.П. «Репрезентанти лінгвокультурного поля КАВА в українській мові» (2021) [61].

Перші кулінарні рецепти в українській літературі репрезентовані в «Повісті минулих літ». Рецепти читаємо і в художніх творах І. Котляревського, М. Коцюбинського, наших сучасниць Галини Вдовиченко, Марії Матіос та ін.

Як свідчить аналіз фахових джерел, текст кулінарного рецепту є особливим типом тексту, що має свої лексичні, синтаксичні та структурні особливості.

Кулінарні рецепти вважаємо суб'єктивними. Вплив на структуру та зміст тексту має не лише особистість автора, його уподобання, а й мета, хронологічний зріз, у якому відбуваються події. Тексти кулінарних рецептів відбивають і діалектні особливості мовлення літературних героїв. Власне текст кулінарного рецепта є відображенням реальної історичної дійсності.

Отже, у нашій роботі ми будемо послуговуватися поняттям текст багатоаспектно, *по-перше*, як мовленнєве утворення, зафіксоване на письмі; *по-друге*, як витвір мовленнєвого процесу, що відзначається завершеністю, а також об'єктивований у письмовій формі документ, літературно оброблений

витвір, який містить особливі одиниці – надфразні єдності – об’єднані різними типами лексичного, граматичного, логічного, стилістичного зв’язку, і вирізняється певною цілеспрямованістю та прагматичною настановою; *портрет*, як форму існування культури, цілісну системою втілення культурних цінностей народу, який зберігає інформацію про історію, етнографію, національну психологію, національну поведінку тощо. Текст кулінарного рецепту розглядаємо як особливий різновид тексту, структура й семантика якого відбиває не лише лінгвістичні особливості мови, а й своєрідність побуту, культурних, соціальних і кулінарних традицій.

## 1.2. Рівні організації тексту кулінарного рецепту

Кулінарний рецепт – це певна інструкція з приготування кулінарного виробу. Він містить інформацію про необхідні продукти, їх пропорції та подає послідовність їх поєднання й обробки, іноді й способи сервірування готових страв. Отже, текст кулінарного рецепту – це чіткий алгоритм, кожна дія якого лаконічно сформульована. Структура кулінарного рецепту відрізняється від інших типів тексту.

Сучасний кулінарний рецепт містить такі складники:

назва страви (часто містить деталізацію за інгредієнтами чи національну належність);
орієнтовний час приготування;
список необхідних інгредієнтів, їх кількість і пропорції;
обладнання та умови, необхідні для приготування страви;
кількість порцій;
калорійність страви (інколи і вміст білків, жирів та вуглеводів);
інструкція з приготування страви;
поради щодо сервірування (прикраса страви і подача на стіл).

Виділяють класичний рецепт, що входить до складу більшості кулінарних книг. Структура класичного рецепту – це схема, відповідно до якої готують ту

чи ту страву. Схема містить низку послідовно змінюваних дій, що визначають, за яких умов має вийти зазначений у заголовку продукт. Водночас дії, які здійснюються з метою досягнення найкращого результату, повинні виконуватися в суворій послідовності. Автор рецепту намагається не тільки охарактеризувати процес приготування, а й визначити послідовність дій, деталізувати час, що потрібний для процесу приготування того чи того складника, деталізувати, у який спосіб, яким чином виконувати ці дії – *варити, смажити, запікати* та ін.

Отже, це дає підстави стверджувати, що текст кулінарного рецепту певною мірою стандартизований, має чітку структуру. Однак у художньому стилі ця структура зазвичай буде порушеною. До того ж письменники послуговуються номінаціями на позначення страв що характеризуються метафоричністю, як-от *«Шлюб із кухлем пільзенського пива»* Лесі Степовички; *«Кулінарні філії»*, *«Любовний гачок»*, *«Фуришет від Марії МАТІОС»*, *«Жовторотик»*, *«Гуцульський гердан»* Марії Матіос; *«Мелодія кави у тональності кардамону»* Наталії Гурницької; *«Двадцять, або Виховання жінки в умовах, не придатних до життя»*, *«Все, що я хотіла сьогодні...»* Ірен Роздобудько та інші.

Наприклад, простежимо кулінарний текст, вміщений у *«Любовному гачку»* Марії Матіос: *Розрізаєте рибу надвоє уздовж хребта, складаєте в посудину і маринуйте. Маринад простий, як шлях до серця чоловіка через шлунок. Чорний перець-горошок, подрібнений лавровий лист, два-три зубчики потовченого часнику, сіль і кілька грамів спецій для риби – оце й увесь маринад. Хоча, можна обійтися і без магазинних спецій. Добре натираєте кожну рибину цим «вінегретом» (і ніякої води!, вистачає соку з-під часнику), ставите на два-три дні в холодильник. Смажите на олії. Без муки. Без яйця, лише при гарному настрої. Голови смажете окремо. Викладаєте рибу розрізаною стороною донизу на круглий чи квадратний таріль, застелений зеленим листям салату і непорізними гілочками петрушки, припасовуєте голови до тулуба,*

*встромляєте в губу спеціально для цього куплений гачечок — і хай красується перед Його ясними очима риба-нагадування.* [36, с.65].

Як засвідчує фактичний матеріал, авторка майстерно послуговується мовними засобами всіх рівнів.

1) Особливістю лексичного рівня тексту кулінарного рецепту нами виокремлено вживання авторкою:

а) нейтральної лексики – іменників-інгредієнтів, що є складниками частини страви – *буряк, капуста, цибуля, гілочки петрушки*; дієслів на позначення процесу приготування їжі – *посмажити, приготувати, порізати, тощо*);

б) наявність термінологічної лексики – *доза, фритюр, технологія, фарширувати* тощо;

в) запозичені лексеми – з французької *mayonnaise* – *майонез*, з французької *farce* – *фарш*; з англійської *mixer* – *міксер*, з іспанської *vainilla* – *ваніль* тощо.

г) діалектно марковані назви – *банюш, бринза* репрезентують гуцульську говірку.

2) Особливістю морфологічного рівня є послуговування всіх частин мови. Важливо відзначити вживання самостійних частин мови :

а) іменників – назви інгредієнтів, напр. *гілочки петрушки, перець-горошок, подрібнений лавровий лист; посуд*;

б) прикметників. Напр. *запікати до золотистої скоринки, смажити, поки цибуля не стане прозорою*;

в) дієслів, напр. *складаєте в посудину і маринуйте*;

г) прислівників, напр. *добре натираєте кожну рибину*;

г) числівників, напр.: *ставите на два-три дні в холодильник* або *два-три зубчики потовченого часнику*.

Функція числівників у тексті кулінарного рецепту полягає в уточненні кількості інгредієнтів або зазначення часу, який потрібний для приготування тієї чи тієї страви.

3) Особливістю синтаксичного рівня нами виокремлено вживання авторкою:

а) порівняння. Пор. : *«маринад простий, як шлях до серця чоловіка через шлунок»;*

б) вставних конструкцій (*і ніякої води!, вистачає соку з-під часнику*),

в) парцельованих конструкцій (*Смажте на олії. Без муки. Без яйця, лише при гарному настрої*);

г) односкладних неозначено-особових речень, що уможливорює акцентувати увагу читачів на особливостях приготування страви, тобто на дії, а не на її виконавцеві. Напр.

а) *розкажу*;

б) *вирішила приготувати*

в) *поділюсь* тощо.

Проведений аналіз синтаксичного рівня засвідчує його помітний вплив на власне організацію тексту. Зазвичай, у науковому та публіцистичному стилях автори не використовують складних речень. Вони здебільшого послуговуються простою конструкцією речень. Художній текст навпаки вирізняється складними синтаксичними побудовами, які дають змогу письменнику залучити читача до прочитання тексту. З метою створення в реципієнта відчуття дружнього спілкування, письменниця вживає різні такі засоби наративності.

### **1.3. Структурні особливості тексту кулінарного рецепту**

За структурними особливостями кулінарні рецепти, враховуючи їхні особливості, можна поділити на три категорії: «Номінація», «Міні-текст», «Текст «стандартної структури»».

#### **1.3.1. «Текст «стандартної структури»**

«Текст стандартної структури становить повний опис процесу приготування та оформлення страви. Яскравим прикладом може слугувати один з рецептів, репрезентований у книзі ги «Кулінарні фіглі» Марії Матіос. *«Жовторотик. Вам знадобиться півкілограма кілька разів пропущеної через м'ясорубку і добре*

*вибитої в руках телятини, п'ятеро-шестеро варених домашніх яєць. Телятину поперчіть, посоліть, можете додати столову ложку борошна або краще крохмалю і смаженої цибулі. Варені яйця звільніть наполовину від білка, а якщо яєць мало, поділіть їх навпіл і верхівки звільніть від білка. Із м'яса сформуєте круглі кульки. У кожній зробіть заглибнику завбільшки з яйце (чи половину яйця). Покладіть яйця жовтком догори, приплюсніть з боків і поставте запікатися у духовку в сковороді, добре змащеній смальцем, згодом додайте води. Якщо для такої врочистої нагоди Вам не жаль баночки консервованої кукурудзи чи зеленого горошку, або ж – і того, і другого, то покладіть їх замість яйця у кожну сформовану котлетку» [36, с.57].*

Жанр цього твору визначити непросто: «рецепти на всі випадки життя» – «Фуршет від Марії Матіос». У передмові зазначено: «Тут старосвітський дух національних традицій поєднується із пресконференцією високого урядовця, кухня звичайної жінки – із дикими законами сучасних «крутих», а Інтернет – із гуцульськими постолами... «Фуршет...» – це не кулінарні дослідження українських приСтрастей. Це сердечні сПрави і сердечні сТрави від Марії Матіос» [39, с. 4].

### 1.3.2. «Міні-текст»

«Міні-текст» – представляє лише інгредієнти, елементи страви та головну дію приготування. Наприклад, Марія Матіос наводить рецепт страви Саламахи: **«Дрібничка, від якої залежить смак страви. Але це справді дрібничка: потовчена і підсолена головка-дві часнику, збита зі сметаною і подрібленим кропом»** [36, с.10].

### 1.3.3. Номінація

«Номінація» – лише назва кулінарного рецепту. Приклад цієї структури ми бачимо найчастіше в багатьох творах.: *«Мама підклала Олегові вареників з картоплею, він із задоволенням їв, нахвалював домашні смаколики»* [59, с. 127].

Отже, можемо констатувати, що інтертекст кулінарного рецепту є показником національної ідентифікації українського народу, його гастрономічних, культурних та історичних звичаїв. Текст кулінарного рецепту

відрізняється інформативністю. Чітка структура дозволяє подати значну кількість інформації в невеликому повідомленні.

Кулінарні рецепти, що є складниками художнього тексту, віддзеркалюють культуру народу, окремої родини або особистості. Зазвичай, вживання текстів кулінарних рецептів у творах художньої літератури дає змогу читачеві якомога *виразніше відчувати* побут, звичаї, історію українського народу; *вплинути на реципієнта; викликати відчуття голоду чи уявлення надзвичайного смаку страви.*

Отже, художній твір, що містить текст рецепту не тільки засвідчують культуру, традиції народу, а й становлять фрагмент картини світу.

Тексти рецептів є особливими знаками-ідіологемами, які міцно пов'язані з номінацією сфери влади. Можна представити у формі піраміди, вершиною якої є номен «багатство», що засвідчує «доступність» продуктів харчування; а підніжжя буде представлене номеном «бідність» і засвідчує їх «недоступність». Ці знаки національної самоідентифікації, знаки українських культурних домінант. Вони віддзеркалюють ставлення до процесу приготування їжі. Його можна розглядати різнобічно – прагматично, ритуально, естетично. Вони створюються за загальними правилами залежно від мети, завдання, зокрема, для кого і за яких обставин цей процес відбувається. Кожний текст має постійні форми вираження, що залежать від позамовних і мовних умов: від мети і ситуації комунікації.



## РОЗДІЛ II

### ТЕКСТ КУЛІНАРНОГО РЕЦЕПТУ ЯК ЛІНГВОКУЛЬТУРНИЙ ФЕНОМЕН

#### 2.1. Кулінарний рецепт у структурі художнього тексту

Кулінарний рецепт у художній літературі має ознаки інтертекстуальності, пов'язані з поняттями «чуже слово», «діалог». Услід за дослідниками потрактуємо діалог як взаємодію автора й читача, а наявність «чужого мовлення» в тексті як діалог автора й героя твору. Це здатність автора твору накопичувати інформацію не лише з власного досвіду, а й з інших текстів.

На нашу думку, що кулінарний рецепт має ознаки інтертекстуальності, оскільки є запозиченням з інших текстів (усних чи писемних).

Особливість використання кулінарного рецепту полягає й у відтворенні в літературному творі конкретних явищ дійсності. Автор використовує текст кулінарного рецепту, в достовірності якого немає сумнівів. Це може бути не лише чіткий алгоритм приготування страви, а лише згадка назви, зазвичай знайома читачеві. Текст кулінарного рецепту використовується для ознайомлення з культурологічними або релігійним особливостями героїв твору, розкриття історичного підґрунтя певних подій, опису соціальних відмінностей у приготуванні страви, акценту на національному аспекті.

Отже, текст кулінарного рецепту розглядаємо як невід'ємний носій української культури і яскраве тло для відображення побуту, традицій, вірувань. З нього дізнаємося не тільки про правила приготування тієї чи тієї страви, а й про культуру та особливості харчування в різні часи.

Український класик Михайло Стельмах у повісті «Щедрий вечір» демонструє, наприклад, не саму страву, а історію, що пов'язана з нею: «А *куліш*

*у діда і справді був такий смачний, що його й Котовський міг підхвалювати. Ми також хвалили козацьку страву, і старий був цим дуже вдоволений.*

*– Діду, а Григорій Іванович теж дерев'яною чи якою ложкою їв куліш?*

*– Дерев'яною, тільки трохи більшою за твою, - змовницьки посміхнувся старий і потягнув мене за чуба. – Все, Пшеничний, хочеться знати?» [52, с.71].*

Подаються у творі й звичаї, що стосуються святкових страв: *«Батько перший заходить за стіл, оглядає всі страви, від куті з маком до миски з бобом, і поглядом дякує матері за її старання... А який він поважний стає, навіть не посміхнеться, коли виносить корівчині покуштувати кожної страви, зготованої на свят-вечір» [52, с. 169].* З невеликого уривку перед читачем постає святковий український стіл, який прикрашають обрядові страви (кутя з маком). Ми бачимо шанобливе ставлення чоловіка до жінки-господині, матері, яка приготувала ці страви, особливий вияв поваги до неї. Крім того, розуміємо, як українці шанували худобу, зокрема корову-годувальницю родини.

З певними гастрономічними звичками українці пов'язують і прикмети. Так, у народі вважалося, що та дівчина, яка їсть одночасно два кусні хліба, обов'язково двічі виходитиме заміж. Про це йдеться у творі М. Матіос *«Кулінарні фіглі»*: *«Якось я запитала одну із своїх приятельок, чи любила вона в дитинстві їсти одночасно два кусні хліба, вона здивувалася, звідки я знаю про це. Я непомітно кивнула на її чоловіка. «Але я йому про це не розповідала!» – ще більше здивувалася приятелька. Я засміялася: «Люба моя, котра дівка в дитинстві відкушує одночасно із двох куснів хліба, в житті їй суджено мати двох шлюбних чоловіків. А в тебе – другий шлюб» [40, с. 39].*

Отже, бачимо, що гастрономічні уподобання теж є важливим джерелом інформації про побут, звичаї, обряди, вірування українців. Кулінарний рецепт у складі художнього твору розуміємо як інтертекст.

## 2.2. Культурологічний потенціал тексту кулінарного рецепту

Головним і беззаперечним показником культурологічного потенціалу тексту кулінарного рецепту є зв'язок між життям народу та його гастрономічними звичками. Кулінарія завжди була невід'ємним складником історії нації. Стародавні літописи детально розкривають тему їжі, смакових уподобань. «Повість минулих літ», або «Початковий літопис» проливає світло на історію нашого народу від найдавніших часів і до днів життя Нестора Літописця. Для нас літопис цікавий згадками про гастрономічні звичаї наших предків, які були невибагливі. Їли м'ясо тварин (биків, корів, овець, коней тощо), рибу, овочі. Задля поповнення м'ясної їжі, полювали на лосів, оленів, зубрів, турів, диких кабанів, козуль, ведмедів, зайців, яких було чимало в лісах. За допомогою гачків і неводів ловили рибу. Бортники (збирачі меду) діставали мед і віск із дупел, де роїлися дикі бджоли. Простий люд переважно їв житній хліб, багатий – з пшениці. Їли просо (пшоно), горох, овес (з нього робили каші та киселі); з овочів – капусту, ріпу, моркву, боби, огірки, редьку, буряк, цибулю, часник та ін. В українців не практикувалося подріблення та змішування продуктів. Основу харчування населення Київської Русі становили зернові культури. Вони здавна використовувалися для приготування їжі, а страви з них у вигляді каш дійшли й до наших днів.

Справедливо заслуговує звання «енциклопедії українського життя» «Енеїда» І. Котляревського. Це стосується й кулінарних традицій та звичаїв, які повно ілюстровані в цьому творі. Саме через ставлення до народної кухні автор показує характер і вдачу українців, суспільні стосунки в Україні XVIII-XIX сторіччя. Багато страв, про які згадує в поемі І. Котляревський, не використовуються в сучасній кулінарії, але вони є цікавими з історичної точки зору. Численні страви й напої української народної кухні додають поемі життєствердного пафосу та оптимізму. В сучасній літературі ми часто зустрічаємо подібний метод. Наприклад, кулінарна рубрика в жіночих журналах

викликає не лише бажання покуховарити, а й дарує естетичне задоволення від процесу читання про приготування страви.

Через різноманітність страв з борошна і крупи Україну часто називають житницею Європи. Такі страви як галушки, вареники, куліш, каша згадуються й в «Енеїді».

*«Не поцурайтеся хліба-солі,*

*Борщу скоштуйте, галушок;»* [31, с. 149]

Хоча галушки й залишилися в українській кухні, готують їх нечасто. Зараз загалом галушки подають тільки як доповнення до українського борщу. Раніше це була самостійна страва з гречаного або житнього борошна. Галушки готували майже щодня, здебільшого на вечерю. Страва була легкою у виконанні, надзвичайно поживною і дуже смакувала селянам, після важкої праці у посівну чи жнива. Галушки чи локшину готували й на поминки. І. Котляревський в описі поминок, які справляв Еней з Троянською громадою, перераховує:

*«П'ять казанів стояло юшки,*

*А в чотирьох були галушки,*

*Борщу трохи було не з шість;*

*Баранів тьма була варених,*

*Курей, гусей, качок печених,*

*Досита щоб було всім їсть.»* [31, с. 31]

І. Котляревський розповідає в поемі не тільки раціон українців, а й культуру харчування:

*«Тут їли різніі потрави,*

*І все з полив'яних мисок,*

*І самі гарнії приправи*

*З нових кленових тарілок».*

*«То всякі вродяться potravи,*

*Які на світі тільки єсть:*

*Пивце, винце, медок, горілка,*

*Рушник, ніж, ложка і тарілка.» [31, с.13]*

В «Енеїді» постає типова українська кухня, але не менш цікавими є кулінарні звичаї окремих регіонів, де споконвіку зберігалися й довершувалися народні вміння.

Різноманітність кулінарних традицій України зумовлена способом життя народу, географічними та кліматичними відмінностями. Кожному з етнографічних районів України властиві свої особливості кухні, зумовлені історичними традиціями. Якщо брати до уваги традиційний український борщ, в кожному регіоні країни знайдемо відмінності в його приготуванні. Через це в кулінарних довідниках зазначено: «Борщ київський», «Борщ волинський», «Борщ запорізький» і т.п.

Звичайно, ці особливості народної кухні знайшли відображення в літературі. Наприклад, у творі І. Нечуя-Левицького «Кайдашева сім'я» бачимо типову кухню Київщини, Черкащини, в «Енеїді» І.Котляревського – Полтавщини, у творі «Тіні забутих предків» М. Коцюбинського – кухню Закарпаття. Саме на прикладі повісті М. Коцюбинського ми й розглянемо докладніше кулінарні традиції Західної України.

Багато хто з критиків вважає головним здобутком «Тіней забутих предків» – докладне й достовірне змалювання життя й побуту гуцулів. Щоб ретельно вивчити всі аспекти життя в горах, М. Коцюбинський кілька разів виїжджав у село Криворівню в Карпатах з видатним українським фольклористом В. Гнатюком.

У повісті «Тіні забутих предків» М. Коцюбинський так описує Святий Вечір: *«Обкурював ладаном хату й кошари, щоб одігнати звіра й відьом, а коли червона од метушині Палагна серед курива того ознаймляла нарешті, що готові усі дванадцять страв, він, перше ніж засісти за стіл, ніс тайну вечерю худобі. Вона першою мусила скоштувати голубці, сливи, біб та логазу, які так старанно готувала для нього Палагна»* [33, с. 300]. У цьому невеликому уривку бачимо відданість християнським та язичницьким традиціям, своєрідну віру, що знайшла своє відображення в кулінарії.

Вражаючим та колоритним в повісті є опис життя гуцулів на полонині. В листі до В. Гнатюка М. Коцюбинський писав: *«...їздив на полонину Скупову, ночував там при ватрі, їв бануш і приглядався полонинському життю.»* В повісті автор докладно подає опис життя вівчарів, їх побут та кулінарні знання: *«Пора варити кулешу. В киплячий казан він сипле муку, крає її навхрест, і скоро запашна пара мішається з запахом диму. Ватаг потягається вже... почина дніти.»* [33, с. 295].

Кулінарні особливості яскраво відображені в співанках:

*«Чорногора хліб не родить,  
Не родить пшеницю,  
Викохує вівчариків,  
Сирок і жентицю...»* [33, с. 293].

Найбільш цікавою і незвичною з теми кулінарії є розповідь про приготування сиру:

*«Молоко в пугині жовкне і гусне. Ватаг схилився над ним скуплений, навіть суворий. Розцібає поволі рукава і по сам лікоть занурює в нього свої голі, зарослі волоссям руки. І так застигає над молоком...»*

*Тепер має бути тихо у стаї, двері замкнені, і навіть спузар не сміє кинуть оком на молоко, поки там твориться щось, поки ватаг чаклує. Все наче*

*застигло в німому чеканні, бербениці затаїли у собі голос, притаїлись будзи на полицях, поснули сном чорним стіни і лави, вогонь ледве диха, і навіть дим соромливо тікає в вікно. Тільки по легкому рухові жил на ватагових руках помітно, що насподі в посуді одбувається щось. Руки оживають потроху, то підіймаються вище, то опускаються нижче, закруглюють лікті, щось плещуть, бгають та гладять там всередині, і раптом з дна посуду, з-під молока, підіймається кругле сирове тіло, що якимсь чудом родилось. Воно росте, обертає плескати боки, купається в білій купелі, само біле і ніжне, і коли ватаг його виймає, зелені родові води дзвінко стікають в посуду...*

*Ватаг легко зітхнув. Тепер і спузар може вже глянуть. Славний родився будз, ватагові на втіху і на пожиток людям...*

*Одчиняються двері нарозтіж, вітер дме з подри, ватра з радості лиже чорний котел, в якому сироватка гуля коломийки, і серед диму й вогню блищать в спузаря зуби...*

*А коли сонце заходить, ватаг виносить зі стаї трембіту і трубить побідно на всі пустинні гори, що день скінчився миром, що будз йому вдався, кулеша готова і струнки чекають на нове молоко...» [33, с. 290].*

**Здається, овеча бринза на Закарпатті була завжди. Відколи перші люди почали випасати в Карпатах овець, вона міцно зайняла місце не тільки в закарпатських шлунках, а й стала невід'ємною частиною гуцульської душі. Гуцули – чи не єдина група українського етносу, для якої вівчарство завжди було провідною галуззю господарства. За гуцульськими традиціями банош та бринзу готують чоловіки, бо вівчарство і все що з ним пов'язане – справа суто чоловіча. Приготування сиру й сьогодні дуже популярне в Карпатах.**

Гуцульський край входив до складу Туреччини, Польщі, Угорщини, Австрії, Румунії, Чехословаччини. Звичайно, ці країни мали свій вплив на Гуцульщину, але, незважаючи на штучне адміністративне управління, гуцули

віками творили старозвичаєві порядки, слідували волоському пастушому праву, зберігали духовну культуру. Це все дало змогу зберегти унікальні традиції, та разом з тим ввібрати в себе найкраще з сусідніх держав, зокрема і у кулінарії.

Справжньою перлиною української кухні є кухня Львова. Гастрономічні звичаї цього міста завжди вражали туристів зі всього світу. Яскраве відображення знайшли у творах українських письменників.

Кулінарні рецепти в художніх творах Галини Вдовиченко допомагають краще відобразити тло, на якому розгортаються події. Суб'єктами гастрономічного дискурсу роману «Купальниця» є пані Стася – літня людина, яка має великий життєвий досвід, уміння й навички в галузі кулінарії, та молода жінка Кароліна Кужвій, яка разом з чоловіком нещодавно приїхала до міста й навчається кулінарного мистецтва в досвідченої львівської пані. Місцем реалізації гастрономічного дискурсу є звичайна кухня в комунальній квартирі.

Метою введення уривків гастрономічного дискурсу до тексту роману є ознайомлення читачів зі львівськими кулінарними традиціями й культурою, їх важливим складником – кухнею. У творах Г. Вдовиченко тексти кулінарних рецептів мають значну естетичну вартість:

*«... Правдивий галицький цвібак – це просто...*

*— Бісквіт? – уточнює учениця.*

*— По-нашому – цвібак, – відповідає пані Стася. – Нам потрібні дві прозорі посудини, от, скажімо, ці дві склянки.*

*Кароліна уважно спостерігає за діями сусідки.*

*Вибиваєш у склянку стільки яєць, зі скількох пектимеш цвібак. Скажімо, з трьох, так? Вибиваємо в склянку, ставимо другу, порожню, поруч, бачиш? І насипаємо цукру на той самий рівень – дивись сюди – рівно стільки ж. Було б десять яєць – стояло б поруч по літровому слоїку. Розумієш принцип?*



*Пані Стася грюкає посудом, витягає з шафки високе полив'яне горня, більше схоже на банячок, висипає до нього цукру зі склянки, а в спорожнілу склянку, до денця якої пристали крупинки цукру, насипає борошно, на той самий рівень, що яйця поруч. Усе. Всі дози визначено.*

— *Тепер до цукру додавай яйця, – підсуває горня до Кароліни, – ось тобі міксер, збивай набіло.*

*Кароліна увімкнула міксер, і пані Стася замовкла, бо все одно за тим шумом нічого не чути. Кароліна бачила, як вона зазирнула до духовки, що вже достатньо нагрілась для випікання, як готувала форму для бісквіта – і думала про те, що почула. Вона себе захищеною не відчуває.*

*Міксер мусив відпочити, бо корпус нагрівся і почав смердіти, а пані Стасі все ще видавалось, що яйця із цукром недостатньо добре збиті. Нарешті Кароліна почула «досить». І обережно почала додавати ложкою борошно, вимішуючи, як наполягала пані Стася, вгору-вниз. Кароліна спробувала роздивитись на її обличчі ознаки того, що вона жартує, але пані Стася говорила цілком серйозно: не крутити ложкою, а саме затягувати борошно досередини» [10, с. 211-212]*

У кулінарії важливі найменші дрібниці. Усе надто серйозно, бо від цього залежить смак страви, а отже, й репутація господині. Як зазначає героїня роману: *«Дрібниці впливають на успіх будь-якого діла, хоч чого це стосується – ранкових читань на телебаченні, випікання правдивого цвібака, а чи сімейного життя» [11, с. 211-212].*

Рецепти й назви страв як знаки самоідентифікації й національної ідентифікації дозволяють судити про людей за тим, як вони готують, що вони їдять, як пригощають гостей. Кожен народ асоціює себе з певними стравами. Склався стереотип, що українці люблять сало, борщ, вареники, галушки. Кожен регіон України має свої улюблені страви. Львів асоціюється з кавою й солодощами. Це підтверджується й на сторінках роману:

*«Кава мусі биць! – зауважив (Роберт) по-старольвівському» [47, с.218]*

*«Кава у Львові інша! Не така, як усюди!*

*- Я трохи кориці додаю. Або ванілі дрібку. Мене пані Стася навчила» [11, с. 218]*

Дійсно, «Кава мусі биць»! Та чи тільки кава? Наслідуючи західні тенденції, українці все частіше відтворюють сучасні напої, але роблять це суто по-українськи. Марія Матіос у своїй книзі «Кулінарні фіглі» подає рецепт «домашньої фанти»:

*«Треба взяти 8 апельсинових кірочок і залити їх 3 літрами окропу. Хай вистоюється цілу добу. Після цього кірочки вийняти, перемолоти і залити тією ж водою. І знову поставити на добу. Процідити, видушити, додати 2 кг цукру і 6 чайних ложок лимонної кислоти. Довести до кипіння. Іще гарячим розлити по пляшках. А тримати цей напій, на відміну від коньяку, треба таки в холоді» [40, с. 93].*

Страви, що наводяться в тексті кулінарного бестселера передають усю дивовижність, різноманітність і особливість української кухні. Уся культура та історія народу в звичайних рецептах, що так майстерно були дібрані автором.

Так, пропонуючи приготувати «Гуцульський гердан», М. Матіос залучає читачів до діалогу:

*«Ви бачили справжній гердан – прикрасу із намиста для жіночої шиї? Я обожнюю гердани і маю їх кілька.*

*А тепер спорудіть кулінарний гердан, яким я частую своїх гостей.*

*А для того, щоб іще й скуштувати його, робіть зі мною, робіть, як я, робіть краще від мене...»*

Письменниця добре розуміє, що «...форма – ще не все. Як правило, краса «гуцульський гердан» вирає всіма кольорами. Такою ж має бути і страва». Вона дає цікаві поради читачам, як зробити справжню прикрасу.

*...Як цього досягти? Просто. Викладіть на верхній шар майонезу у хаотичному порядку розеточку буряка, моркви, подрібненої петрушки чи зеленої цибулі, ягоди калини чи жменьку консервованої кукурудзи.*

*Якщо переважатиме буряк, то у Вас вийде **пурпуровий гердан**, якщо кукурудза, то Ви з повним правом можете сказати, що Ваш гердан – **золотий**.*

*Тоді вийміть зсередини банку.*

*Бачите, їстівний гердан вийшов такий, що хоч зав'язує його на шию. Чим зав'язувати? А Ви припасуйте зверху стебло петрушки чи пера цибулі. Ось Вам і зав'язка.*

*Правда, красиво?*

*А як смачно!» [40, с.178].*

Особливість цієї книги полягає в унікальній авторській манері. Це зовсім не кулінарна книга, швидше дружня бесіда. Марія Матіос підіймає завісу особистого життя, поводить з своїми читачами, немов зі старими знайомими. Вона ставить собі за мету вразити читача неповторністю своїх страв. Не кожного дня ми зустрічаємо рецепти кабачкового варення або желе із кизилу, які пропонує авторка.

Найширше культурологічний потенціал кулінарних рецептів розкривається в описі святкових страв. Так, М. Матіос детально розказала, як зробити святкову великодню писанку. У творі Михайла Коцюбинського «Ялинка» подається опис різдвяного столу:

*«Настав святий вечір.*

*В Якимовій хаті кипіла робота. В печі тріщав вогонь та сичав борщ. Олена, мати Василькова, крутила голубці на вечерю. Василько сидів долі та м'яв мак до куті» [33, с. 9]*

Текст кулінарного рецепту – це відображення реальної історичної дійсності, культурної та національної своєрідності. Кулінарний рецепт використовується в художньому тексті як реалія зовнішнього світу, достовірність якої не береться під сумнів, з метою спонукати читача приготувати страву, або з метою підкреслити задоволення людини не лише від сприйняття їжі, а й згадок про неї.

### **2.3 Естетика тексту кулінарного рецепту**

Провідною функцією художнього твору є естетична функція. Її сутність полягає в здатності художньої літератури заповнити вільний час людини й отримати задоволення від прочитання твору. Саме цим можна пояснити прагнення людей перечитати деякі тексти кількаразово.

На думку О. Біличенко, «естетична та ідеологічна функції так само внутрішньо притаманні мистецькому твору, впливають з їхньої природи» [6, с. 1]

Відомо, що світ будується й розвивається за законами краси, однак у житті люди, заклопотані повсякденними проблемами, не завжди її помічають. Тільки митець здатний за допомогою сили своєї уяви, таланту, майстерності акумулювати красу, показати її в усіх виявах.

У романі Галини Вдовиченко «Тамдевін» бачимо опис страви:

*« Я замовила качку під апельсиновим соусом. На тарілці закарاملізовані часточки апельсина апетитно сусідили з рум'яною качкою, завбільшки з голуба, зеленню руколи та ляльковими помідорчиками чері...» [10, с.23].*

У своїх творах письменники подають не лише правила приготування страви, а й поради щодо її подачі. Наприклад, страву «Серце закоханого» Марія Матіос пропонує подати так: *«Викладіть по краях блюда із темним фоном кружальця білка, на середину покладіть буряк у вигляді серця, нафарширований жовтком із цибулею. На білок можна покласти ягуду-дві калини або ж перетерту середину буряка»* [40, с. 51].

Навіть найпростішу страву автор вчить оформлювати, мов справжній витвір мистецтва: *«Коли в мене криза кулінарного настрою й жанру, я відварюю моркву, дрібно нарізаю або товчу часник, на великій тертці натираю моркву і трохи твердого сиру, додаю майонезу, викладаю на листки зеленого салату, кропу, чи петрушки, чи просто на красиву розетку — і на здоров'я! пропоную своєму любесенькому чоловікові»* [50, с. 123].

Кулінарний рецепт у художньому творі – результат відображення дійсності. Вербальне «оформлення» страви є головним засобом автора в емоційному впливі на читача.

Отже, текст кулінарного рецепту в структурі художнього твору можна назвати складним динамічним утворенням, що відбиває особливості соціально-культурних традицій народу й має інформативну цінність та естетичну вартість.

Після проведеного нами дослідження, можемо стверджувати, що у творах української художньої літератури письменники часто послуговуються описами або згадками **перших страв**. Опис перших страв у художній літературі часто слугує засобом створення атмосфери, розкриття характерів героїв і підкреслення символічного змісту твору. В літературі згадують перші страви:

- Передача атмосфери та епохи. Зображення їжі дозволяє занурити читача в конкретний історичний або культурний контекст, відтворюючи побут і традиції персонажів. Наприклад, згадка про борщ чи юшку може підкреслити українську автентичність.

- Розкриття характерів героїв. Деталі приготування або вживання страв розповідають про соціальне становище, звички та смаки персонажів. Скромний суп може вказувати на бідність, а вишукана страва — на достаток і заможність.
- Символічне значення. Їжа нерідко символізує родинний затишок, добробут чи, навпаки, нестачу та злидні. Гаряча страва може асоціюватися з материнською турботою або об'єднанням за столом.
- Тема гостинності. Сцени частування супом чи борщем підкреслюють щедрість і доброзичливість господарів. Вони акцентують увагу на дружніх взаєминах, єднанні та традиціях гостинності.
- Контраст між соціальними станами. Опис їжі може виділяти соціальні відмінності: ситний обід на тлі злиднів створює відчуття напруги й драматизму.
- Емоційний вплив на читача. Зображення їжі викликає відчуття тепла, затишку й стабільності, допомагаючи читачеві емоційно зблизитися з героями та зануритися в атмосферу твору.

Таким чином, описи перших страв у художній літературі виконують не лише естетичну, а й змістову функцію, доповнюючи сюжет і розкриваючи внутрішній світ персонажів.

Серед проаналізованих нами творів, а саме: Котляревський І. «Енеїда», Франко І. «Захар Беркут», Роздобудько І. «Двадцять, або Виховання жінки в умовах, не придатних до життя», Роздобудько І. «Все, що я хотіла сьогодні...», Дашвар Л. «Село не люди», Даниленко В. «Ніч із профілем жінки», Єшкілев В. «Богиня і Консультант», Глазовий П. «Як вареники варили кум і я», Руданський С. «Вареники-вареники», Глазовий П. «Варивоода», Поклад Н. «Ластівчин привіт», Степовичка Л. «Шлюб із кухлем пільзенського пива», виокремлюємо такі згадки перших страв:

«Тепер мені залишиться тільки спостерігати, як у тобі згасне світ. Твій маленький, скоцюрблений світ – із його козами, карафами, чавунцями, стуленими повіками, покривалом, яке щільно облягає голову, протертим **манним супом**, хмільним белькотінням, виском пилки і стукотом молотка, із заскорузлими старечими пальцями праведника-теслі та його потаємної заздрості до твоєї юності» [50, с. 40]. «Зазвичай я обираю дві страви, хоча вистачило б і однієї, адже порції тут – велетенські. **На перше – суп із білих грибів, зварений на вершках**, на друге – стейк-філе з лосося, загорнуте в бекон, до нього – картопля з ароматом дягелю, овочева запіканка по-карельському і соус із ягід ялівцю» [50, с. 135]. «Через кілька годин вона трохи отямилася, і я запропонував їй випити **бульйон**, який устиг зварити, поки вона спала після медичних процедур.

Вона була абсолютно відсторонена і не відповідала на жодне моє запитання» [50, с. 312-313]. «Всі ці М. М. ходять до школи, до інститутів, виходять заміж, їздять на відпочинок до моря чи лісу, платять за квартиру, готують **борщ** чи вареники, збирають гроші на італійське взуття чи автомобіль, часом кокетують із незнайомцями, п'ють каву, балакають по телефону з подругами, просуваються службовими сходінками, клять шпалери, нарощують нігті, роблять модні зачіски і таке інше» [49, с. 12]. «Мамка твоя вже все поробила. І курям дала, і за свинями прибрала, і часник на зиму посадила, і **борщу** наварила, і твої штанці джинсові з вихлясиками попрала» [18, с. 31]. «Баби на кухні по черзі поминальну їжу готують. Плачуть і курчат скубуть, плачуть і буряки на **борщ** чистять, а потім із Раїсиної вітальні хтось із сусідок зайде...» [18, с. 98]. «Наливала **борщ** у тарілки, а дівчата носили на столи» [18, с. 115]. «Шанівці **борщ** поїли, тихо сидять – другої страви чекають» [18, с. 119].

«Сип **борщ**, кидай кашу,

Люблю, діти, матір вашу» [18, с. 138].

*«На третій день Катерина пила з мисочки, що її тримала перед нею Ганя, міцний бульйон» [18, с. 292]. «Спочатку дістала з печі борщ, лемішку із салом, карасі в сметані, смажені печериці, печеню, смажені баклажани з цибулею, нарізала домашнього хліба, поставила мед, дерев'яну миску яблучного повидла, а коли це з'їла, виставила на стіл макітру вареників із сиром, миску сметани і гладішку кислого молока. Вона задоволено сопіла, крєктала, плямкала, зітхала, повискувала і щасливо сміялась. Заїджена борщем, салом, печенею, рибою, повидлом, сметаною, медом, із забитими щоками, вона нагадувала надутого хом'яка» [17, с. 132].*

*«І зараз попросив до столу*

*Латин Енеєвих бояр,*

*Пили горілку до ізволу*

*І їли бублики, кав'яр;*

*Був борщ до шпундрів з буряками,*

*А в ющі потрух з галушками,*

*Потім до соку каплуни» [30, с. 171-172].*

*«Не поцурайтеся хліба-солі,*

*Борщу скоштуйте, галушок» [30, с. 222].*

*«Був би не пхався на ПМЖ до Сполучених Стейтів, то не сидів би і не сьорбав капустяного московського супу, поливаючи його сльозами, харків'янин, якого заїла московська ностальгія» [55, с. 7]. «Почнеться з простого, звичайного, з гастрономічної туги за бабуніним борщем» [55, с. 36]. «І раптом так різко і несподівано запахне духмяним борщем, і ніхто не зрозуміє, що з вами таке діється, бо і як його описати, і з чого його тут зварити? І старого сала в усій Німеччині не знайдеш, щоб затовкти його з часником, а без нього борщ не відбудеться. І відчуєте ви себе таким самотнім-самотнім, бо ніхто у Берліні*



навіть слова такого не знає «**борщ**». «Це що, **буряковий суп**?» – допитуються німці. Су-у-уп?! От чудні! Та для українця борщ, як ото для німця пиво. Не просто страва, а уся його психологія, і історія нації, і наука, і мистецтво, і життя, і любов, і смерть...» [55, с. 37]. «Почнеться напад ностальгії з пахоців **борщу**, а вночі вам наснитися вже дитинство, і як роздивлялися з бабунею на зорі в небі, і як вона казала, що мене не стане, а ти, моя дитино, дивитимешся на небо, уже без мене, і зорі так само будуть сяяти над головою, як і тепер, згадай тоді про мене...» [55, с. 37]. «А що за присмак такий, у **борщу**, від чого б це?» [55, с. 117].

«Принесіть мені тарілку **бовтаного супу**,  
Перепалену котлету і картоплі купу» [14].

«Дош, **борщ**, хвош...» [47, с. 10].

Проаналізувавши фактичний матеріал, можемо стверджувати, що найчастіше зустрічаємо згадки борщу, кілька разів згадуються різні види супів, рідше бульйон та юшка.

Ми вважаємо, що серед перших страв письменники частіше послуговуються описом борщу через те, що борщ в українській літературі має вагоме культурне, символічне та емоційне значення, що пояснює його часту присутність у творах. Основні причини такої уваги:

- Національний символ та культурна ідентичність. Борщ вважається уособленням української кулінарної спадщини та традицій. Він асоціюється з родинним затишком, теплом і домашнім комфортом. Згадки про цю страву допомагають підкреслити національний колорит, а також підсилюють відчуття етнічної належності персонажів.
- Зв'язок із минулим і ностальгія. Опис борщу викликає асоціації з рідним домом, зокрема в творах про еміграцію. Часто ця страва супроводжує спогади про дитинство, сімейні вечери, традиційні свята або важливі життєві події.

- Побутова реалістичність. Зображення борщу допомагає створити автентичну картину повсякденного життя українців, їхніх звичок і побуту. У сценах обідів або поминальних трапез він символізує турботу про ближніх, об'єднання родини або навіть скорботу.
- Ознака достатку й гостинності. Часто борщ подається як головна страва під час свят, підкреслюючи щедрість і заможність господарів. Опис цієї страви також може створювати контрасти між достатком і злиднями, що відтіняє соціальні відмінності.
- Роль у традиціях та обрядах. Борщ часто згадується у контексті весіль, поминальних обідів чи святкових подій, відіграючи важливу обрядову функцію. Його присутність у текстах підкреслює зв'язок із народними звичаями та глибоку повагу до традицій.

Таким чином, образ борщу в українській літературі не обмежується лише стравою – він символізує культурну спадщину, гостинність і тісний зв'язок із родинними та національними цінностями.

Далі виділяємо згадки **других страв**. Опис других страв в українській літературі можна пояснити різними факторами, пов'язаними з культурними, соціальними та символічними аспектами їжі в повсякденному житті.

- Символіка їжі. В багатьох літературних творах їжа виступає важливим символом для передачі різних тем, настроїв і соціальних ситуацій. Другі страви, такі як м'ясо, борщ, вареники чи каші, можуть уособлювати багатство, згуртованість родини, традиції і ритуали, що є значущими для української культури. Вони часто відображають важливі моменти життя персонажів, наприклад, святкові родинні обіди або ділові зустрічі.
- Повсякденне життя та культура харчування. В українській традиції другі страви є важливою частиною обіду чи вечері. У літературі це дозволяє відтворити реалістичні сцени повсякденного життя, підкреслюючи простоту та задоволення від їжі, що є невід'ємною частиною щоденних

турбот і відносин героїв. Опис страв створює атмосферу, яка наближає читача до реального життя персонажів.

- Традиції та національна ідентичність. Багато традиційних українських страв, таких як борщ, вареники, м'ясні страви, часто згадуються в літературі, особливо під час родинних зустрічей чи свят. Опис цих страв допомагає підкреслити зв'язок персонажа з його національними коренями, землею та родинними традиціями, що важливо для формування національної ідентичності.
- Соціальні зв'язки. Важливу роль у літературних творах відіграють обіди та інші соціальні ситуації, де згадуються другі страви. Спільне споживання їжі часто асоціюється з укріпленням відносин, обміну емоціями та соціальними ритуалами. Згадка про другі страви може підсилювати емоційний фон сцени, а також допомагати розкривати стосунки між персонажами, їхній соціальний статус або економічне становище.
- Психологічна складова. Їжа в літературі часто має глибокий психологічний підтекст. Для персонажа другі страви можуть бути ознакою добробуту, радості або турботи з боку близьких. Якщо їжа подається як ситна і багата, це може вказувати на важливі емоційні моменти, такі як почуття задоволення, ностальгії чи стресу.
- Національна кулінарна спадщина. Українська література часто включає традиційні страви, що додає текстам автентичності та глибини. Це дозволяє відобразити багатство української кухні, яка є частиною культурної спадщини та національної гордості.

Загалом, згадка про другі страви в українських художніх творах дозволяє створювати правдиві образи, показувати соціальні та культурні особливості, підкреслювати емоційний стан персонажів та сприяти розвитку сюжету.

Серед проаналізованих нами творів: Котляревський І. «Енеїда», Франко І. «Захар Беркут», Роздобудько І. «Двадцять, або Виховання жінки в умовах, не придатних до життя», Роздобудько І. «Все, що я хотіла сьогодні...», Дашвар Л.

«Село не люди», Даниленко В. «Ніч із профілем жінки», Єшкілев В. «Богиня і Консультант», Глазовий П. «Як вареники варили кум і я», Руданський С. «Вареники-вареники», Глазовий П. «Варивоода», Поклад Н. «Ластівчин привіт», Степовичка Л. «Шлюб із кухлем пільзенського пива», виділяємо опис других страв: *«На перше – суп із білих грибів, зварений на вершках, на друге – стейк-філе з лосося, загорнуте в бекон, до нього - картопля з ароматом дягелю, овочева запіканка по-карельському і соус із ягід ялівцю»* [50, с. 135]. *«Сідай, зараз кручеників принесу. І які ж то були крученики! Катерина один з'їла, другий, третього хтіла – рука не тягнеться... Соромно. – Їж, Катрусю...*

*– І ви мене знаєте? – дівка третього крученика вхопила була, та після бабиних слів він у горлі й застряг»* [18, с. 28]. *«Вона виставила на стіл печеню з грибами, млинці, а вареники з маком посмачила медом. Аркадь зачаровано дивився, як уся сім'я вечеряє за столом, як брязкотить посуд, ворушаться їхні роти й щелепи, як пахне паруюча печеня»* [17, с. 26]. *«Може поставити тарілку на підлогу, якщо в ній – вчорашні або надто пересмажені котлети...»* [49, с. 137]. *«Раїса обклала свіжу могилку пиріжками, котлетами, ніжками курячими, помідорами, огірками»* [18, с. 135]. *«...пити вітаміни, вітатися, виголошувати тости, смажити м'ясо, робити голубці, відкривати двері, застеляти ліжко, витирати пил, говорити, плакати, сміятись...»* [50, с. 45-46].

*«Принесіть мені тарілку бовтаного супу,*

*Перепалену котлету і картоплі купу»* [14].

*«Вона купує фарш, цибулю, рис. <...> Хелена викладає перець на стіл, миє його, зрізає капелюшки, витрушує біле насіння. Начиняє зелені скриньки сумішшю з м'яса, вареного рису й підсмаженої цибулі, затуляє скриньки капелюшками, щільно розміщує їх у каструлі, заливає водою, змішаною з томатом і спеціями, ставить на плиту...*

*Вона робить усе так, ніби робила це щоденно. Каструля величезна, вона навіть не пам'ятає, звідки в неї з'явилася така. Вона рахує **перчини** – їх двадцять чотири» [50, с. 342-343].*

*«Сип борщ, кидай **кашу**,*

*Люблю, діти, матір вашу» [18, с. 138].*

*«Принесла **каші з гречки й молока**» [18, с. 239]. «Дарина миску з **кашею і бідончик із молоком біля баби лишила та пішла, куди баба послала, – геть» [18, с. 239]. «Виразка Крупки-молодшого вдячно відреагувала на **вівсяну кашу з молоком, млинці й гарячий чай**» [18, с. 255]. «Йди вже. **Манна каша** холоде, – штурхнула Мазюничка Натка» [17, с. 16]. «Зараз я тебе погодую, – сказала мені. – Скуштуй-но **чумацької каші з грибами**, – насипала в миску **каші**. – Їж, а я тобі розкажу, як вона готується, кожен чоловік має хоч раз приготувати **чумацьку кашу**. Бо це чоловіча страва. Її колись готували тільки чоловіки. Коли чумаки везли возами з Криму сіль або козаки йшли на війну, то завжди їли таку **кашу з грибами**» [17, с. 129-130].***

Після ознайомлення з матеріалом, можемо визначити, що серед других страв найчастіше письменники згадують різні види каші. Рідше – голубці та інші м'ясні страви. Часті описи каші в українській художній літературі можна пояснити кількома ключовими аспектами, що пов'язані з історією, культурою та соціальним життям.

- Культурна роль каші в українській кухні. Каша була однією з основних страв на столах українців, особливо серед селян. Вона була доступною, економною та поживною їжею, що робило її важливою частиною повсякденного життя. Часто вона асоціюється з простотою, натуральністю та тісним зв'язком з українською ідентичністю. Каша, як звична їжа для сніданку чи обіду, стає органічною частиною літературного зображення реальності.

- Опис сільського побуту. Оскільки значна частина української класичної літератури зображує сільське життя, каша в контексті цих творів набуває особливої значущості. Це основна їжа, яка готувалась із різних злаків, залежно від сезону, що додає автентичності та реалістичності описам сільських обідів.
- Економічна доступність. Каша була доступною для різних верств населення, оскільки злаки, з яких її готували, були основним продуктом сільського господарства. Для багатьох бідних сімей вона була важливим джерелом живлення, що також пояснює її часті згадки в літературі як символ трудового, скромного життя.

Отже, каша в українській літературі є не лише їжею, а й важливим елементом, що втілює культурні традиції, відображає соціальні реалії та підкреслює емоційні стани героїв, формуючи глибші символічні зв'язки з національним контекстом.

Наступна класифікація кулінарних виробів, яку ми можемо виокремити – це **холодні страви і закуски**. Опис холодних страв і закусок в українській художній літературі відіграє значущу роль, надаючи текстам змістової глибини, символічного навантаження та емоційного забарвлення. Вони допомагають підкреслити побутову автентичність, соціальні відмінності й емоційні стани героїв. Основні причини звернення до таких елементів:

- Відтворення атмосфери та національного колориту. Зображення холодних страв, зокрема холодцю, солінь, салатів або оселедця, сприяє створенню правдивих картин повсякденного життя українців, їхніх традицій і звичаїв. Вони часто використовуються в описах застіль і свят, підкреслюючи народні обряди та кулінарні вподобання. Такі згадки додають етнографічної достовірності й акцентують увагу на зв'язку з національною культурою.
- Символіка соціального становища й укладу життя. Прості холодні закуски свідчать про помірність і невибагливість персонажів. Натомість пишно

накритий стіл демонструє заможність, щедрість і гостинність. Контраст між скромною їжею та багатими наїдками часто підкреслює соціальну нерівність.

- Емоційне та символічне значення. Холодні страви можуть уособлювати емоційну стриманість або віддаленість у стосунках між персонажами. Їхня присутність у сценах підготовки або споживання відображає буденність, очікування важливих подій або перехідні моменти.
- Реалістичне зображення побуту. Згадки про закуски додають деталей у побутові сцени, роблячи їх живими та переконливими. Їх опис може демонструвати турботливість персонажів, кулінарну майстерність або підготовку до важливих подій.
- Традиції й обрядові елементи. Холодні страви часто фігурують у весільних бенкетах, поминальних трапезах або святкових застіллях, виконуючи обрядові функції. Наприклад, холодець може символізувати сталість і завершеність, а соління – збереження традицій.
- Гумористичні та іронічні акценти. Опис деяких закусок або манери їх споживання часто має комічний підтекст, підкреслюючи кумедні ситуації чи звички персонажів.

Отже, згадки холодних страв і закусок в українській літературі слугують не лише засобом відтворення побутових реалій, а й важливим художнім інструментом, що допомагає поглибити атмосферу, розкрити характери й підкреслити культурний колорит творів.

Серед проаналізованих нами творів (Котляревський І. «Енеїда», Франко І. «Захар Беркут», Роздобудько І. «Двадцять, або Виховання жінки в умовах, не придатних до життя», Роздобудько І. «Все, що я хотіла сьогодні...», Дашвар Л. «Село не люди», Даниленко В. «Ніч із профілем жінки», Єшкілев В. «Богиня і Консультант», Глазовий П. «Як вареники варили кум і я», Руданський С. «Вареники-вареники», Глазовий П. «Варивода», Поклад Н. «Ластівчин привіт», Степовичка Л. «Шлюб із кухлем пільзенського пива»), виділяємо такі згадки

холодних страв і закусок: «Вдома я випила склянку теплого молока, зробила собі **бутерброд із ковбасою та гірчицею** й залізла в ліжко» [50, с. 25]. «– Може, кави? – каже нарешті лікар. У нього густа чорна борода, в якій застрягли крихти хліба – мабуть, щойно з'їв **бутерброд**» [50, с. 146]. «Справжнє – душило, лякало безсонням, сурогатне – смакувало, як **подвійний чизбургер у «Макдональдсі»...**» [50, с. 171]. «Буфетниця вже зайшла досередини ятки і причаїлася, мов павучиха. На склі перед віконцем висів перелік її послуг: кава «еспрессо», «кава-мокко», «капучино», **гарячі бутерброди** і таке інше. Все це, звісно, в пластиковому посуді» [49, с. 19]. «У пакеті знайшлося **кілька великих бутербродів, загорнутих у прозору плівку, шмат сирокоченої ковбаси і плитка чорного шоколаду**» [23, с. 32]. «Оці півгодинки належать тільки мені, цей свіжий ранок, *July morning*, що обіцяє обернутися на спекотний липневий день, ця гаряча духмяна кава, не бочкова, не совкова, а справжня, свіжозмелена, з вершками із крихтної упаковочки, що так смакує з **тостами**, тоненько намазаними абрикосовою мармелядою» [55, с. 7-8]. «Відтоді доктор завів приємну звичку снідати щоранку і полишати кафе з кишенями, повними різнокольорових розмальованих коробочок з **бутербродними масами**, джемами і вершками» [55, с. 9]. «А коли всі встали з-за столу і вийшли перекурити, я поклав собі в тарілку **холодцю, хрону**, смаженого карася. <...> Коли я доїв **холодець з хроном** і почав обсмоктувати карасика, в хату після перекуру зайшли чоловіки, я підвівся і впав п'яний їм під ноги» [17, с. 74-75]. «Він допоміг мені донести до квартири весь мій крам я пригостила його кавою, а потім приготувала **яєчню**, відкрила всі «смачні» баночки, що прикупила в супермаркеті» [50, с. 57]. «Обличчя, які трапляються на шляху, гладкі й однакові, як **яйця**» [50, с. 193]. «Багато хто з жінок віз у пакетах недоїдені паски та **яйця** – пригостити колег по роботі покуштувати, чия паска смачніша, обмінятися рецептами. Я зайшла до свого маленького кабінету, коли там ще господарювала прибиральниця, яка ялозила ганчіркою по підлозі. Помітивши мене, вона мовчки витягла з кишені два **яйця** – сине та червоне – і простягнула



їх на розкритій долоні, ніби я була маленькою дівчинкою» [50, с. 216]. «Давай, роби **яєчню**, а я поки наріжу ковбаси... – сказав він.

На гарячу пательню я вилила **десяток яєць**. Вони зашкварчали і рівненько вляглись одне біля одного, мов десять сонць в озері з білих хмар. Дуже мальовничо вийшло.

Коли ми з Сюзом занесли їжу до кімнати – там на столі вже стояли батареї з пляшок. Лунала музика. Багатодітний Саньок спав на дивані, решта радісно загули і почали хапати **яєчню** – просто зчищати, хто скільки встиг, на свої тарілки. Зовсім неінтелігентно.

Марек налив мені вина:

— Пий, мала, їж, у нас іще купа справ...» [49, с. 31]. «— Та вона лікарем буде, не інакше... – мамка сміється.

— Лікарем... – татко **яєшню із салом** бачить, а тхне вона йому «Лісовою піснею». – А їсти тепер де?! Надворі?..» [18, с. 7]. «У мене **яйця варені** є і хліб зі смальцем. Будеш?

— Буду...

Катерина геть усе з'їла» [18, с. 18]. «Раїса язиком плеще, а руки вже працюють: борошно дістала, **яйце** вбила, сільки трохи, водички. Буде балабуха» [18, с. 24]. «На дерев'яний стіл біля мазанки Катерина виклала **десяток яєць**, шматок сала і півлітровий слоїк сметани» [18, с. 27]. «— Я сметану та **яйця** закупівельникам повезу, татко в раби до Залусківського, а ти мені гарненько всю моркву повикопуєш, висушиш, поки сонце ще гріє, пісочком перетрусиш...» [18, с. 39-40]. «Раїсі збираю на похорон, – мамка. І складає: **яйця**, олію, сала шмат, самогонки десять літрів, борошна мішечок, капусту, моркву» [18, с. 92-93]. «А ми вас зараз нагодуюмо. Ковбаса домашня, курка ще вранці бігала, **яйця домашні**, огірки малосольні – сам солив, картопля клята – не вродила» [18, с. 108]. «А який же дурень ізранку п'є? – здивувався Мануїлович. – Ізранку – **яєчня**

зі шкварками, ковбаска, салатик» [18, с. 109]. ««І що вони оце довбають ту **яєшню** півгодини?!» [18, с. 133]. «Тіло її було настільки звабливим і майстерним, що Ігор Крупка з радістю смажив **яєчню** щоранку, регулярно викидав у сміття брудні шкарпетки й двічі на день чистив зуби, чого раніше від нього не могли добитися ні матуся, ні батько-професор» [18, с. 246]. «Півсвині, **сотню яєць**, двох курей, три літри сметани й мішок картоплі приперли рідній дитині, а назад – порожні» [18, с. 292]. «Звечора склав у рогозяну корзину сир, **яйця**, печену качку, копчену рибу, торбину сушених чорниць, низку сушених грибів, домашній хліб, пляшку калганівки» [17, с. 117]. «Я розповідаю про ненажерливе свято – Різдво, для котрого люди готують гори **салатів**, пирогів, убивають ціле стадо корів і зграї індичок...» [50, с. 142]. «Я тихо кажу про **салат із свіжих овочів** (дуже смачно їсти його серед зими!) і раптом закликаю: олія!» [49, с. 71-72]. «Ізранку – яєчня зі шкварками, ковбаска, **салатик**» [18, с. 109]. «Клава приготувала яєшню, накришила **салат із капусти, цибулі й помідорів**, полила олією» [17, с. 198-199]. «І жодної риби ви тут не отримаєте. Солону соломку – так, соковиті телячі стейки, **салат**, але не рибу» [55, с. 22]. «Коли ти зголоднів, тут же тобі й кафе, і кава, і тістечка, і **салати**, і гарячі наїдки» [55, с. 31]. «Кирзові чоботи та байкові халати впереміш із торбами піона, **консервами** й трилітрівками з томатним соком» [50, с. 171-172]. «Пожартую з продавщицею. Три великі паляниці, пара **бляшанок консервованих бичків**, пляшка горілки – мій звичний джентльменський набір. А що ще потрібно відлюднику, аби радіти життю?» [50, с. 173]. «Хліб, **консерви**, цигарки «Прима» без фільтра. <...> На облізлій скатертині лежать яблука, цигарки, **бляшанка із бичками в томатному соусі**, засохлий хліб» [50, с. 178]. «На цій розкладачці – **консерва різна** й макарони, тут – приправи, перці-шмерці, хмелі-сумелі, сіль» [18, с. 58]. «Мітелік раптом відчув, що зголоднів. Він пошкандибав до автівки і повернувся зі шматком хліба і **консервою**» [23, с. 250].

Вивчивши наведений вище матеріал, звертаємо увагу на те, що частіше у творах серед холодних страв і закусок зустрічаємо згадки про бутерброд та

страви із яєць. Рідше зустрічаємо цитати з консервами, салатами, холодцем тощо. Згадки про бутерброди та страви з яєць у художній літературі часто зустрічаються через їхню простоту, доступність і значення в повсякденному житті. Загалом, ці страви не тільки практичні у контексті повсякденного життя, а й виконують функцію емоційного та символічного елемента у літературі.

Виділяємо окрему класифікацію **борошняних виробів**, серед яких: борошняні страви, борошняні кулінарні вироби, борошняні гарніри. Згадки про борошняні вироби в українській художній літературі мають багатогранне значення, що відображає культурні традиції, соціальні реалії та емоційні переживання героїв.

- Традиційна цінність і культурна спадщина. Борошняні страви, зокрема хліб, вареники, пироги та млинці, займають важливе місце в українській кухні. Вони символізують добробут, гостинність і затишок. Ці страви часто пов'язані зі святами, обрядами та родинними звичаями, наголошуючи на зв'язку з національною спадщиною. Хліб, наприклад, уособлює життя та повагу, тоді як вареники асоціюються з урочистістю та радістю.
- Символіка достатку та домашнього тепла. У художніх творах борошняні вироби часто є символом родинного затишку, турботи та гостинності. Опис їх приготування або споживання підкреслює зв'язок персонажів із рідною домівкою і традиціями. Водночас відсутність цих страв може вказувати на злидні та складні життєві обставини.
- Реалістичність побуту. Опис борошняних виробів дозволяє передати повсякденне життя героїв, оскільки вони були поширеними в харчовому раціоні українців. Згадки про вареники, галушки чи короваї допомагають створити автентичні картини сільського та міського побуту, відображаючи звичаї і традиції різних верств суспільства.
- Обрядова і ритуальна функція. Борошняні страви займають особливе місце в обрядових традиціях. Наприклад, коровай на весіллі символізує єднання родин, а паска на Великдень втілює духовне оновлення. У літературі такі

згадки підкреслюють важливість ритуалів і народних звичаїв, які формують культурне тло подій і переживань героїв.

- Соціальний статус і добробут. Борошняні вироби в текстах можуть вказувати на матеріальне становище персонажів. Наявність хліба та випічки свідчить про добробут і стабільність, тоді як їхня нестача акцентує на бідності та життєвих труднощах.
- Емоційний і символічний зміст. Борошняні страви викликають асоціації з дитинством, родинним теплом і спокоєм. Вони можуть бути символом ностальгії або безтурботності, а також передавати емоційні стани персонажів. Крім того, згадки про ці вироби вказують на спадковість традицій і зв'язок поколінь.

Отже, борошняні вироби в українській літературі виконують не лише роль побутового елемента, а й слугують важливим засобом для розкриття культурних особливостей, соціальних умов і емоційних переживань персонажів.

Для аналізу було обрано твори: Котляревський І. «Енеїда», Франко І. «Захар Беркут», Роздобудько І. «Двадцять, або Виховання жінки в умовах, не придатних до життя», Роздобудько І. «Все, що я хотіла сьогодні...», Дашвар Л. «Село не люди», Даниленко В. «Ніч із профілем жінки», Єшкілев В. «Богиня і Консультант», Глазовий П. «Як вареники варили кум і я», Руданський С. «Вареники-вареники», Глазовий П. «Варивода», Поклад Н. «Ластівчин привіт», Степовичка Л. «Шлюб із кухлем пільзенського пива». Можемо виділити такі згадки борошняних виробів: *«На цій розкладачці – конзерва різна й макарони, тут – приправи, перці-шмерці, хмелі-сумелі, сіль»* [18, с. 58]. *«— То гайда до італійців, ти любиш спагетті?»*

*— Не знаю. Макарони шкідливі для фігури»* [55, с. 53]. *«Принесіть сеньйорі пасту Тонареллі з мідіями, а мені Тальятелле з кальмарами, – замовляє Андреас фірмові гарячі наїдки італійською»* [55, с. 54]. *«В дитинстві – та навіть в юності – мені не дозволяли купувати у тіток на вулиці пиріжки з рисом»* [49, с. 16]. *«Буфетниця виглядала з вікна, мов пампушка з печі, і груди*

її, що лежали на прилавку, теж були як **пампушки**...» [49, с. 29]. «Раїса язиком плече, а руки вже працюють: борошно дістала, яйце вбила, сільки трохи, водички. Буде **балабуха**» [18, с. 24]. «Тверезий Роман сів біля копи Залусківського і відламав шмат **балабухи**» [18, с. 25]. «Баба Килина посуворішала, **тарілку з пиріжками** Катерині в руки – тиць! <...>

– Іще вдавишся... — баба підсунула ближче **тарілку з пиріжками**, алюмінієвий бідончик із узваром.

Катерина їла, пила, й так їй затишно було у дивній оселі старої. А як їсти несила стало, зітхнула, на бабу очі підвела» [18, с. 28]. «Раїса обклала свіжу могилку **пиріжками**, котлетами, ніжками курячими, помідорами, огірками» [18, с. 135]. «Кафе на трасі дені і ніч закликають проїжджих перекусити, відпочити. Це не наші «таверни» з бабусями, закутаними у глухі хустки, що на табуретках під целофаном зігрівають від свічки **пиріжки** й самогони, або оці саморобні вагончикові шашичні з путанами у високих ботфортах і коротких шкіряних спідничках на морозі» [55, с. 100]. «Щоправда, черевце його стирчало досить красномовно, у ньому перетравлювалися чудовий **м'ясний пиріг** і два бокали смачного виноградного вина» [50, с. 104-105]. «Я розповідаю про ненажерливе свято – Різдво, для котрого люди готують гори салатів, **пирогів**, убивають ціле стадо корів і зграї індичок...» [50, с. 142]. «Коли мені виповнилося шістнадцять, за традицією мені подарували **пиріг із шістнадцятьма свічками**» [50, с. 155]. «**Пиріг** був кислий і солоний» [50, с. 155]. «Усі солодощі, які були в хаті, – мед, родзинки, варення, **пироги** й цукерки – він ховав у комору, зачиняв на ключ і носив його з собою» [17, с. 23-24]. «Я ось тобі **пирога** принесла з картоплею і кропом» [55, с. 92]. «У дитинстві – це секунди спокою, сповнені радісним передчуттям чогось нового, смачними запахами з кухні, де бабуся пече **млинци**» [50, с. 101]. «Виразка Крупки-молодшого вдячно відреагувала на вівсяну кашу з молоком, **млинци** й гарячий чай» [18, с. 255]. «Вона виставила на стіл печеню з грибами, **млинци**, а вареники з маком посмачила медом» [17, с. 26]. «Окрім дорогих напоїв, гостей вирішено було вразити ще й особливою стравою

– *велетенськими млинцями з консервованими вишнями. Для приготування велетенських млинців з горища знесли трофейну ковану пательню»* [23, с. 10].  
«*Коронною з них знайомі й друзі одностайно визнавали млинці з вишнями. Кожний млинець, розлитий на велетенській пательні й заправлений вишнями, важив не менше семисот грамів. Скручені млинці-велети викладалися на особливу порцелянову тацю, також трофейну»* [23, с. 11].  
«*Тетяна вдоволено підчепила виделкою маленьку вишеньку, що випала з надр млинця-велета, і провела нею вздовж своїх великих рельєфних губ»* [23, с. 14].  
«*Але встиг добре запам'ятати його обличчя, пласке й широке, наче млинець, із глибоко посадженими очима та масивними надбрів'ями»* [23, с. 101]. «*Я дістала недоїдки малинового варення і шматок хліба, вкритий цвіллю»* [50, с. 72-73].  
«*Стара незадоволено заходила на стіл: поставила каструлю з вареною картоплею, поклала кілька дрібних рибок і безформний кавалок житнього хліба»* [50, с. 113]. «*У нього густа чорна борода, в якій застрягли крихти хліба – мабуть, щойно з'їв бутерброд»* [50, с. 146]. «*Ми хочемо м'яса, хліба та теплого одягу!»* [50, с. 157-158]. «*Звичайне сільно. Черга буває тільки тоді, як привозять свіжий хліб»* [50, с. 171-172]. «– *Та, – кажу, – донька з міста надсилає на хлібчик. Мені ж багато не треба. Вони й без того банили, що я багато не беру. Хліб, консерви, цигарки «Прима» без фільтра. <...> На облізлій скатертині лежать яблука, цигарки, бляшанка із бичками в томатному соусі, засохлий хліб»* [50, с. 178]. «*...Я почала їсти. Точніше – купувати щось, крім молока і хліба. Молоко і хліб – це пам'ять дитинства»* [50, с. 241]. «*У мене яйця варені є і хліб зі смальцем. Будеш?»* [18, с. 18]. «*Та ж хліб тільки післязавтра привезуть»* [18, с. 24]. «*Дорогою купив у супермаркеті ковбаси, пельменів, шматок червоної риби й свіжого хліба.*

— *Наїмся перед стрибком! – замість «перед смертю». Пельмені зварив, ковбасу і рибу порізав, хліба відламав»* [18, с. 305].

«— *А хліб?*

— *А по **хліб**, жінко, до держави звертайся*» [18, с. 313]. «*Поштар Федір замовк, подивився на принишклих людей, купив сірники, господарське мило, **п'ять буханців житнього хліба** і мовчки вийшов із крамниці*» [17, с. 39]. «*Гжесь тримав мотузяну сітку з **буханцями житнього хліба** й копченою скумбрією, а Півока стояв із такою самою мотузяною сіткою з **хлібом**, пляшкою олії, двома пачками солі, сірниками й індійським чаєм*» [17, с. 73]. «*Звечора склав у рогозяну корзину сир, яйця, печену качку, копчену рибу, торбину сушених чорниць, низку сушених грибів, **домашній хліб**, пляшку калганівки*» [17, с. 117]. «*Спочатку дістала з печі борщ, лемішку із салом, карасі в сметані, смажені печериці, печеню, смажені баклажани з цибулею, нарізала **домашнього хліба**, поставила мед, дерев'яну миску яблучного повидла, а коли це з'їла, виставила на стіл макітру вареників із сиром, миску сметани і гладишку кислого молока*» [17, с. 132]. «*Нарізала **хліба**, заварила какао й розлила в чашки, доливаючи всім молоко*» [17, с. 198-199]. «*Котилася торба*

*з великого горба,*

*а в тій торбі **хліб, паляниця,***

*кому доведеться,*

*той буде мориться*» [17, с. 200].

«*Я стояв у черзі й слухав їхні розмови, а потім узяв **хліб**, пляшку олії й мовчки вийшов з крамниці*» [17, с. 218]. «*Чи нагодувати Туровець двома рибинами і п'ятьма **паляницями**, га?! – підійшов до Борики Замора й люто подивився йому в очі*» [17, с. 219]. «*Тухольські пасемці й собі готовились, острячи ножі та тесаки, обуваючи міцні жуброві постолі і складаючи в невеличкі дорожні бисаги печене м'ясо, **паляниці**, сир і все, що могло пондобитися в цілоденній трудній переправі*» [59, с. 7]. «*В ті давні часи, коли йде наше оповідання, Запала долина не була поросла лісом, але, навпаки, була управлена і годувала своїх жильців достатнім **хлібом***» [59, с. 26]. «*Хорони мене боже, щоб я коли-небудь мав статися тягарем для інших і їсти ласкавий, хоч і як заслужений **хліб!***»

[59, с. 49]. «Особливо зв'язок з руськими громадами по угорським боці був дуже важним ділом для Тухольщини, ба й для цілої стрийської верхівини, багатой вовною та кожухами, та зате досить убогої на **хліб**, якого мали подкрупностатком загірні люди» [59, с. 53]. «Треба тільки поробити засіки в вивозі при водопаді і повиносити з села все добро громадське, все збіжжя, весь **хліб**, усю худобу, а потім замкнути їх тут зо всіх боків» [59, с. 147]. «Матері несли своїх заплаканих дітей, батьки гнали худобу, везли на возах домашній спряток, мішки з **хлібом** і одежею» [59, с. 148].

«Взяла спідницю і шнурівку,

І **хліба** з сіллю на тарілку,

К Еолу мчалась, як оса» [30, с. 6-7].

«Поставила тарілку з **хлібом**

Перед старим Еолом-дідом,

Сама же сіла на ослін» [30, с. 7].

«От так за **хліб**, за сіль ти платиш?» [30, с. 31].

«На закуску наклали сала,

Лежала ковбаса чимала

І **хліба** повне решето» [30, с. 39-40].

«І зараз миттю всі пустились

Горілку, м'ясо купувать,

**Хліб**, бублики, книші вродились,

Пійшли посуду добувать;» [30, с. 43].

«К Ацесту зараз сам махнувши,

За **хліб** подяковав, за сіль...» [30, с. 70-71].



*«Возьми на плечі з **хлібом** клунок;  
Нехай йому лихий прасунок,  
Як голодом нам помирать» [30, с. 95].*

*«І де-где іншого ти часу  
І крихти **хліба** не найдеш,  
Я в пекло стежку протоптала,  
Я там не раз, не два бувала,  
Я знаю тамошній народ...» [30, с. 95].*

*«Аж баба **хліб** бровку шпурнула  
І горло глевтяком заткнула,  
То він за кормом і погнався...» [30, с. 109].*

*«Посли, прийшовши до столиці,  
Послали до царя сказати,  
Що до його і до цариці  
Еней прислав поклон оддати  
І з **хлібом**, з сіллю і з другими  
Подарками предорогими,  
Щоб познакомитись з царем...» [30, с. 162-163].*

*«Латину тільки що сказали,  
Що од Енея єсть послы,  
Із **хлібом**, з сіллю причвалали,  
Та і подарки принесли,*

*Хотять Латину поклониться,*

*Знакомитись і подружитись,*

*Як тут Латин і закричав:*

*«Впусти! я **хліба** не цураюсь*

*І з добрими людьми братаюсь.*

*От на ловця звір наскакав!»» [30, с. 163].*

*«Прошу Енею поклоняйтесь*

*І **хліба**-солі не цуратись,*

*Кусок остатній розділю» [30, с. 170-171].*

*«І як війну вести без зброї,*

*Без війська, **хліба**, без гармат,*

*Без грошей?.. Голови ви буї!» [30, с. 190-191].*

*«З гаряча часу, перші три дні,*

*Зносили всяке збіжжя, злидні*

*І оддавали все на рать:*

*Посуду, **хліб**, одержу, гроші*

*Своєї отчизни для сторожі,*

*Що не було де і дівають» [30, с. 200-201].*

*«Не поцурайтеся **хліба**-солі,*

*Борщю скоштуйте, галушок;*

*Годуйтеся, кушайте доволі,*

*А там з труда до подушок» [30, с. 222].*

«Мітелік раптом відчув, що зголоднів. Він пошкандибав до автівки і повернувся зі **шматком хліба** і консервою» [23, с. 250]. «Я ночую в Іннуськи, вдячна за **хліб-сіль**» [55, с. 87]. «Дорогою купив у супермаркеті ковбаси, **пельменів**, шматок червоної риби й свіжого **хліба**». «**Пельмені** зварив, ковбасу і рибу порізав, **хліба** відламав» [18, с. 305]. «Всі ці М. М. ходять до школи, до інститутів, виходять заміж, їздять на відпочинок до моря чи лісу, платять за квартиру, готують борщ чи **вареники**, збирають гроші на італійське взуття чи автомобіль, часом кокетують із незнайомцями, п'ють каву, балакають по телефону з подругами, просуються службовими сходінками, клять шпалери, нарощують нігті, роблять модні зачіски і таке інше» [49, с. 12]. «Одну тарілку **вареників** навернули, за вікном шанівці гомонять, а йому б іще **вареників**» [18, с. 155]. «А ми з Катериною затіялися **вареників** тобі наліпити. Коханий, ти любиш **вареники**?» [18, с. 255]. «Сонечко! Ти ліпиш **вареники**?» [18, с. 256]. «Чому ти ліпиш такі **великі вареники**? **Маленькі варенички** їсти набагато приємніше. <...> Катерина ліпила **вареники**» [18, с. 257]. «**Вареників** – із задоволенням!» [18, с. 256]. «А тут і **вареники** та столі» [18, с. 257]. «Вона виставила на стіл печеню з грибами, млинці, а **вареники з маком** посмачила медом» [17, с. 26]. «Коли я доїв кашу, вона забрала порожню миску з ложкою і підсунула мені **вареники з маком і медом**.

— Їж, це смачно.

Я вийв **вареники**, а вона подала мені ще одну тарілку» [17, с. 129-130]. «Спочатку дістала з печі борщ, лемішку із салом, карасі в сметані, смажені печериці, печеню, смажені баклажани з цибулею, нарізала домашнього хліба, поставила мед, дерев'яну миску яблучного повидла, а коли це з'їла, виставила на стіл макітру **вареників** із сиром, миску сметани і гладішку кислого молока. <...> Це була вже не та мила куховарка з ямочками на щоках, а ненаситна товстуха, яка нахромлювала в макітрі **вареники**, вмочала в сметану, запихала в себе, відригувала, чавкала, хапала тарілку, вилизувала сметану, пукала і голосно

реготала» [17, с. 132]. «Скрипнули двері, і Барикова мати внесла тацю з двома мисками **вареників** і горням сметани.

— Поїжте **вареників**.

Поставила на стіл **вареники** із сметаною, виделки і вийшла з літньої кухні.

— Сідай до столу, – запросив Борик.

Ми сіли за стіл і мовчки снідали. Знову скрипнули двері, й на цей раз зайшла Мілка. Поставила на стіл графин з узваром, дві чашки і мовчки вийшла. Ми доїли **вареники**, запили узваром, і я відчув, що моє роздратування вчорашнім днем трохи вгамувалося, але треба було з'ясувати з Бориком стосунки, і я, допиваючи чашку тягучого узвару, що пахнув димом запитав...» [17, с. 213].

«А ми зваримо **вареники** давай!» [15].

«Я ліплю, а кум **вареники** вкида» [15].

«Отакунького **вареничка** не дам!» [15].

«Покипіло так не більше двох годин,

Бачим: збились всі **вареники** в один.

Ми **вареник** той штовхаємо до дна,

А він лізе, випирає з казана» [15].

«Поділили ми **вареник**, сидимо» [15].

«Так і знати: москалина

**Вареників** хоче.

Хоче бідний **вареників**,

То й ніщо питати!» [9].

«Тісто сиром накладають...

То **галушки**, може?..»

*«Не галушки, не галушки,*

*Я галушки знаю...»* [9].

*«Сир у тісті?.. Хіба, може,*

*Чи не пиріг буде?»* [9].

*««Вареників, може?..»*

*Аж підскочив москалина...*

*Та ніколи ждати.*

*«Вареники-вареники!»»* [9].

У наведених уривках найчастіше згадуються такі борошняні вироби: хліб – зустрічається в тексті найбільше (понад 60 разів), причому в різних формах: хліб, паляниця, буханка, шматок хліба. Вареники – також досить часто згадуються (понад 15 разів), особливо в контексті домашніх страв і частувань. Пироги – з’являються близько 10 разів, як солодкі, так і солоні, з різними начинками. Млинці – згадуються приблизно 10 разів, часто у варіантах з вишнями та медом. Пиріжки – згадані близько 6 разів, як частина вуличної їжі чи домашніх смаколиків. Макарони (спагетті, паста) – зустрічаються 3 рази, зазвичай у контексті італійської кухні. Балабухи – згадуються 2 рази, як традиційна страва.

Таким чином, хліб є найпоширенішим згадуванням серед борошняних виробів, а вареники та пироги також займають важливе місце в описах харчування. Саме ці вироби зустрічаються частіше, оскільки вони мають глибокий культурний, символічний і побутовий зміст у традиційному житті українців.

- Хліб як символ життя і достатку. Хліб здавна вважався основою харчування і символом добробуту, гостинності та святості. Його значення часто пов’язувалося з благословенням, родючістю землі та Божою

милістю. У літературі хліб уособлює турботу, працелюбність і зв'язок із землею. Наприклад, він часто згадується в описах сільського побуту, весільних ритуалів або як елемент гостинності під час прийому гостей. Крім того, хліб у багатьох творах використовується як символ єднання родини або боротьби за виживання.

- Вареники як символ достатку і радості. Вареники асоціюються зі святковістю, ситістю і розкішшю. Вони часто згадуються в контексті урочистих подій, як-от весілля, свята або застілля. В українській культурі вареники символізують родинне тепло і добробут, адже їх приготування зазвичай пов'язане з єднанням членів сім'ї. У творах літератури вареники нерідко набувають навіть гумористичного забарвлення, особливо в народних оповідях і казках, де вони можуть виступати як об'єкт мрій про ситість або як елемент чарівної символіки.
- Історичний і соціокультурний контекст. Хліб і вареники були доступними й популярними стравами серед селянства, яке становило більшість населення України в минулому. Саме тому ці страви природно увійшли до фольклору і літератури як важливі елементи народного побуту. У творах класиків, таких як Іван Нечуй-Левицький, Панас Мирний чи Михайло Коцюбинський, опис трапез із хлібом і варениками допомагає передати атмосферу побуту і національний колорит.

Таким чином, часте згадування хліба і вареників у художній літературі відображає їхню ключову роль у традиціях, звичаях і ментальності українців. Це не лише елементи харчування, а й символи духовних і культурних цінностей народу.

Далі виокремлюємо класифікацію **ковбасних виробів**. Зображення ковбасних виробів в українській художній літературі зумовлене їхньою значущістю в традиційному побуті, обрядовості та харчовій культурі українців. Вони виконують як символічну, так і практичну роль у текстах. Основні причини їхньої присутності в літературі можна поділити на кілька аспектів:

- Уособлення достатку й урочистості. Ковбаса в українських традиціях часто пов'язана зі святковими застіллями, зокрема під час відзначення Різдва та Великодня. Її присутність на столі символізує заможність, добробут і благополуччя родини. У літературних творах ковбаси часто постають важливим елементом святкових обрядів, підкреслюючи атмосферу радості та багатства.
- Відображення соціального статусу. У деяких літературних сюжетах ковбаса є символом заможності чи навіть розкоші. Для селянських родин вона була показником матеріального статку. Письменники використовували такі деталі, щоб створити контрасти між бідністю й багатством або акцентувати прагнення героїв до ситого й заможного життя.
- Реалістичність побутових описів. Оскільки ковбаси були важливою частиною харчових запасів, особливо взимку, їх згадували в описах сільського життя. Нерідко вони з'являються у творах етнографічного характеру як елементи, що демонструють традиції приготування їжі та підготовку до святкових подій, таких як весілля чи родинні торжества.
- Гумор і сатира. Ковбаса часто стає джерелом комічних ситуацій або об'єктом сатиричних натяків. У творах Івана Нечуя-Левицького та Остапа Вишні можна зустріти сцени, де згадки про ковбасні вироби підкреслюють людську жадібність або прагнення до ситості, надаючи розповіді жартівливого характеру.
- Символ мрій і прагнень. У фольклорних сюжетах і казках ковбаса іноді виступає символом бажаного добробуту. Вона уособлює мрію про ситість і комфорт, втілюючи прагнення простих людей до кращого життя та матеріального благополуччя.

Серед проаналізованих нами творів, а саме: Котляревський І. «Енеїда», Франко І. «Захар Беркут», Роздобудько І. «Двадцять, або Виховання жінки в умовах, не придатних до життя», Роздобудько І. «Все, що я хотіла сьогодні...»,

Дашвар Л. «Село не люди», Даниленко В. «Ніч із профілем жінки», Єшкілев В. «Богиня і Консультант», Глазовий П. «Як вареники варили кум і я», Руданський С. «Вареники-вареники», Глазовий П. «Варивода», Поклад Н. «Ластівчин привіт», Степовичка Л. «Шлюб із кухлем пільзенського пива», виокремлюємо такі згадки ковбасних виробів: «Вдома я випила склянку теплого молока, зробила собі бутерброд із **ковбасою** та **гірчицею** й залізла в ліжко» [50, с. 25]. «Пам'ятаю, як колись мріяла бути власницею великого будинку, блукати просторими кімнатами, розкидати речі в неналежних місцях, діставати з холодильника **сирі сосиски** і їсти їх із **гірчицею**, задихаючись від її пекучого смаку, валятися до півночі перед увімкненим телевізором і не мити руки після прогулянки» [50, с. 49-50]. «Давай, роби яєчню, а я поки наріжу **ковбаси...**» [49, с. 31]. «У місті – їсти нема чого. Одна хімія... А ми вас зараз нагодуємо. **Ковбаса домашня**, курка ще вранці бігала, яйця домашні, огірки малосольні – сам солив, картопля клята – не вродила. Та нічо'... До весни вистачить. А самогонку жінка робила. Ох, вона у мене самогонку добру жене...

Учені вже по третій прийняли під курку і **домашню ковбасу...**» [18, с. 108]. «Ізранку – яєчня зі шкварками, **ковбаска**, салатик» [18, с. 109]. «Дорогою купив у супермаркеті **ковбаси**, пельменів, шматок червоної риби й свіжого хліба.

— Наїмся перед стрибком! – замість «перед смертю». Пельмені зварив, **ковбасу** і рибу порізав, хліба відламав» [18, с. 305].

«На закуску наклали сала,

Лежала **ковбаса** чимала

І хліба повне решето» [30, с. 39-40].

«У пакеті знайшлося кілька великих бутербродів, загорнутих у прозору плівку, **шмат сирокопченої ковбаси** і плитка чорного шоколаду» [23, с. 32].

Ковбасні вироби займають важливе місце в українській літературі завдяки своїй ролі в культурних традиціях і побуті. Вони не лише додають творам



автентичності, а й підкреслюють соціальні контрасти, святкову атмосферу та гумористичні ситуації, створюючи глибокі символічні образи й наближаючи текст до реального життя.

Надалі помічаємо вживання згадок про **м'ясо**, виокремлюємо їх у наступну класифікацію. М'ясо в українській художній літературі відображає його важливу роль у побуті, харчових традиціях і культурному житті українців. Основні причини появи таких образів у літературних творах можна пояснити наступними факторами:

- Символ достатку та святковості. М'ясо традиційно пов'язували із заможністю та святковими подіями. Його споживання було характерним для урочистостей, таких як весілля, релігійні свята або сімейні торжества. У художніх творах м'ясо часто постає ознакою добробуту, домашнього тепла та гостинності, підкреслюючи урочисту атмосферу.
- Відображення соціального статусу. У творах, що описують сільське життя, наявність м'ясних страв на столі свідчила про фінансове становище родини. Для заможних героїв регулярне споживання м'яса демонструвало добробут, тоді як для бідніших верств воно було символом розкоші. Такий контраст допомагав авторам акцентувати увагу на соціальних відмінностях і прагненні до кращого життя.
- Реалістичний побутовий контекст. Опис м'ясних страв і процесів їхнього приготування сприяв створенню реалістичних картин повсякденного життя українців. Особливо часто такі деталі з'являлися в контексті зимових обрядів і традицій забою худоби, демонструючи господарські навички та турботу про сім'ю.
- Символ сили та виживання. М'ясо нерідко асоціюється з фізичною витривалістю та життєвою енергією. У літературі воно може уособлювати ресурси, необхідні для виживання в складних умовах, зокрема в періоди воєн, голоду чи стихійних лих.

- Джерело гумористичних і сатиричних мотивів. Іноді м'ясо використовується як елемент комічних ситуацій або сатири. Наприклад, у творах Остапа Вишні трапляються сцени, де м'ясні страви підкреслюють людські слабкості, такі як жадібність або схильність до надмірностей, викликаючи іронію чи сміх.
- Етнографічний та культурний аспект. Опис традиційних страв, таких як ковбаси, шинка чи печеня, допомагає зберегти етнографічні деталі народної культури. Літературні твори часто передають атмосферу національної самобутності через зображення кулінарних традицій та пов'язаних із ними звичаїв.

Нами було проаналізовано твори: Котляревський І. «Енеїда», Франко І. «Захар Беркут», Роздобудько І. «Двадцять, або Виховання жінки в умовах, не придатних до життя», Роздобудько І. «Все, що я хотіла сьогодні...», Дашвар Л. «Село не люди», Даниленко В. «Ніч із профілем жінки», Єшкілев В. «Богиня і Консультант», Глазовий П. «Як вареники варили кум і я», Руданський С. «Вареники-вареники», Глазовий П. «Варивода», Поклад Н. «Ластівчин привіт», Степовичка Л. «Шлюб із кухлем пільзенського пива», виокремлено згадки: «...смажити **м'ясо**, робити голубці, відкривати двері, застеляти ліжко, витирати пил, говорити, плакати, сміятись...» [50, с. 45-46]. «Сьогодні на вечерю я задумала приготувати особливу страву і **телячого мозку** під екзотичним соусом: рецепт я знайшла в кулінарній книзі. Перечитала рецепт. Почала мити **мозок**. І відчула, що від мертвої білої **маси** йдуть імпульси. Здригнулася, порізала палець, і кров закапала на білу щільну **масу**. Нестямно жбурнула ніж у мийку, а **мозок**, порожевілий від крові, – у відро для сміття» [50, с. 65]. «Цікаво, скільки невинних дівочих життів він перепсує перш, ніж заляже на дивані в очікуванні **смаженої курки** під соусом «Тартар»?» [50, с. 9]. «Гра налагодилася. Наспівуючи, забинтувала пальці, поставила в мікрохвильову пічку **куряче філе**. І ледь устигла причепуритися, як прийшов чоловік...» [50, с. 66]. «Щоправда, черевце його стирчало досить красномовно, у ньому

перетравлювалися чудовий **м'ясний** пиріг і два бокали смачного виноградного вина» [50, с. 104-105]. «На перше – суп із білих грибів, зварений на вершках, на друге – стейк-філе з лосося, **загорнуте в бекон**, до нього - картопля з ароматом дягелю, овочева запіканка по-карельському і соус із ягід ялівцю» [50, с. 135]. «Немировом і плела б рукавички на продаж, як це робить моя сестра. І, зрозуміло, ніколи не дізналася б, що таке **«тартар із білої куріпки»**... А це дуже-дуже смачно, по-фінському- **«херкулліста»**» [50, с. 135]. «Я розповідаю про ненажерливе свято – Різдво, для котрого люди готують гори салатів, пирогів, убивають ціле **стадо корів і зграї індичок...**» [50, с. 142]. «Ми хочемо **м'яса**, хліба та теплого одягу!» [50, с. 157-158]. «**М'ясо**, морепродукти, овочі – будь-які, аби свіжі. Газети також – свіжі» [50, с. 184]. «Шість діб. Після яких людство смажить **м'ясо**, п'є вино...» [50, с. 213]. «Вона купує **фарш**, цибулю, рис. <...> Начиняє зелені скриньки **сумішшю з м'яса**, вареного рису й підсмаженої цибулі, затуляє скриньки капелюшками, щільно розміщує їх у каструлі, заливає водою, змішаною з томатом і спеціями, ставить на плиту...» [50, с. 342-343]. «Останнє прохання засудженого до страти: з'їсти **біфштекс** і випити кави!» [49, с. 17]. «Бачили б ви його обличчя в цю мить! Ніби до нього заговорила **тушка кролика**, купленого на ринку» [49, с. 64]. «І їсти **велетенський шматок м'яса**» [49, с. 137]. «— Лікарем... – татко яєшню із **салом** бачить, а тхне вона йому «Лісовою піснею»» [18, с. 7]. «На дерев'яний стіл біля мазанки Катерина виклала десяток яєць, **шматок сала** і півлітровий слоїк сметани» [18, с. 27]. «Раїсі збираю на похорон, – мамка. І складає: яйця, олію, **сала шмат**, самогонки десять літрів, борошна мішечок, капусту, моркву» [18, с. 92-93]. «Баби на кухні по черзі поминальну їжу готують. Плачуть і **курчат** скубуть, плачуть і буряки на борщ чистять, а потім із Раїсиної вітальні хтось із сусідок зайде...» [18, с. 98]. «Ковбаса домашня, **курка** ще вранці бігала, яйця домашні, огірки малосольні – сам солив, картопля клята – не вродила» [18, с. 108]. «Ізранку – яєчня зі **шкварками**, ковбаска, салатик» [18, с. 109]. «Шанівці борщ поїли, тихо сидять – другої страви чекають. Катерина тарілки мие, мамка в них картоплю з **м'ясом** накладає» [18, с. 119]. «Раїса обклала свіжу

могилку пиріжками, котлетами, **ніжками курячими**, помідорами, огірками» [18, с. 135]. «**Півсвині**, сотню яєць, **двох курей**, три літри сметани й мішок картоплі приперли рідній дитині, а назад – порожні» [18, с. 292]. «Звечора склав у рогозяну корзину сир, яйця, **печену качку**, копчену рибу, торбину сушених чорниць, низку сушених грибів, домашній хліб, пляшку калганівки» [17, с. 117]. «Спочатку дістала з печі борщ, **лемішку із салом**, карасі в сметані, смажені печериці, печеню, смажені баклажани з цибулею, нарізала домашнього хліба, поставила мед, дерев'яну миску яблучного повидла, а коли це з'їла, виставила на стіл макітру вареників із сиром, миску сметани і гладішку кислого молока. <...> Заїджена борщем, **салом**, печенюю, рибою, повидлом, сметаною, медом, із забитими щоками, вона нагадувала надутого хом'яка» [17, с. 132]. «Тухольські пасемці й собі готувались, острячи ножі та тесаки, обуваючи міцні жуброві постолі і складаючи в невеличкі дорожні бисаги **печене м'ясо**, паляниці, сир і все, що могло понадобитися в цілоденній трудній переправі» [59, с. 7]. «Зате в полонинах, що були, так само, як і всі доокружні ліси, власністю тухольської громади, паслися великі отари овець, у котрих спочивав головний скарб тухольців: з них вони добували собі одягу й страву, **омасту й м'ясо**» [59, с. 27-28]. «Кубок огнистого вина відразу освіжив його, немов розбудив його живу силу до нового життя; **кусень печеного м'яса** втишив його голод» [59, с. 148].

«На закуску наклали **сала**,

Лежала ковбаса чимала

І хліба повне решето» [30, с. 39-40].

«І зараз миттю всі пустились

Горілку, **м'ясо** купувать,

Хліб, бублики, книші вродились,

Пійшли посуду добувать...» [30, с. 43].

*«А ось курчатко з овочевим рагу, ще вчора бігало, а сьогодні вже летить до фройляйн Людмили, – говорить професор, і – ми не віримо очам! – академік, світило європейської терапії «літає» по палаті, розставивши руки немов крильця. Він зображає для Людки **апетитне курча**» [55, с. 14]. «І жодної риби ви тут не отримаєте. Солону соломку – так, **соковиті телячі стейки**, салат, але не рибу» [55, с. 22]. «Вона живе своїм життям, любить золоті ланцюжки і смажені свинячі ніжки з капустою, завела собі приятеля, отримує отакенну пенсію, і вельми задоволена собою у свої майже сімдесят» [55, с. 53].*

М'ясо в українській художній літературі виконує як побутову, так і символічну роль. Його згадки збагачують сюжетні лінії, створюють яскраві образи та передають соціальні й культурні реалії. Завдяки описам м'ясних страв автори надають творам автентичності, демонструючи традиційний уклад життя та національні особливості українців.

Наступна класифікація – морепродукти. Зображення морепродуктів в українській художній літературі пояснюється їхньою важливою роллю в традиціях, побуті та харчових звичаях населення, особливо в місцевостях, розташованих поблизу водойм або морів. Основні причини присутності таких образів у літературних творах:

- Регіональна специфіка та етнографічні мотиви. Оповідання, що описують життя людей прибережних регіонів, нерідко включають сцени, пов'язані з морепродуктами як частиною повсякденного раціону. Наприклад, риболовля на узбережжі Чорного моря або збір раків і молюсків можуть символізувати традиційні промисли та способи виживання населення.
- Символ добробуту та святкових подій. Риба та інші морепродукти здавна вважалися делікатесами, які використовувалися під час святкових трапез, особливо в релігійні пости та урочисті заходи. Їхня присутність у літературі підкреслює заможність, достаток і урочистість події. Багаті застілля з рибними стравами слугують ознакою благополуччя персонажів.

- Символ простоти та виживання. На противагу розкішним образам, морепродукти можуть зображувати скромне харчування, доступне простому населенню. У прибережних громадах риболовля часто була основним джерелом харчів, особливо в періоди нестачі інших продуктів, як-от хліба або м'яса.

**Морепродукти** в українській літературі мають як символічне, так і реалістичне значення. Вони допомагають передати атмосферу побуту, святковості або простоти життя, підкреслити соціальні контрасти чи надати оповідам гумористичного забарвлення. Завдяки таким описам автори зберігають етнографічні деталі й культурні особливості українського народу.

Для аналізу обираємо твори: Котляревський І. «Енеїда», Франко І. «Захар Беркут», Роздобудько І. «Двадцять, або Виховання жінки в умовах, не придатних до життя», Роздобудько І. «Все, що я хотіла сьогодні...», Дашвар Л. «Село не люди», Даниленко В. «Ніч із профілем жінки», Єшкілев В. «Богиня і Консультант», Глазовий П. «Як вареники варили кум і я», Руданський С. «Вареники-вареники», Глазовий П. «Варивоода», Поклад Н. «Ластівчин привіт», Степовичка Л. «Шлюб із кухлем пільзенського пива», виокремлюємо такі згадки морепродуктів: «...чистити **рибу**, малювати, грати на музичних інструментах, отримувати гроші, робити будь-який вибір, спати, їздити, мити кахлі, пити вітаміни, вітатися, виголошувати тости, смажити м'ясо, робити голубці, відкривати двері, застеляти ліжко, витирати пил, говорити, плакати, сміятись...» [50, с. 45-46]. «У ньому смердить бензином, шкарпетками, парфумами, **оселедцем**» [50, с. 9]. «Тієї миті, коли на горизонті з'явилася постать, я чистила **рибу**. Звідки вона взялася – невідомо! Вчора був моток ниток, сьогодні – **риба**... **Маленька срібляста плотва** виблискувала в емальованому відрі. <...> Він мовчки сів поруч, взяв ніж і витягнув із відра найменшу **рибинку**. <...> Ми сиділи посеред білої пустелі під прозоро-блакитним небом, часом поглядали одне на одного, сміялися, якщо якась неслухняна **рибка** вистрибувала на розпечений пісок, одночасно схилялися над

нею, зіштовхувалися лобами, знову сміялися» [50, с. 101-102]. «Стара незадоволено заходила на стіл: поставила каструлю з вареною картоплею, поклала **кілька дрібних рибок** і безформний кавалок житнього хліба» [50, с. 113].

«На перше – суп із білих грибів, зварений на вершках, **на друге – стейк-філе з лосося, загорнуте в бекон**, до нього – картопля з ароматом дягелю, овочева запіканка по-карельському і соус із ягід ялівцю» [50, с. 135]. «Пожартую з продавщицею. Три великі паляниці, пара **бляшанок консервованих бичків**, пляшка горілки – мій звичний джентльменський набір» [50, с. 173]. «На облізлій скатертині лежать яблука, цигарки, **бляшанка із бичками в томатному соусі, засохлий хліб**» [50, с. 178]. «**М'ясо, морепродукти, овочі – будь-які, аби свіжі**» [50, с. 184]. «Потім ми їли запечену картоплю з **оселедцем**» [50, с. 231]. «Вони – як **протухлі риб'ячі туші з великими червоними ротами**» [50, с. 351]. «**Устриць у льоді**» [49, с. 124]. «Дорогою купив у супермаркеті ковбаси, пельменів, **шматок червоної риби** й свіжого хліба.

— Наїмся перед стрибком! – замість «перед смертю». Пельмені зварив, ковбасу і **рибу** порізавав, хліба відламав» [18, с. 305]. «Гжесь тримав мотузяну сітку з буханцями житнього хліба й **копченою скумбрією**, а Півока стояв із такою самою мотузяною сіткою з хлібом, пляшкою олії, двома пачками солі, сірниками й індійським чаєм» [17, с. 73]. «А коли всі встали з-за столу і вийшли перекурити, я поклав собі в тарілку холодцю, хрону, **смаженого карася**. <...> Коли я доїв холодець з хроном і почав обсмоктувати **карасика**, в хату після перекуру зайшли чоловіки, я підвівся і впав п'яний їм під ноги» [17, с. 74-75]. «Звечора склав у рогозяну корзину сир, яйця, печену качку, **копчену рибу**, торбину сушених чорниць, низку сушених грибів, домашній хліб, пляшку калганівки» [17, с. 117]. «Батько наловив **щук**. Занеси пару **щук** Скороходисі, бо ніхто так у Туровці не вмів приготувати тушковану **щуку** з хроном, як вона» [17, с. 129]. «Спочатку дістала з печі борщ, лемішку із салом, **карасі в сметані**, смажені печериці, печеню, смажені баклажани з цибулею, нарізала домашнього хліба, поставила

мед, дерев'яну миску яблучного повидла, а коли це з'їла, виставила на стіл макітру вареників із сиром, миску сметани і гладушку кислого молока. Вона задоволено сопіла, крєктала, плямкала, зітхала, повискувала і щасливо сміялась. Заїджена борщем, салом, печенюю, **рибою**, повидлом, сметаною, медом, із забитими щоками, вона нагадувала надутого хом'яка» [17, с. 132]. «Ще є **риба**, – приніс із води сітку з живою рибою Хитрич. Вони нахромлювали **щуки й карасі** на вирізані з ліщини дубці, **риба** трепетала, ворушила зябрами, плавниками, і її живу смажили на вогні. Нарешті спеклася картопля, яку патиками викочували з вогню, дмухали, очищали.

— Наливайте! – вигукнув Любас.

Полозун розлив у склянки калганівку.

— За нас!

Вони випили й закушували **смаженою рибою** й печеною картоплею» [17, с. 144]. «Чи нагодувати Туровець двома **рибинами** і п'ятьма паляницями, га?! – підійшов до Борика Замора й люто подивився йому в очі» [17, с. 219]. «Та-а-ак, бачу **смаженого окуня**, чорняво-золотавого, булькатого, що пливе до фрау Людмили» [55, с. 14]. «І жодної **риби** ви тут не отримаєте. Солону соломку – так, соковиті телячі стейки, салат, але не **рибу**» [55, с. 22]. «— Принесіть сеньйорі пасту Тонареллі з **мідіями**, а мені Тальятелле з **кальмарами**, – замовляє Андреас фірмові гарячі наїдки італійською» [55, с. 54].

Після проведення аналізу можемо стверджувати, що серед усіх морепродуктів в українській художній літературі найчастіше згадуються бички та оселедець. Частіша згадка оселедця і бичків може бути пов'язана з кількома культурними та соціально-економічними факторами:

- Доступність і популярність. Оселедець та бички були доступними та популярними продуктами для широких верств населення. Обидва види риб часто використовуються в традиційній кухні, зокрема для приготування різноманітних закусок, солінь і консервів. Їх можна було легко зберігати,



а також транспортувати на великі відстані, що робило їх важливими для побуту людей, особливо в селах і містах.

- Культурний контекст. Оселедець є класичним елементом української кухні, особливо на заході та півдні України. Він часто асоціюється з традиціями святкування, таких як свята, весілля чи родинні збори. Вживання оселедця як частини страв або закусок може символізувати доступність, зв'язок з народною культурою та традиціями.

Таким чином, оселедець і бички – це не тільки продукти, але й символи певних соціальних і культурних явищ, що мають важливе значення в українському контексті. Тому їхня часта згадка в літературі відображає реальність того часу і соціального середовища, а також дозволяє створити живе, знайоме читачеві відчуття.

Окрім усього зазначеного, в текстах художньої літератури помічаємо постійні описи **солодощів**. Згадки про солодощі можуть виконувати різні ролі, залежно від контексту та літературного напрямку. Основні причини, чому солодощі часто зустрічаються в творах:

- Символічний та емоційний зміст. Солодощі традиційно асоціюються з радістю, святковістю, ласкою та винагородою. Вони можуть бути символами тепла, турботи та щастя, а також нагороди за гарну поведінку. У літературі ці елементи можуть бути використані для підкреслення позитивних емоцій чи для контрасту з більш важкими або трагічними моментами. Наприклад, солодощі, подаровані дитині, можуть уособлювати невинність або любов.
- Традиції та культурний контекст. В українській культурі солодощі часто асоціюються з важливими святами, обрядами та сімейними святкуваннями. Вони мають особливе значення під час таких подій, як Різдво чи Великдень, а також на весіллях або в родинних зустрічах. Згадки про солодощі можуть відображати атмосферу святкових подій або служити індикатором часу й місця в літературному творі.

- Психологічний і соціальний вимір. Солодощі можуть відображати соціальний статус або емоційний стан персонажів. Вони можуть стати частиною характеристики героя, допомагаючи передати його емоції або відносини до оточуючого світу. У деяких випадках солодощі можуть служити контрастом до бідності або відсутності їжі, підкреслюючи соціальні відмінності.
- Світ дитинства і наївності. У творах для дітей або тих, де відображено дитинство, солодощі часто стають символом мрій, бажань або найкращих спогадів. Вони асоціюються з простотою, чистотою та радістю, яку дитина може знайти в звичних, але важливих для неї речах.
- Ностальгія та зв'язок із традиціями. Для багатьох українських авторів згадки про солодощі можуть бути виразом ностальгії за давніми традиціями або сільським життям, де їжа, зокрема солодощі, мала важливе місце в побуті. Вони допомагають передати атмосферу минулих часів і зберегти пам'ять про рідну культуру.
- Гастрономічний реалізм. У традиціях української літератури, як і в багатьох інших, опис їжі, зокрема солодоців, додає реалістичності та деталізує побут персонажів. Це створює більш яскраву картину світу твору і допомагає читачу глибше зануритися в атмосферу описаного.

Загалом, згадки про солодощі в українських творах виконують не лише емоційну чи символічну функцію, але й допомагають створити повнішу картину життя, характери персонажів і культурні аспекти, які є важливими для основної теми твору.

Проаналізовано твори: Котляревський І. «Енеїда», Франко І. «Захар Беркут», Роздобудько І. «Двадцять, або Виховання жінки в умовах, не придатних до життя», Роздобудько І. «Все, що я хотіла сьогодні...», Дашвар Л. «Село не люди», Даниленко В. «Ніч із профілем жінки», Єшкілев В. «Богиня і Консультант», Глазовий П. «Як вареники варили кум і я», Руданський С. «Вареники-вареники», Глазовий П. «Варивода», Поклад Н. «Ластівчин

привіт», Степовичка Л. «Шлюб із кухлем пільзенського пива», виокремлено описи солодощів: «На тумбочці біля мого дивана – **купа цукерок і порожніх обгортки, трохи зів'ялі апельсини, кілька склянок з-під молока та соку**» [50, с. 25]. «А воно зникло останнім після багатьох інших – наприклад, ходити в театр, їсти **солодке...**» [50, с. 45-46]. «Я дістала **недоїдки малинового варення і шматок хліба, вкритий цвіллю**» [50, с. 72-73]. «З ним можна було робити все що завгодно: занурювати обличчям у **вершковий торт**, підкладати на стілець кнопки, засунути за комір павука чи навіть слизьку жабу...» [50, с. 107]. «А якщо він чув позитивну відповідь – одразу ж передзвонював, з'ясовуючи, чи випила вона філіжанку кави з **круасаном**» [50, с. 106-107]. «Хоча вона давно вже обіймала посаду завідувачки відділом і постійно ганяла Юнака, Котрий Захоплювався Буддизмом, за **ванільними булочками** до кондитерської. <...> Проте навіть якщо б завтра до неї посватався один із синів принца Чарльза, вона не перестала б відгинати мізинець, підносячи до губ філіжанку з кавою, і прискіпливо випитувати в офіціанта про склад **фондю «франш-конте»**» [50, с. 107]. «Просто йду, дихаю свіжим повітрям. Точніше, не «дихаю», а просто їм його: подумки розрізаю на шматочки, ніби **прозоре лимонне желе**, і кидаю до рота» [50, с. 135]. «– Батьки не проти! – усміхаюся я дівчинці якомога природніше. – Пішли їсти **морозиво**. Не бійся мене, добре? Давай руку. Я відчуваю, як тепла тремтяча долоня – трохи липка – невпевнено лягає в мою... Я починаю згадувати місто. Десь тут, поблизу, має бути **кондитерська** <...> – Знаєш, – кажу я, – таке буває. Це нічого. Ми зараз із тобою поїмо **морозива**, побалакаємо, а коли ти повернешся додому, все закінчиться» [50, с. 198]. «Дівчинка їсть **морозиво**. Мені хочеться сказати їй щось важливіше, те, що вона згадуватиме потім» [50, с. 199]. «У мелодії старої скрипки, яку я чула в дитинстві й згадала лише тепер, для мене все: шурхіт **целофанової обгортки від червоних карамельних півників**, шипіння молока на плиті, скрегіт точильного круга, схлипи велосипедних дзвінків і довгий-довгий звук великого церковного дзвона» [50, с. 210-211]. «Багато хто з жінок віз у пакетах недоїдені **паски та яйця** – пригостити колег по роботі покуштувати, чия **паска** смачніша,

обмінятися рецептами» [50, с. 216]. «Кожне було ніби **шматочок цукру**, що танув у роті. Ганна... У неї рудий кучерик на потилиці й серезка-крапелька виблискує в рожевому вусі. Коли вона стоїть біля дошки – виклично виставляє вперед ногу в ажурній панчосі. Як вона їх одягає – через голову? Марина... Весь час їсть **солодоці** й від цього у неї губи завжди лискучі, немов **льодяник**» [50, с. 221]. «Небесна пінка, яку можна лизнути язиком і відчутти смак **полуничних вершків...**» [50, с. 241]. «Поки вона не навчилася розуміти його, просто насолоджувалася голосом, який був схожий на... **розплавлений чорний шоколад**.

До того вона куштувала тільки «**молочний**» – **світло коричневий і солодкий, а справжній, чорний, здавався їй гірким**. Але це був **справжній шоколад, без домішок**. І вона підсвідомо потягнулася до всього справжнього – нехай і гіркого...» [50, с. 349]. «**Паризька осінь мала запах кави та круасанів**» [50, с. 361-362]. «Відчувала це на рівні підсвідомості – коли сиділа на столі в кабінеті свого сусіда й махала ногами, коли накидалася на **тістечка**, які він купував для неї, й усім обличчям поринала в **збиті вершки**» [50, с. 377-378]. «Я подумала, що відтепер смак усього, що належить з'їсти чи випити за ці два тижні – навіть якщо це буде моє улюблене **тістечко-безе з вишенькою посередині**, – буде таким самим, іншим, тобто – ніяким» [49, с. 19-20]. «**Поторгувати морозивом?**» [49, с. 56]. «А на цій розкладачці – **цукерки, чіпси, жувачка**» [18, с. 58]. «Усі **солодоці**, які були в хаті, – **мед, родзинки, варення, пироги й цукерки** – він ховав у комору, зачиняв на ключ і носив його з собою. І якщо діти добре поводитися, то на вечерю дозволяв їм скуштувати щось на **десерт**» [17, с. 23-24]. «Якось в автобусі, що їхав із Житомира до Яроповичів, дві жінки, які спродалися на базарі і, втішені успішною поїздкою, дістали з рогозяних корзин **морозиво у вафельних ріжках**, вдоволено його їли і неквапливо між собою говорили» [17, с. 44]. «Ми допили каву, з'їли **тістечка**, подякували чоловікам і поспішили на свій останній автобус» [17, с. 92].

«І зараз миттю всі пустились

Горілку, м'ясо купувать,  
Хліб, **бублики**, книші вродились,  
Пійшли посуду добуватъ;  
І коливо з куті зробили,  
Сити із меду наситили,  
Договорили і пона...» [30, с. 43].

«Він хнюпився і кусав губи, якщо на коробці з **цукерками чи мармеладом** помічав слоника. Від **цукерок** з такої коробки Валерик відмовлявся принципово. Навіть якщо вони були **шоколадними з вишневим лікером**» [23, с. 6]. «У пакеті знайшлося кілька великих бутербродів, загорнутих у прозору плівку, шмат сирокоченої ковбаси і **плитка чорного шоколаду**» [23, с. 32]. «З мене ще **тістечко**. І ще одне велике смачнюще **тістечко**, цілий **торт**, якщо поясниш мені, чому тобі не сподобалася Діана» [23, с. 87]. «Оці півгодинки належать тільки мені, цей свіжий ранок, *July morning*, що обіцяє обернутися на спекотний липневий день, ця гаряча духмяна кава, не бочкова, не совкова, а справжня, свіжозмелена, з вершками із крихітної упаковочки, що так смакує з тостами, **тоненько намазаними абрикосовою мармелядою**» [55, с. 7-8]. «Коли ти зголоднів, тут же тобі й кафе, і кава, і **тістечка**, і салати, і гарячі наїдки» [55, с. 31]. «Я спокушаюся на **різдвяні медові пряники з лотка**, чи це не ті, що про них так славно співала Мариля Родович!» [55, с. 101]. «Мені здається, ніби я пливу в густих хвилях **меду**» [50, с. 178]. «— А це мій язик. Під ним **мед** і молоко. — Я люблю **мед** із молоком!» [49, с. 146].

«Бджола трошки **меду** вже має,  
русалка у полі гуляє...» [47, с. 16].

«Що грушки солодкі  
та **медок** у нас?» [47, с. 26].

*«Останнє яблучко з кислички*

*таке, як мед»* [47, с. 34].

Найчастіше зустрічаємо згадки цукерок і тістечок, трохи рідше морозиво і мед, ще рідше шоколад, желе, карамель тощо.

Окрім їжі, в аналізованих текстах можемо стверджувати чисельне використання згадок про **напої**. Класифікацію напоїв можемо поділити на 2 основні групи: безалкогольні напої та алкогольні напої.

В українській художній літературі **безалкогольні напої** виконують різні функції, зокрема:

- Створення атмосфери буденності. Згадки про безалкогольні напої часто використовуються для зображення повсякденних сцен, що передають атмосферу звичного життя героїв. Це можуть бути чай, кава, сік чи вода, які асоціюються з комфортом, простотою та рутинними моментами.
- Відображення соціального статусу і культурних традицій. Напої можуть вказувати на соціальне становище персонажів або національні звичаї. Наприклад, чай або кава можуть символізувати певні культурні традиції або соціальні групи.
- Відображення психологічного стану персонажа. Згадування напоїв може вказувати на емоційний стан героя або його стосунки з іншими. Наприклад, чашка чаю може асоціюватися з тишею та спокоєм, а кава — з енергією чи втомою.
- Символічне навантаження. Безалкогольні напої можуть мати глибоке символічне значення у творі. Так, чашка кави може бути знаком відпочинку або приватної розмови, а вода чи сік – уособлювати чистоту, енергію чи життя.
- Інструмент комунікації. Напої часто стають частиною соціальних обрядів, таких як запрошення на чашку чаю або кави. Вони символізують гостинність, теплоту спілкування та дружбу.

Отже, безалкогольні напої у літературних творах відіграють багатофункціональну роль, що допомагає розкривати особливості персонажів, побудову атмосфери та розвиток теми твору.

Серед проаналізованих нами творів, а саме: Котляревський І. «Енеїда», Франко І. «Захар Беркут», Роздобудько І. «Двадцять, або Виховання жінки в умовах, не придатних до життя», Роздобудько І. «Все, що я хотіла сьогодні...», Дашвар Л. «Село не люди», Даниленко В. «Ніч із профілем жінки», Єшкілев В. «Богиня і Консультант», Глазовий П. «Як вареники варили кум і я», Руданський С. «Вареники-вареники», Глазовий П. «Варивода», Поклад Н. «Ластівчин привіт», Степовичка Л. «Шлюб із кухлем пільзенського пива», виокремлюємо такі згадки безалкогольних напоїв: «Вдома я випила склянку **теплого молока**, зробила собі бутерброд із ковбасою та гірчицею й залізла в ліжко. <...> На тумбочці біля мого дивана – купа цукерок і порожніх обгортки, трохи зів'ялі апельсини, кілька склянок з-під **молока та соку**» [50, с. 25]. «...варити каву, підмітати підлогу, виносити сміття, думати, нюхати квіти, чистити рибу, малювати, грати на музичних інструментах...» [50, с. 45-46]. «Він допоміг мені донести до квартири весь мій крам я пригостила його **кавою**, а потім приготувала яєчню, відкрила всі «смачні» баночки, що прикупила в супермаркеті» [50, с. 57]. «Не знаю чому, але мені полегшало. Навіть з'явилися сили вийти на кухню і заварити **чай**» [50, с. 72-73]. «Я випила **кави**» [50, с. 73]. «А якщо він чув позитивну відповідь – одразу ж передзвонював, з'ясовуючи, чи випила вона філіжанку **кави** з круасаном» [50, с. 106-107]. «Проте навіть якщо б завтра до неї посватався один із синів принца Чарльза, вона не перестала б відгинати мізинець, підносячи до губ філіжанку з **кавою**, і прискіпливо випитувати в офіціанта про склад фондю «франш-конте»» [50, с. 107]. «Я ледве встиг допити останню краплю **чаю**, як старий зі старою всілися навпроти та, ніби за командою підперли жиливими кулаками свої зморщені обличчя» [50, с. 113].

«Там, на столі, **молоко й сир**» [50, с. 119]. «Вона вже хотіла налагодити зі мною контакти, аби мати можливість забігати до цього кабінету випити **кави**, покурити чи підтягнути колготки» [50, с. 132]. «Дерев'яні столи, стільці, відполірована тисячами ліктів стійка шинквасу, **запах кави й тиша**» [50, с. 132]. «– Може, **кави**? – каже нарешті лікар» [50, с. 146]. «– Ми хочемо, щоб завжди було багато **води** і мила! – промовляв відмінник. – Ми хочемо м'яса, хліба та теплого одягу! Ми хочемо багато працювати, щоб заслужити ситість і повагу в суспільстві! Мила й **води**! Мила й **води**! Мила й **води**!» [50, с. 157-158]. «Кирзові чоботи та байкові халати впереміш із торбами піона, консервами й трилітрівками з **томатним соком**» [50, с. 171-172]. «Здається, що зараз увійде з двору бабуся з **відром свіжого молока**» [50, с. 178]. «У мелодії старої скрипки, яку я чула в дитинстві й згадала лише тепер, для мене все: шурхіт целофанової обгортки від червоних карамельних півників, шипіння **молока** на плиті, скрегіт точильного круга, схлипи велосипедних дзвінків і довгий-довгий звук великого церковного дзвона» [50, с. 210-211]. «Мені потрібен тільки один ковток її подиху. Один-єдиний ковток, щоби повернутися – до скрипки, до **молока** на плиті, до велосипедних дзвінків і церковного дзвону» [50, с. 211]. «Сіла під парасольку, й усміхнений офіціант приніс мені **склянку з помаранчевим соком**» [50, с. 211]. «Виявилось, що мої щоденні «ввімкнення автопілотом»: ранок, **кава**, маршрутка, «жовтий дім», розповіді, дорога додому, прослуховування та розшифровка записів – усе це затяглося настільки, що я не помітила, як дерева вкрилися листям» [50, с. 212-213]. «...Я почала їсти. Точніше – купувати щось, крім **молока** і хліба. **Молоко** і хліб – це пам'ять дитинства» [50, с. 241]. «Смак **китайського чаю**, завареного на ієрогліфах» [50, с. 241].

«– **Каву? Чай?** Можливо – коньяк?

Пан Вітольд кивнув головою:

– **Чай**. Якщо є – краще **зелений**» [50, с. 275]. «Перед тим як вискочити до найближчого магазину та аптеки, силоміць влив крізь стиснуті вуста **кілька ложок теплої води**. <...> Коли я давав їй **воду**, зуби цокотіли об край склянки»



[50, с. 312-313]. «Хелена прокидається з усмішкою. П'є **каву** й дивиться у вікно» [50, с. 342]. «Паризька осінь мала **запах кави та круасанів**» [50, с. 361-362]. «Всі ці М. М. ходять до школи, до інститутів, виходять заміж, їздять на відпочинок до моря чи лісу, платять за квартиру, готують борщ чи вареники, збирають гроші на італійське взуття чи автомобіль, часом кокетують із незнайомцями, п'ють **каву**, балакають по телефону з подругами, просуються службовими сходишками, клять шпалери, нарощують нігті, роблять модні зачіски і таке інше» [49, с. 12]. «Останнє прохання засудженого до страти: з'їсти біфштекс і випити **кави!**» [49, с. 17]. «На склі перед віконцем висів перелік її послуг: **кава «еспрессо», «кава-мокко», «капучино», гарячі бутерброди і таке інше**» [49, с. 19]. «**Еспрессо**... – сказала я» [49, с. 19]. «Ну й дурепа, подумала я: нога на ногу, **кава** з пластикового стаканчика й цигарка – і я вже вважаю себе найбільшою грішницею» [49, с. 21]. «Ну от, я порушила табу, отримала задоволення: посиділа в запльованому генделику, викурила пів смердючої сигарети, встромила носа в нудотний пластик із **коричневою рідиною під назвою «еспрессо»**» [49, с. 21-22]. «Пінгвіни долають тисячі кілометрів снігової пустелі, аби цілих чотири місяці без їжі й **води** стояти на крижаному вітрі й тримати в ногах яйце, в якому визріває нове життя» [49, с. 30]. «Але я давно помітив: варто звідкись почути запах пригорілого **молока** – і я на якусь підступну мить перетворююся на шмаркливого малюка, що стоїть, втиснувшись спиною в сині стіни дитячого садка – обіцяний, безпорадний, принижений і переляканий» [49, с. 104]. «Офіціантка принесла філіжанку **кави**» [49, с. 115]. «Я вам збрехала, – сказала вона. – Я зовсім не хочу **кави**» [49, с. 116]. «— А це мій язик. Під ним мед і **молоко**.

— Я люблю мед із **молоком!**» [49, с. 146]. «Іще вдавишся... — баба підсунула ближче тарілку з пиріжками, **алюмінієвий бідончик із узваром**» [18, с. 28]. «А чого це я повинна вибирати між огірком і капустою, якщо мені **ситра** хочеться?» [18, с. 41]. «Ігор доїв, **чашку з чаєм** підсунув до себе» [18, с. 133]. «Принесла каші з гречки й **молока**» [18, с. 239]. «Дарина миску з кашею і бідончик

із **молоком** біля баби лишила та пішла, куди баба послала, – геть» [18, с. 239]. «Виразка Крупки-молодшого вдячно відреагувала на вівсяну кашу з **молоком**, млинці й **гарячий чай**» [18, с. 255]. «**Чаю** зігрію, – Катерина всміхнулася, за чайник узялася» [18, с. 320]. «Як Алка затихати стала, **чашку з чаєм** перед нею поставила.

— Це добрий **чай**, – мовила, – з трав» [18, с. 320]. «Алка пила **чай із дивними пахощами** та не могла зрозуміти, чому вона за одну мить підкорилася волі цієї знайомої з пелюшок дівчинки» [18, с. 321]. «А вже й не треба. Хіба **чаєм** почастуєш?» [18, с. 322]. «Підхопився, чашку з **чаєм** перекинув – і до дверей...» [18, с. 332]. «Принісни додому, батькам показувати не наважилася – сховала кішку в клуні, дала їй **молока**» [17, с. 24]. «— Що тобі кицька зробила, що ти її вбив?

— Воно пила моє **молоко**, – буркнув Аркадь.

— Тобі шкода бляшанки **молока**?» [17, с. 24]. «На якийсь час вона замовкла. Мати налила в чашки **м'ятного чаю**, а Люська човпіла над столом, зазираючи кожному в рот.

— Може, поп'єш з нами **чаю**? – запросила її мати.

— Я пила вдома **кисле молоко**, – щасливо усміхнулася Люська» [17, с. 57]. «Гжесь тримав мотузяну сітку з буханцями житнього хліба й копченою скумбрією, а Півока стояв із такою самою мотузяною сіткою з хлібом, пляшкою олії, двома пачками солі, сірниками й **індійським чаєм**» [17, с. 73]. «Всі сіли за стіл і почали пити за його здоров'я. То вони всі пили горілку, а мені баба налила **узвару**» [17, с. 74-75]. «— Будеш **холодний березовий сік**? – запитав мене, підводячись із дивана.

— Буду.

Відчинив ключем сінешні двері, спустився в погріб, дістав бутля, вийняв чопа й налив у два глиняні кухлі **березового соку з родзинками, сушеними яблуками,**

*грушами і сливами. Бутель поставив на столі, тож ми сиділи на старому дивані, пили сік і неквапно розмовляли.*

— *Хто б міг подумати, що березовий сік з погребка стане для мене смачнішим за бурячиху?» [17, с. 77]. «Він знову налив березового соку в мій і свій кухлі, надпив і почав розповідати» [17, с. 77]. «Він допив березовий сік із сухофруктами й родзинками і сказав, що в нього багато роботи» [17, с. 79]. «Він смачно вгризався в боровицю, як яблучний черв'як, аж весь заюшився соком» [17, с. 81]. «Ми відмовилися, але Грубич сприйняв це за традиційну сільську скромність і незабаром зайшов до нас з тацею, на якій були великий фарфоровий чайник, три білі чашки з блюдечками і цукорниця з рафінадом, поставив тацю на журнальному столику, розлив у чашки чай, підійшов до книжкової шафи і витягнув велике дореволюційне видання» [17, с. 89]. «Ми допили каву, з'їли тістечка, подякували чоловікам і поспішили на свій останній автобус» [17, с. 92]. «Я прийшов додому, дістав із печі деруни, посмачив сметаною, підігрів на газовій плиті чайника, приготував какао з молоком, пообідав, трохи потинявся по двору й подався до Борика» [17, с. 186]. «Повернувшись додому, виймала з печі вечерю, сім'я сідала за стіл, вона брязкотіла посудом, накладала в миски печеню з грибами, ставила житні млинці, діставала горня з гарбузовою кашею, нарізала печені цукрові буряки, наливала дітям і чоловікові густий узвар» [17, с. 197]. «Нарізала хліба, заварила какао й розлила в чашки, доливаючи всім молоко» [17, с. 198-199]. «Поставила на стіл графин з узваром, дві чашки і мовчки вийшла. Ми доїли вареники, запили узваром, і я відчув, що моє роздратування вчорашнім днем трохи вгамувалося, але треба було з'ясувати з Бориком стосунки, і я, допиваючи чашку тягучого узвару, що пахнув димом запитав...» [17, с. 213]. «Адже до вчора ще був ти раб княжий, а нині ти вже раб великого Чінгісхана і, певно, полизав молоко, розлите по хребті коня якогось його бегадира» [59, с. 124]. «Захочеш чаю – скажеш» [23, с. 85]. «Свій чай ти вже відпрацювала» [23, с. 87]. «Лише дві старі німкені за сусіднім столиком пили каву й підсміювалися, розглядаючи щось кумедне в екрані портативної*

відеокамери» [23, с. 144]. «Страж і рудий замовили **чай із льодом**» [23, с. 145]. «Мені ніколи не взнати, ким я здаюся і чи взагалі ви помітили цю іноземку, яка щаслива щаслива уранці від звичайнісіньких речей, як і кожен пересічний берлінець – від **кави**, шклянки золотистого помаранчевого **соку** і від першої смачної затяжки *Marlboro lights*» [55, с. 7]. «Оці півгодинки належать тільки мені, цей свіжий ранок, *July morning*, що обіцяє обернутися на спекотний липневий день, ця **гаряча духмяна кава**, не бочкова, не совкова, а справжня, свіжозмелена, з вершками із крихітної упаковочки, що так смакує з тостами, тоненько намазаними абрикосовою мармелядою» [55, с. 7-8]. «З кожним наступним ковтком **кави** почуття впевненості наповнює моє тіло» [55, с. 8]. «Вулиця пахне пивом, сигаретним димком, італійською піцою, арабською шаурмою, турецьким фалафелем, справжньою французькою **кавою**» [55, с. 21]. «Коли ти зголоднів, тут же тобі й кафе, і **кава**, і тістечка, і салати, і гарячі наїдки» [55, с. 31]. «Дякую. Я б **кави** випила, тільки цур, я вгощаю» [55, с. 53]. «Механічно встаю, варю собі **каву**, механічно сідаю в трамвай, механічно заходжу в аудиторію і вітаюся» [55, с. 93].

У зазначеному матеріалі, найчастіше зустрічаємо згадки кави, після неї, за частотою вживання, можемо виокремити чай та молоко, далі – сік, узвар. Інші напої, наприклад, какао, ситро, згадуються рідше.

В українській художній літературі саме ці безалкогольні напої описуються найчастіше через їхню культурну, соціальну та символічну значущість.

- Кава – символ сучасності та інтелектуальності. Кава асоціюється з міським способом життя, інтелектуальною діяльністю, спілкуванням та ритуалами відпочинку. Вона символізує зосередженість, рефлексії та культурний діалог, що часто використовується для передачі образів сучасного урбаністичного середовища. У літературі кава часто стає елементом повсякдення героїв, підкреслюючи їхні звички та настрої.
- Чай – символ затишку та традиційності. Чай уособлює домашній затишок, спокій та відпочинок після важкого дня. Це напій, пов'язаний із

гостинністю, дружніми бесідами або моментами роздумів і спокою. Його присутність у текстах може також нагадувати про старі звичаї та традиційне життя, зокрема в сільській місцевості.

- Молоко – символ дитинства, материнства та природності. Молоко відображає турботу, материнську опіку і природну близькість до джерел життя. Воно часто викликає асоціації з дитинством, простотою та чистотою, а також із відчуттям захищеності. У літературі згадки про молоко можуть підкреслювати повернення до коренів або акцентувати на спогадах про безтурботне минуле.
- Соціально-культурний контекст. Ці напої є невід’ємною частиною побуту українців у різні історичні періоди. Кава – елемент європейської культури, який закріпився серед міської інтелігенції. Чай та молоко, своєю чергою, більше відображають традиції сільського життя та радянську спадщину, де вони були доступними й звичними продуктами.
- Ритуали й емоції. Згадка цих напоїв у літературі часто має символічний підтекст. Вони підкреслюють емоційний стан героїв: Кава – активність, напруженість або прагнення до комфорту. Чай – заспокоєння, роздуми або спроба знайти баланс. Молоко – наївність, турбота, простота або ностальгія.

Отже, вибір саме цих напоїв у літературі сприяє створенню впізнаваних побутових ситуацій і глибших психологічних портретів персонажів.

Як нами вже було зазначено раніше, можемо виділити окрему класифікацію **алкогольних напоїв**, проаналізувавши твори: Котляревський І. «Енеїда», Франко І. «Захар Беркут», Роздобудько І. «Двадцять, або Виховання жінки в умовах, не придатних до життя», Роздобудько І. «Все, що я хотіла сьогодні...», Дашвар Л. «Село не люди», Даниленко В. «Ніч із профілем жінки», Єшкілев В. «Богиня і Консультант», Глазовий П. «Як вареники варили кум і я», Руданський С. «Вареники-вареники», Глазовий П. «Варивода», Поклад Н. «Ластівчин привіт», Степовичка Л. «Шлюб із кухлем пільзенського пива».

В українській художній літературі алкогольні напої використовуються для створення певного емоційного фону, розкриття характерів героїв, відображення соціальних умов і надання символічного змісту.

- Характеристика персонажів. Алкоголь допомагає глибше передати емоційний стан і внутрішній світ персонажів. Його вживання може символізувати розпач, втрату надії, сповідь або намагання втекти від реальності. Часто такі сцени показують переломні моменти, коли герої втрачають контроль над собою.
- Поведінкові особливості також можуть бути підкреслені через алкоголь: він може демонструвати слабкість, внутрішню боротьбу або протест проти суспільних норм. Наприклад, схильність до пияцтва може свідчити про моральний занепад або душевні муки героя.
- Символізм і метафори. Алкоголь у літературі часто виступає символом пристрасті, спокуси або руйнівної сили. Він може уособлювати заборонені бажання, гріховність або внутрішній конфлікт. Також алкоголь нерідко стає інструментом трансформації персонажів. Під його впливом герої змінюють поведінку, що дозволяє краще розкрити їхню справжню сутність або приховані прагнення.
- Соціальна критика та реалії. Алкогольні сцени нерідко використовуються для критики соціальних явищ. Через них автори підкреслюють проблеми бідності, морального занепаду, корупції або соціальної нерівності. Окрім негативного контексту, алкоголь також може бути представлений як частина святкових традицій, символізуючи радість, єднання або спільні обряди.
- Психологічна та емоційна атмосфера. Алкогольні сцени часто створюють драматичний ефект і підсилюють напругу в сюжеті. Водночас вони можуть слугувати засобом для зняття емоційного напруження, додавання легкості чи гумору в оповідь.

- Фольклор і традиції. Алкогольні напої, такі як мед, вино чи горілка, часто з'являються в описах народних звичаїв, святкувань і обрядів. Вони символізують зв'язок із національною культурою та спадщиною. Наприклад, у весільних і похоронних обрядах вони відіграють ритуальну роль, позначаючи перехід від одного етапу життя до іншого.

Згадки про алкоголь у творах українських письменників допомагають створювати реалістичні побутові сцени, поглиблювати образи героїв, висвітлювати соціальні проблеми та надавати символічного змісту. Вони служать інструментом для передачі атмосфери, конфліктів і душевних криз, зберігаючи при цьому зв'язок із національними традиціями та культурною спадщиною.

*«Я ковтав пігулки, пив корвалол, потім – **горілку** з перцем...»* [50, с. 84].  
*«Щоправда, черевце його стирчало досить красномовно, у ньому перетравлювалися чудовий м'ясний пиріг і два бокали смачного виноградного вина»* [50, с. 104-105]. *«У «Харольді» я випиваю **чарочку (не більше 30 грамів) фірмового і морошкового шнапсу**. І почуваюся нескінченно щасливою»* [50, с. 135]. *«Пожартую з продавщицею. Три великі паляниці, пара бляшанок консервованих бичків, **пляшка горілки** – мій звичний джентльменський набір. А що ще потрібно відлюднику, аби радіти життю?»* [50, с. 173]. *«Я не вибагливий. Для мене важливо, щоб сигари були справжніми – гаванськими (я до таких звик, працюючи в дипкорпусі на Кубі) і **пиво** – найвищого татунку. М'ясо, морепродукти, овочі – будь-які, аби свіжі. Газети також – свіжі»* [50, с. 184]. *«Мої нинішні маленькі задоволення – бокал «Шато Марго» врожаю 1900 року, п'ять малюнків-оригіналів, серед яких Пікассо та Гоген, добра сигара, котру викурюю біля екрана на всю стіну»* [50, с. 184]. *«Шість діб. Після яких людство смажить м'ясо, п'є **вино**...»* [50, с. 213]. *«Каву? Чай? Можливо – **коньяк**?»* [50, с. 275]. *«Це те саме, що кинути грудку цукру в **спирт** чи розсіл. Цукром можна полішити тільки відповідне **питво**»* [50, с. 358]. *«Час **аперитиву**, оскільки для **коньяку** ще не досить прохолодно, а для **пива** – не так уже й*

спекотно...» [50, с. 362]. «Не можна запізнюватися, не можна позіхати, не можна їсти руками, не можна цілуватися з хлопцем у перший вечір знайомства, не можна голосно реготати, не можна випивати (хіба що трохи і лише **доброго червоного вина**), не можна палити...» [49, с. 16]. «Можу, звісно, замовити в такий же стакан **гідотної дешевої горілки**» [49, с. 21]. «Не знаю чому (можже, через випите **вино**), але мені закортіло плакати» [49, с. 30]. «Марек налив мені **вина**» [49, с. 56]. «Чи бажання поспостерігати за дверима магазину, куди вона увійшла з півгодини тому, а **пиво** – лише привід сісти неподалік...

Якщо я нині думатиму про це, зламаю мізки, бо дві речі – спрага і дівчина – були взаємопов'язані. Спрага – як привід дочекатися виходу дівчини з бутіку, дівчина – як привід попити **пива**...» [49, с. 104]. «Хочу до ресторану з тайською кухнею. Устриць у льоді. Ананасів у **шампанському**» [49, с. 124]. «І пити **червоне вино**» [49, с. 137]. «Ось там, на гірці, під парасольками, ми любимо пити **пиво** – влітку, а взимку обов'язково приїжджаємо під засніжені дерева відкоркувати **пляшку шампанського**» [49, с. 146-147]. «Раїсі збираю на похорон, – мамка. І складає: яйця, олію, сала шмат, **самогонки десять літрів**, борошна мішечок, капусту, моркву» [18, с. 92-93]. «Єдиною жінкою, яку він любив і якій ніколи не зраджував, була **горілка**» [17, с. 74]. «Хочу **горілки! Налийте мені горілки!**» [17, с. 74-75]. «Жора Пилипчук не визнавав **казенної горілки, коньяку, шнапсу, бренді, віскі, джину, сидру, рому, вина, шампанського, пива, абсенту, бальзаму, текіли, крамбамбулі, sake**, про існування більшості з яких навіть не здогадувався. А я про них читав у книжці про **спитні напої**, яка була в бібліотеці мого житомирського дядька. І коли одного разу я назвав ці **напої** Жорі, він тільки понуро засопів, бо, напевно, знав, що ніколи в житті їх не попробує. Жора визнавав лише **самогон** і був його палким прихильником.

— Я пив **самогон** із жита, пшениці, проса, ячменю, вівса, гороху, кукурудзи, буряків, хліба, цукру, картоплі, варення, карамельок, яблук, груш, слив, очерету, лопуха, жолудів, каштанів, – перерахував він. – Пив **калганівку, ганусівку, чемерівку, полинівку, тернівку, дулівку, вишнівку, ожинівку,**



*агрисівку, порічківку, малинівку, горобинівку, деренівку, морелівку, цитринівку, перцівку» [17, с. 75]. «Хто б міг подумати, що березовий сік з погребя стане для мене смачнішим за бурячиху?» [17, с. 77]. «Я впав перед старою іконою, поточеною шашелем, і до ранку молився, а коли зійшло сонце, відчув у собі таку бадьорість, спокій і чистоту, що дістав усі запаси самогону, які були в мене, повиливав, а бутлі ретельно вимив і сховав у коморі» [17, с. 79]. «Те, що Жора Пилипчук перестав пити горілку, для Туровця було дивиною, як і його несподіване навернення до церкви» [17, с. 79]. «Звечора склав у рогозяну корзину сир, яйця, печену качку, копчену рибу, торбину сушених чорниць, низку сушених грибів, домашній хліб, пляшку калганівки» [17, с. 117]. «Полозун розлив у склянки калганівку» [17, с. 144]. «Господи, Ромцю, та які з нас вершники Апокаліпсису? – допив склянку калганівки Хитрич.*

*Вони голосно зареготали, а потім допили решту калганівки, запрягли коней, попадали у вози, і навчені коні самі повезли їх додому» [17, с. 145]. «Кубок огнистого вина відразу освіжив його, немов розбудив його живу силу до нового життя; кусень печеного м'яса втишив його голод» [59, с. 148].*

*«Ацест Енею, як би брату,*

*Велику ласку показав,*

*І, зараз попросивши в хату,*

*Горілкою почастовав» [30, с. 39-40].*

*«Еней з дороги налигався*

*І пінної так нахлестався,*

*Трохи не виперсь з його дух» [30, с. 40].*

*«В сей день його отець опрягся,*

*Як чикилдихи обіжрався, –*

*Анхіз з горілочки умер» [30, с. 41-42].*

*«І зараз миттю всі пустились*

***Горілку, м'ясо купувать,***

*Хліб, бублики, книші вродились,*

*Пійшли посуду добувать» [30, с. 43].*

*«Перевертався і нудився,*

*Не здужав голови звести,*

*Поки не випив півквартівки*

***З імбером пінної горілки***

*І кухля сирівцю не втер» [30, с. 45-46].*

*«Зібравшись, всі паненята*

*Ізнов кружати почали,*

*Пили, як **брагу** поросята,*

***Горілку** так вони тягли;*

*Тягли тут **пінненьку** троянці,*

*Не вомтили сіціліанці,*

*Черкали добре назахват.*

*Хто пив тут більш од всіх **сивухи,***

*І хто пив разом три **осьмухи,***

*То той Енеєві був брат» [30, с. 46].*

*«Для них придбали три пляшки елітної горілки **«SV Grand Prix»**, дві півлітрівки марочного коньяку **«Георгиевский»** і дві – вина **«Красный камень»**. Вино персонально призначалося старій доцентішій Найдич-Раковській, впливовій університетській п'яничці» [23, с. 10]. «Паладин присів за кутовий столик і*

замовив *ірландське віскі без тоніку*» [23, с. 144]. «— Бач, козаче, – розпечатав застільну мовчанку Петро, – якщо добру **чикилдиху трохи настояти на калгані й мухоморах**, вона тебе одразу хапа, як кундель за горло. За старих часів таку **чикилдиху** замішували по хуторах усюди, а тепер роблять лише просту **сивуху**. Аби лише очі залити.

— Сильна в тебе **чикилдиха**, – визнав Харко. – Я таку знатну напою останній раз вкушав у князя Ромоданівського ще на куряче свято» [23, с. 157]. «Вулиця пахне **пивом**, сигаретним димком, італійською піцою, арабською шаурмою, турецьким фалафелем, справжньою французькою кавою» [55, с. 21]. «За стійкою бару – усміхнений, вусатий здоровань середнього віку, з *Bierbauch*, невеликим **пивним черевцем**, Андреас, цідить **золотаве пиво** із автомата. Довго вичікує, поки всядеться пишна піна в кухлях, невимушено жартує з гостями» [55, с. 22]. «Ми «обмиваємо» покупки в наших «нумерах». Доктор чайком із пакетів, прихоплених зі сніданку, я – **пивом**, купленим по дорозі в *Aldi*» [55, с. 34]. «І де **пиво** п'ють за столиками під жовтим абажуром, серед картин і світлин, під звуки фортепіано, а не запивають ним смердючу дешеву **горілку** в брудних забігайлівках серед грубої лайки, розкладаючи суху тараню на газетці...» [55, с. 37]. «Давай не будемо більше про це. Хочеш іще **пивця**? – питає Андре» [55, с. 53]. «Нам приносять **легке вино** і чудові страви» [55, с. 54]. «Ми п'ємо з Міхою **пиво** за стійкою бару, і солоні сльози течуть по щоках у наші кухлі» [55, с. 68].

На основі проаналізованого матеріалу, робимо висновок, що серед алкогольних напоїв частіше згадуються горілка, вино та пиво. Описи інших напоїв зустрічаємо рідше. Часте згадування саме горілки, вина та пива в українській художній літературі пояснюється кількома культурними, історичними та соціальними факторами:

- Історично-культурні особливості. Горілка традиційно асоціюється з українським сільським побутом, святами, обрядами, родинними та громадськими подіями. Вона була невід'ємною частиною застіль та

народних звичаїв. Вино символізувало витонченість і статус, а також асоціювалося з урочистими подіями, духовністю (церковними обрядами) і святами. Пиво часто згадувалося як напій для дозвілля, спілкування та відпочинку, особливо в міському середовищі.

- Соціальні та класові відмінності. Горілка сприймалася як «народний» напій через доступність і дешевизну, особливо для селян і робітників. Вино символізувало елітарність і вживалося в середовищі інтелігенції, аристократії та міщан. Пиво набуло популярності як універсальний напій для неформальних зустрічей і дружніх розмов.
- Літературні традиції. Горілка в літературі часто уособлює пристрасті, горе, самотність або спосіб забути про проблеми. Вино зображується як частина романтичних вечорів, культурних заходів або проявів вишуканого смаку. Пиво символізує легкість і невимушеність побутових сцен.

Часте згадування горілки, вина і пива в українській літературі є наслідком історичних традицій, соціально-культурних умов і символічної функції цих напоїв у текстах. Вони використовуються як засоби глибшого розкриття емоцій, поведінки та соціального статусу персонажів.

Остання класифікація, яку ми виокремлюємо за результатами нашого дослідження – це **опис кулінарного рецепту**. Описання рецептів в українській художній літературі має кілька важливих функцій, що допомагають глибше розкрити зміст твору та створити ефект занурення в культуру, побут і емоційний стан героїв.

1. Підкреслення національної ідентичності та традицій. Рецепти традиційних страв (борщу, вареників, галушок) або напоїв (калганівки, узвару, медовухи) є елементами етнографічного колориту. Вони:
  - Демонструють зв'язок із народними традиціями та побутом.
  - Відображають регіональні особливості української культури.
  - Підкреслюють любов до рідної землі, домашнього затишку, родинності.

Наприклад, Василь Стефаник та Іван Нечуй-Левицький часто використовували описання сільських страв, щоб занурити читача в автентичну атмосферу українського села.

2. Створення атмосфери та реалізму. Опис приготування їжі допомагає:

- Поглибити деталізацію побуту, роблячи зображення більш живими й реалістичними.
- Передати настрій персонажів, особливо через сцену спільної трапези.
- Викликати емоційні асоціації та спогади в читача.

Наприклад, у романах Олеся Гончара опис харчування підкреслює тепло домашнього вогнища, що контрастує з війною або соціальною напруженістю.

3. Символізм і метафорика. Рецепти можуть мати символічне значення, наприклад:

- Страва як уособлення єдності сім'ї чи громади.
- Приготування їжі – акт любові, турботи, гармонії або, навпаки, самотності й відчаю.

Наприклад, У «Тигроловах» Івана Багряного деталі приготування їжі символізують виживання та збереження людяності в жорстоких умовах тайги.

4. Характеристика персонажів. Рецепти вказують на:

- Соціальний статус героя через страви, які він готує чи споживає.
- Його емоційний стан (наприклад, ретельність у приготуванні їжі може вказувати на спокій або втечу в побутові дрібниці як спосіб подолання стресу).
- Його смаки, звички, спосіб життя.

Наприклад, у творах Марії Матіос процес приготування їжі відображає емоційну напругу, психологічний стан персонажів.

5. Засіб розвитку сюжету. Іноді описи рецептів служать для розгортання дії або створення інтриги, наприклад:

- Готування вечері може бути приводом для діалогу між героями.
- Рецепт як спогад або традиція допомагає розкрити історію роду.
- Приготування чи споживання їжі стає кульмінаційним моментом події (святкування, ритуал).

Наприклад, у «Зачарованій Десні» Олександра Довженка опис страв допомагає змалювати дитячі враження головного героя про затишок і безтурботність.

6. Емоційний та естетичний ефект. Опис рецептів пробуджує уяву читача, залучає його почуття (смак, запах) і створює відчуття присутності.

Наприклад, у творах Ліни Костенко описи їжі поєднують поетичність та побутовий реалізм, роблячи описи чуттєвими й емоційно насиченими.

Серед проаналізованих нами творів: Котляревський І. «Енеїда», Франко І. «Захар Беркут», Роздобудько І. «Двадцять, або Виховання жінки в умовах, не придатних до життя», Роздобудько І. «Все, що я хотіла сьогодні...», Дашвар Л. «Село не люди», Даниленко В. «Ніч із профілем жінки», Єшкілев В. «Богиня і Консультант», Глазовий П. «Як вареники варили кум і я», Руданський С. «Вареники-вареники», Глазовий П. «Варивоода», Поклад Н. «Ластівчин привіт», Степовичка Л. «Шлюб із кухлем пільзенського пива», виділяємо описи кулінарних рецептів: *«Хелена викладає перець на стіл, миє його, зрізає капелюшки, витрушує біле насіння. Начиняє зелені скриньки сумішшю з м'яса, вареного рису й підсмаженої цибулі, затуляє скриньки капелюшками, щільно розміщує їх у каструлі, заливає водою, змішаною з томатом і спеціями, ставить на плиту...*

*Вона робить усе так, ніби робила це щоденно. Каструля величезна, вона навіть не пам'ятає, звідки в неї з'явилася така. Вона рахує перчини – їх двадцять чотири. Можна зібрати прес-конференцію, посміхається Хелена» [50, с. 342-343]. «Давай, роби яєчню, а я поки наріжу ковбаси... – сказав він.*

*На гарячу пательню я вилила десяток яєць. Вони зашкварчали і рівненько вляглись одне біля одного, мов десять сонць в озері з білих хмар. Дуже мальовничо вийшло» [49, с. 31]. «Романова жінка Раїса якраз капусту шаткувала: на столі гора порубаних качанів, на підлозі – ще голівок із тридцять.*

*— За трактора домовився. Та збирай уже.*

*Раїса руки від солі об фартух витерла:*

*— Таж хліб тільки післязавтра привезуть.*

*— Сама зліпи! Не безрука! — скрипнув зубами Роман.*

*— Зараз зліплю. А що за робота? — Раїса язиком плеще, а руки вже працюють: борошно дістала, яйце вбила, сільки трохи, водички. Буде балабуха» [18, с. 24]. «Їж, а я тобі розкажу, як вона готується, кожен чоловік має хоч раз приготувати чумацьку кашу. Бо це чоловіча страва. Її колись готували тільки чоловіки. Коли чумаки везли возами з Криму сіль або козаки йшли на війну, то завжди їли таку кашу з грибами. Береш півкіла пшоно, промиваєш, заливаєш водою і вариш. А поки пшоно вариться, чистиш і миєш кіло білих грибів, нарізаєш і обсмажуєш на салі, десь так грам сто сала на сковороду, додаєш кришену цибулю, але гриби недосмажуєш, а пшоно недоварюєш. І отак береш недосмажені гриби з цибулею, змішуєш із недовареним пшоном, солиш, знову змішуєш, ставиш у піч і доварюєш. А коли каша буде готова, подаєш її на стіл і посипаєш кришеною садовою м'ятою, а краще дикою» [17, с. 129-130].*

*«На другий день раненько встали,*

*Огонь надворі розвели*

*І м'яса в казани наклали,*

*Варили страву і пекли.*

*П'ять казанів стояло юшки,*

*А в чотирьох були галушки,*

*Борщу трохи було не з шість;*

*Баранів тьма була варених,*

*Курей, гусей, качок печених,*

*Досита щоб було всім їсть.*

*Цебри сивушки там стояли*

*І браги повнії діжки;*

*Всю страву в вагани вливали*

*І роздавали всім ложки.*

*Як проспівали «со святими»,*

*Еней обливсь слізьми гіркими,*

*І прийнялися всі трепать;*

*Наїлися і нахлистались,*

*Що деякі аж повалялись...*

*Тоді і годі поминать» [30, с. 43-44].*

*«Люблю, коли чоловіки їдять. Гени гостинності, успадковані мною від покійної бабуні («куди це годиться, щоб люди йшли голодні з хати!» чую я її незабутній голос), женуть мене знову на кухню діставати із шафи велику каструлю, наливати в неї води й томатного соку, кидати лавровий листок і курку, чистити й нарізати картоплю, кришити капусту, буряк, моркву і цибулю. Слава Богу, усі необхідні овочі тут є, як і в нас, дома. А от шмат старого жовтого сала я прихопила із собою, знаючи, що цього продукту не знайдеш в найсупервішому супермаркеті, хоч об'їдь усю Німеччину. А який же борщ, якщо він не затовчений салом із часничком?! Шкода, що пампушки вже не встигну зробити!» [55, с. 115]. «Мій борщ кипить аж перекидається на нерегульованій електричній німецькій плиті «Bosch», яка працює як чортяка*



у пеклі. Процес не стишити й не зупинити, і мій борщ, всупереч усім технологічним послідовностям, дуже скоро готовий. Чим би його задобрити? Знаходжу на полиці «холодної шафи» сметанку у пластиковому кухлі, на якому значиться «Von glücklichen Kühen», себто продукт «від щасливих корів», і малюночок тут же, ситі, повнобокi корови пасуться на розкішних альпійських луках. Розливаю паруюче вариво по глиняних мисочках (цю Опішню я теж привезла із собою), додаю сметани і виношу до гостей на таці улюблену страву моїх предків» [55, с. 116]. «На середину столу у вітальні господар ставить глибоку тарілку з круглими смаженими млинцями. В іншій тарілці округлою гіркою здійсмається світло-коричнева маса, варений фарш з яловичини, подрібнений через м'ясорубку. До страви належить баночка з гострим пряним соусом із чилійського перцю «tabasko». Фокус полягає в тому, щоб, скрутивши млинець у різжок, підчепити ним якнайбільше фаршу і покласти собі до рота. Дванадцять осіб розправилися з цією стравою за кілька хвилин, штовхаючись ліктями, жартуючи і намагаючись не розсипати ані крихтини вареного м'яса собі на коліна.

Клаусова витівка розвеселила мене. Вміст двох тарілок нагадав напівфабрикат наших млинців з м'ясом. Залишилося тільки загорнути фарш у млинець, згорнути його хрест-навхрест і покласти на пательню. Оце так мексиканська страва!» [55, с. 134]. «Визначаюся зі списком харчів, які треба купити. Для вареників потрібне борошно, сир, масло, для куті ячмінь або пшениця. Для узвару сухі фрукти, горіхи й мед.

Найбільший клопіт з дрібницями. Обійшла всі крамниці, ніде не можу знайти харчової соди. Молоденькі продавщиці не знають, що це таке.

— Сода, складова для тіста, – кажу.

— Так, може, купіть готове тісто? – пропонують вони.

Святвечір. Він випадає на п'ятницю, завтра крамниці зачиняться, якщо зараз не куплю соди, вареників не вийде» [55, с. 241]. «Розкриваю пакет, у ньому кілька

*довгастих, скручених у трубочки коржів, які неможливо вирівняти на столі, такі вони міцні. Один приснув у руках і розсипався на дрібні шматочки» [55, с. 242]. «— Де твої коржі? – і Клаус прискає на них із пшикалки холодною водою.*

*Тим часом я готую начинку – до сирого фаршу додаю вареної пом'ятої картоплі. Тепер мені потрібно порізати коржа на маленькі кругляки, наповнити їх фаршем, зліпити і покласти до завтра в морозильник. Корж не ріжеться, а тріскається й ламається далі. От Господи!*

*— Та у киплячій воді вони ж зовсім розлізуться, – бідкаюся я.*

*— Мірі, а нащо тобі кипляча вода? питає Клаус.*

*— Щоб кидати в неї вареники, чи по вашому «кишеньки».*

*— А хіба ці «кишеньки» треба варити? Я думав, ти їх збираєшся пекти.*

*— Як пекти?*

*— У духовці.*

*— Я ж казала варити.*

*— Вибач, я прослухав. Тоді це тісто тобі не годиться. Тоді тобі справді треба було шукати соду. Тільки в нас давно вже ніхто такою кулінарією не займається. Це надто клопітка справа.*

*— Боже, Клаусе, ти ж мене кидаєш під танк!*

*Клаус замислюється на кілька хвилин, згодом його добродушне лице яснішає:*

*— Я придумав! А ти не вари свої «карманчики», а спечи.*

*— Але ж це зовсім не те!*

*— Мірі, ти мене дивуєш, яка різниця, що їсти? Аби смачно було!*

— Ну як же ти не розумієш, я ж запросила гостей на національну страву, а ти печи! То будуть вже не вареники, а печеники, і не з сиром, а з м'ясом, і не українські, а німецькі» [55, с. 243].

«— А що у вас, не печуть Fleischrouladen?

— Рулет з м'ясом? Мабуть, що печуть, але ж...

— Ніяких «але». **Спечемо рулет і все, це вихід із становища. Щоб продукти не пропали.**

**Я прибита горем. Мої плани гинуть на очах. Висипаю на ламаний-переламаний корж усю начинку, загортаю тісто в кілька разів і кладу в холодильну камеру. Завтра перед трапезою спечу і подам на стіл гаряченьким.**

**Рисову кутю з медом найлегше приготувати. Хоча узвару теж не буде, бо сухих груш я не знайшла.**

— Was ist das Uzvar? – питає Клаус.

— Це такий напій, настояний на сухих грушах, чорносливі і медові.

— І що, неодмінно із груш, і неодмінно із сухих?

— Так, це старовинний рецепт.

— О! Який компот, fantastisch! А не можна його замінити грушевим соком? – каже мій помічник. – А можна подати фруктового чаю?

Я у відчаї. Клаус не розуміє. Для нього усе назване це тільки х а р ч і. А для мене у тому узварі сакральний смисл. Все зійшлося на тій куті і на тому узварі. Ой, пропало все, все пропало!» [55, с. 244]. «Вдома дзвінок від свекрухи. Урсула хоче приєднатися до нас і спробувати української кухні. Поки їде свекруха, **я дістаю із холодильника напівфабрикат рулету і відправляю його у духовку. Опішнянський горщик з вареним рисом і медом, моя кутя, стоїть під пальмою на вікні. Ставлю його посеред стола. Андреас, не діждавшись гарячого, встромляє наспіх ложку у рис і підносить до рота.**

— *Kutja*, – вимовляє він незвичне слово. – *Останній раз я їв таку кашу у дитячому садочку, люба.*

*Він хапає рюкзак і біжить на роботу.*

— *Viel Spaß!* – *Бажаю гарно провести час!* – *говорить мій чоловік і зникає за дверима.*

*Мені так боляче і хочеться плакати. Але я тримаю удар. Добре, що ніхто не чув його слів, але я чула.*

*Приходить Урсула. Слава Богу, рулет вже готовий. Надходять сусіди. Я запрошую усіх до столу» [55, с. 248].*

Отже, проаналізувавши весь матеріал, можемо стверджувати, що рецепти в українській художній літературі не лише створюють етнографічний фон, а й виконують глибші функції: вони підкреслюють культурну ідентичність, розкривають характери персонажів, збагачують сюжет і символіку твору, роблячи його емоційно насиченим і реалістичним.

Кулінарні рецепти в українській художній літературі виконують багато функцій, зокрема:

- Інтертекстуальність і культурна символіка. Рецепти, використані в художніх творах, є елементами інтертекстуальності, що надають текстам глибшого культурного значення. Вони відображають побут, традиції та вірування українців, створюючи автентичний контекст та історичне тло.
- Історичне і соціокультурне значення. Опис кулінарних традицій дозволяє автору передати інформацію про спосіб життя, соціальні відмінності та світогляд різних верств населення. Страви у творах, зокрема каша, борщ, вареники, асоціюються з родинним затишком, гостинністю й національною ідентичністю.
- Ритуали і обряди. Кулінарні описи часто пов'язані зі святами й обрядами, підкреслюючи духовні та релігійні традиції українського народу.

Приклади Святвечора, поминальних трапез і весінь демонструють глибокий зв'язок їжі з духовністю та народними звичаями.

- Психологічна і емоційна складова. Рецепти та описи страв слугують засобом розкриття характерів героїв, відображають їхні почуття, ностальгію або стрес. Їжа в літературі часто стає символом затишку, стабільності або втрати.
- Естетична функція. Кулінарні описи нерідко подаються як художні образи, покликані не лише інформувати, а й естетично впливати на читача. Деталі приготування страв та їх подача створюють атмосферу, викликаючи емоційний відгук.
- Національна ідентичність. Через згадки традиційних страв українська література акцентує увагу на збереженні культурної спадщини, історичної пам'яті та етнічної самобутності.

Таким чином, текст кулінарного рецепту в художній літературі виконує функції збереження національної культури, створення атмосфери та розкриття характерів персонажів. Він є потужним засобом передачі історичних реалій, соціокультурних особливостей і емоційного забарвлення творів.

## РОЗДІЛ ІІІ

### ГОСТИННА КОМУНІКАЦІЯ

Гостинна комунікація та кулінарний рецепт мають природний зв'язок, адже обидва об'єднують людей через процес обміну: обмін ідей, обмін смаків та обмін досвіду. Ця взаємодія є як символічною, так і практичною, створює особливий емоційний і культурний зв'язок.

Насамперед розглянемо зв'язок гостинної комунікації та кулінарного рецепту як обмін досвідом, про що вже було зазначено вище. Кулінарний рецепт – це форма комунікації, у якій через слова передається досвід приготування їжі. Гостинна комунікація, у свою чергу, може розвиватися тоді, коли люди обмінюються рецептами, радять, як вдосконалити страву, або обговорюють її особливості за спільним столом.

Звернемо увагу на те, що кулінарні рецепти можуть слугувати спільною мовою, яка не потребує перекладу. Навіть якщо гості та господарі мають різні культурні чи мовні традиції, їжа стає інструментом комунікації, що зближує людей.

Гостинність часто включає використання рецептів, переданих із покоління в покоління. Готуючи традиційні страви, люди не лише проявляють гостинність, а й діляться своєю культурою та історією, встановлюючи зв'язок між минулим і сьогоденням.

Гостинна комунікація у більшості своїх проявів передбачає співпрацю. Наприклад, в українській культурі приготування страв, таких як борщ чи вареники, часто об'єднує родину або громаду, де рецепт стає не лише кулінарним, але й комунікаційним «центром».

Обговорення рецептів – це мова, через яку передається культурний контекст. Люди діляться секретами, згадують традиції, створюють нові варіанти, водночас розширюючи горизонти спілкування. Ці фактори також об'єднують гостинну комунікацію та кулінарний рецепт, показують їх зв'язок.

Простежимо емоційний зв'язок гостинної комунікації та кулінарного рецепту. Запрошення когось скуштувати приготовану за унікальним рецептом страву – це жест гостинності, який створює емоційний зв'язок. Тут кулінарний рецепт стає не тільки технічним інструментом, але й засобом спілкування на рівні емоцій.

Загалом приготування страви за рецептом та її подача гостям є проявом гостинності. Це акт турботи, що створює атмосферу довіри і близькості. Рецепт тут виступає не просто набором інструкцій, а посередником між тим, хто готує, і тим, хто насолоджується їжею.

Отже, гостинна комунікація та кулінарний рецепт є формами передачі культури, пам'яті та емоцій. Вони служать не тільки для створення фізичної їжі, а й для збагачення духовної сфери – через спільне спілкування, підтримку традицій і відкритість до інших.

Для кращого розуміння та більш детального вивчення теми, ми проаналізуємо наукові матеріали, статті, праці.

Термін «гостинність» був введений європейськими експертами Конфедерації національних асоціацій готелів і ресторанів (ХОТРЕК), заснованої у 1982 році. З наукової точки зору, гостинність визначається як система заходів і порядок їх реалізації, спрямовані на задоволення різноманітних побутових, господарських і культурних потреб гостей туристичних підприємств шляхом надання їм широкого спектра послуг [29].

Україна славиться своєю культурою, традиціями та гостинністю, що передаються з покоління в покоління. Гостинність українців має глибокі історичні корені, поєднуючи язичницькі та християнські впливи. Традиція приймати гостей з доброзичливістю відображена у приказках і звичаях, де гість вважається носієм добра і благополуччя [4].

Міфологічні основи гостинності поступово ритуалізувалися, закріпившись у традиціях частування хлібом і сіллю, що символізували благословіння і захист.

Особливе місце посідали обряди, як-от зустріч першого гостя в новому році, якого сприймали як провісника добробуту [4].

Українська гостинність вирізняється гуманністю і доброзичливістю, формуючись на основі моральних принципів і поваги до ближнього. Вона символізувала не лише теплий прийом, а й духовний зв'язок між господарем і гостем через спільне частування. В українській традиції частування гостей передбачало спочатку нагодувати, а потім ставити запитання. Гостювання не було правовою нормою, а залишалось моральною традицією. Візити в будні чи під час польових робіт вважалися недоречними, але гість завжди мав переступити поріг хати як знак поваги до господарів і їхніх предків. Гостя обов'язково запрошували за стіл, частували найкращими стравами або, якщо часу не було, саджали біля печі. Святкові візити супроводжувалися урочистим прийомом з хлібом і сіллю, що символізували достаток, шану і готовність ділити як радощі, так і труднощі життя [4].

Українські гостини традиційно влаштовували під час великих свят, родинних урочистостей і поминальних днів. Гостей запрошували заздалегідь, ретельно готуючи святкові страви й подарунки. Трапеза була головною частиною гостин, починалася з переломлення хліба як символу взаємної поваги. Господині прагнули вразити гостей багатством частувань, зокрема національними стравами – борщем, варениками, м'ясними й молочними виробами. Гостям подавали напої з обов'язковими тостами й побажаннями, а недоїдати чи недопивати вважалося неповагою. Господарі запрошували до кожної страви, демонструючи гостинність. За столом вели розмови та співали застільні пісні, створюючи атмосферу тепла й щирості [4].

Процес української трапези тривав довго, закінченням було внесення хліба з сіллю, і гості дякували за гостинність словами «Спасибі за хліб, за сіль, за кашу і милість вашу». Після застілля господарі дарували гостям хліб та пироги. Подарунки, як правило, були символами прихильності, а не матеріальної цінності. Подяка за трапезу адресувалася не тільки господарям, а й духам предків, а також Всевишньому [4].



Гостинність супроводжувалась певними стереотипами вітання, прощання, вибачень тощо. Вітання українців включало жести, міміку, фізичні контакти і словесні формули, залежно від регіону. Рукоштовкання, поцілунки та інші форми вітання мали значення магічної сили, передаючи як позитивну, так і негативну енергію. Поцілунок мав особливе значення, він використовувався не лише як знак привітання чи прощання, але й для запобігання шкоди, виявлення симпатії або заспокоєння. Поцілунки також були частиною ритуалів, таких як обмін прощаннями перед Великим постом [4].

До кінця ХХ століття термін «індустрія гостинності» практично не використовувався в українській практиці. Зі зміною економічного устрою країни на ринковий і появою численних незалежних фірм, які конкурували за частку ринку, почали приділяти більше уваги вивченню споживачів і пошуку способів ефективнішого задоволення їхніх потреб. Раніше існували окремі підприємства сфери послуг, такі як готелі, ресторани, кафе чи транспортні компанії, які забезпечували базові потреби клієнтів, наприклад, ночівлю, харчування чи перевезення. Однак зі зростанням вимог споживачів постала необхідність створення міжгалузевих комплексів, що об'єднують широкий спектр підприємств, спеціалізованих на обслуговуванні клієнтів у сфері індустрії гостинності [27].

Браймер Р. описує індустрію гостинності: «індустрія гостинності є збірним поняттям для численних і різноманітних форм підприємництва, що спеціалізуються на ринку послуг, пов'язаних із прийомом та обслуговуванням гостей <...> Не існує переліку всіх основних видів діяльності, що вона охоплює <...> Важко дати повне й точне визначення гостинності, але будь-хто з нас може одразу помітити, коли вона відсутня» [8, с. 58-68].

Загинець З. у дослідженні «Загальноновизнане уявлення про гостинність як індикатор корупціогенності у тексті Закону України «Про запобігання корупції»» аналізує зміст такої характеристики подарунка, як загальноновизнане уявлення про гостинність, варто насамперед звернутися до значення кожного слова, що входить до цього термінологічного звороту. Загальноновизнаний – означає те, що отримало схвалення чи визнання з боку всіх. Уявлення – це

розуміння або знання чогось, засноване на досвіді, інформації чи певних даних. Гостинність – це властивість, яка відображає готовність і бажання приймати гостей і частувати їх. Отже, виходячи з поширених значень слів, які складають термінологічний зворот «загальновизнане уявлення про гостинність», можна дійти висновку, що ця характеристика стосується прийому гостей, піклування про них, а також того, що відповідні традиції є загальноприйнятими в суспільстві, визнаються його членами на основі усталених звичаїв і знань [24, с. 42].

Мартієнко А. та Дишкантюк О., вважають, що «гостинність – це якість спілкування та враження, які одержують люди від спілкування між собою з різноманітних приводів: робота, відпочинок, дозвілля, вирішення житлово-комунальних питань, проїзд в транспорті тощо. Це безпосередній контакт людей в різних сферах життя між собою, отже, гостинність повинна проявлятися в усіх сферах життєдіяльності суспільства». [37, с. 74]. Вони стверджують, що гостинність є не тільки привітністю, доброзичливістю, а ще – це «діяльність, що забезпечена необхідними матеріальними, фінансовими, трудовими, інформаційно-комунікаційними, природними ресурсами та підприємницькими здібностями тих, хто організує та здійснює послуги гостинності» [37, с. 74].

Гостинність розглядається як невід’ємна частина індустрії гостинності, зокрема в готельно-ресторанному бізнесі [34]. Попри таке вузькопрофесійне трактування цього поняття, воно ґрунтується на загальноприйнятому значенні слова «гостинність» в українській мові.

Поняття «гостинність» є універсальним культурологічним концептом, який пронизує всі аспекти людського життя і виступає важливою умовою існування суспільства. Як зазначає Прима В., розумінню цього концепту сприяє етимологія самого слова. Англійське слово «hospitality» (гостинність) походить від латинського «hospitium» (госпіцій). В основі цього терміна лежать такі слова, як «host» (хазяїн), «hospice» (притулок) і «hotel» (палац або будинок палацового типу, призначений для прийому важливих гостей) [35]. На думку дослідника, основою будь-якої гостинності завжди залишалися обмін подарунками та

спільна трапеза. «Укладення союзу гостинності передбачає насамперед наявність обміну дарами, участь у спільних бенкетах, надання приміщення для тимчасового перебування та багато іншого. Практично всі джерела, що стосуються питання визначення структурних складових реалізації гостинності, вказують на центральне місце дарообміну серед учасників взаємодії. Іншою важливою складовою у структурі гостинного ставлення є щедра пригощання або трапеза. Висока цінність і значимість гостинності виявляється через зв'язок з іншими культурно-значимими концептами, такими, як: «честь» і супутні категорії «престиж», «Бог», «дружба», «свято». Категоріями, які формально незалежні від концепту гостинності, але входять у поле його смислового навантаження, є явища культурної взаємодії, моделі комунікативної поведінки – цінність дружби, розуміння добра, престижу, моделі взаємодії гість-хазяїн» [48, с. 165].

Багато дослідників, які займаються вивченням індустрії гостинності, погоджуються, що готелі та ресторани є її основою. Недарма в професійній термінології часто використовується акронім «HoReCa», який охоплює сферу громадського харчування та готельного господарства. Цей термін походить від перших літер англійських слів Hotel, Restaurant і Cafe/Catering (готель, ресторан, кафе/кейтеринг) [1].

«У сучасній вітчизняній літературі словосполучення «готельний бізнес» («готельно-ресторанний бізнес») та «індустрія гостинності» часто вживаються як синоніми, що вказує на значну частку готельних послуг і послуг громадського харчування в загальному обсязі послуг, що надаються підприємствами індустрії гостинності. Незважаючи на значущість цього сектору економіки, у науковому співтоваристві спостерігається дефіцит досліджень і публікацій, присвячених вивченню індустрії гостинності [19, с. 3].

Демчук Л., Тарасюк Г. та Каленська В. у своїй праці «Індустрія гостинності: до визначення поняття» описують гостинність як «комплексна послуга, якій притаманні певні споживчі властивості та яка створює позитивний образ підприємства, що означає прояв «вторинного попиту» на послуги.

Позитивний образ у сфері гостинності має створюватися за рахунок всебічного використання ресурсів гостинності, комфортного середовища гостинності, стратегії та концепції гостинності» [19, с. 5]. Також вони зазначають, що середовище гостинності формується під впливом зовнішніх факторів, зокрема економічних, політичних, культурних і соціальних, а також завдяки взаємодії спеціалізованих компонентів, таких як ресурси гостинності, індустрія гостинності та професії, пов'язані з цією сферою. Найвідчутніший вплив на середовище гостинності мають економічні та політичні чинники.

Русавська Валентина, у своєму авторефераті «Гостинність в українській побутовій культурі XIX ст.» [26], дослідила гостинність як соціокультурне явище та описала сутність гостинності. Як зазначає авторка, гостинність – це похідне від слова «гість», розкривається як багатозначне явище. Її складові є принципово неявними, розмитими, тісно пов'язаними між собою, але водночас суперечливими та нерідко логічно несумісними (наприклад, друг – ворог). Через це визначення структурних елементів гостинності та їхніх взаємозв'язків є складним завданням. Гостинність не піддається однозначному трактуванню, а її опис можливий лише через аналіз певних моделей соціальної поведінки. Ця категорія виступає своєрідним містком між соціальними процесами і структурами, з одного боку, та культурою і духовним життям – з іншого. Аналіз гостинності може сприяти формуванню цілісного погляду на історію відповідного періоду. Авторка звертає увагу: ««Зустріч», «вітання», «прощання» є опорними вербальними компонентами в характеристиці гостинності; їх взаємозв'язок і смислова єдність виходять з онтологічної даності. Онтологічний зв'язок цих концептів виявляється в їх співвідношенні в ланцюгу хронологічної зміни ситуацій, мислимих виключно в контексті людських стосунків і адекватно відтворюваних на ментальному і мовному рівнях» [52, с. 9].

Русавська В. описує, що гостинність виступає, з одного боку, як специфічний спосіб осмислення та відображення внутрішнього світу, вираження індивідуального мислення через модель поведінки, яка формується під впливом звичаїв, моральних традицій і суспільних норм. З іншого боку, це загальна

духовна готовність до прийняття іншої людини, групи, народу чи нації, яка формується під впливом культурно-історичних, природно-кліматичних, геополітичних та інших чинників. Унаслідок цього гостинність народу відображається в життєвому настрої, формах взаємодії між людьми, національному характері та темпераменті. Як форма народного буття, гостинність тісно пов'язана з побутом і значною мірою є його результатом і відображенням. Побут у широкому сенсі охоплює сферу невиробничого соціального життя, повсякденний уклад, що складається під впливом природних, соціокультурних і географічних умов. Його функція полягає не лише в задоволенні матеріальних потреб людини – у їжі, одязі, житлі, здоров'ї – але й у прилученні до духовних і культурних цінностей, створенні умов для спілкування, відпочинку та розваг.

Мороз Валентина у своїй статті «Гостинна комунікація як християнський культурний феномен» [12] розглянула поняття гостинності з точки зору феноменів соціокультурного і духовного. Також «звернено увагу на асиметричну модель гостинної комунікації, засоби її реалізації в біблійному дискурсі. Визначено теологічний підхід як основний. Проаналізовано християнську гостинність як найголовнішу морально-етичну проблему» [43, с. 83]. Окрім інших джерел, у праці було досить детально проаналізовано Біблію (Старий та Новий Заповіти), дослідження спиралося саме на них, поняття «гостинність» розглядалося саме з християнської точки зору.

Мороз В. прийшла до висновку, що «Традиція осмислення феномена гостинності як християнської чесноти коріниться в досвіді моральних творінь отців і вчителів Церкви, агіографічних, гомілетичних та аскетичних пам'яток християнської думки, які заклали основи християнської етики, у річищі моральних обов'язків людини стосовно Бога і ближнього, феноменології та аналітики чеснот, тому гостинність, насправді, здобуває божественну підтримку як одна з найважливіших чеснот і свідчення віри, любові до Бога» [43, с. 87].

Артюх Лідія розглянула гостинність з точки зору елементу побуду, що є уособленням одразу як матеріального, так і духовного культурного компоненту.

Своє дослідження науковиця виклала у статті «Гостина в українців у контексті комунікації» [2]. Артюх Л. вважає, що гостинність має велике значення як засіб комунікації. У своїй статті вона розглядає такі поняття: «престижність», «особливості співіснування традиції і моди», «обмін дарунками» як явища системи спілкування. Було досліджено проблематику гостинності, трапези, застільного етикету.

Артюх Л. наводить різні тлумачення поняття «гостинність», найбільше акцентує увагу на визначення: «Гостинність – властивість за значенням гостинний, готовність, бажання приймати гостей і пригощати їх, гостинне приймання», посилаючись на словник української мови за редакції Доценко П., Юрчук Л. [21, с. 142]. Науковиця наголошує: «Хлібосољство як синонім гостинності не раз згадується в документах і билинах. <...> Свідчення іноземців підтверджують гостинність і щедрість слов'ян, які не відпускали гостей без частування» [2, с. 1]. Літераторка згадує літопис Самійла Величка, де описується бенкет, влаштований Богданом Хмельницьким після закінчення битви під Корсунем: «Хмельницький учинив великий бенкет, щедро пригостивши на ньому свою старшину й значних козаків, а також Туган-бея зі значними татарами і полонян, польських панів. Рядовому козацтву й татарам було видано 25 куфів горілки і наказано було також напоїти рядове полонене товариство польське» [15, с. 70-71].

Так само Артюх Л. звертає увагу на те, що Куліш П. описує гостинність у своїх творах ««Там ніхто, бувало, не сміє сказати старому чоловіку: «Ти даремно хліб їси». Приїжджай туди всяк, увіткни в землю списа, повісь янчарку (шаблю) і лежи собі хоч три місяці, – пий і їж все готове. Тільки й справи, що встань та помолись Богу; а коли є гроші, ступай у корчму пити горілку. Якщо ж хто скаже: «Дурно хліб їси», то козаки в той же час накинуться: «А, ти вже закозакувався, сякий-такий син!»» [34, с. 151].

Артюх зазначає, що словом «гостьба», тобто гостина, у давньоруські часи позначали саме пригощання та бенкет [2]. Авторка підкреслює важливість престижності та соціальної інтеракції під час гостин, коли спільна їжа і ритуали

стають способом підтримання зв'язків і демонстрації соціального статусу. Ці аспекти відображають культурну модель, у якій споживання їжі та гостювання виконують ролі культурного коду і засобу взаємодії між людьми.

Гостинна комунікація є важливою складовою у міжкультурному спілкуванні, так Байбурин А. і Топорков А. зазначали: «Повнокровне існування людства саме й забезпечується різноманітністю культур, варіативністю форм людської поведінки, психології мислення. Знання традиційної культури поведінки не лише дає нам можливість нормально спілкуватися з представниками інших національностей, але і вчить поважати чужі звичаї, якими б дивними й безглуздими вони не здавалися на перший погляд» [3, с. 3-4]. На це твердження спиралися Войтович Н. і Гримак О. у своїй статті «Традиційна гостинність українців та її значення для розвитку туризму» [13].

При написанні статті, своєю метою науковці визначили: зробити аналіз гостинної культури українців, як традиційної складової міжкультурних відносин. Показати актуальність та важливість основних елементів гостинності задля успішності туристичного бізнесу, особливо для сільської місцевості.

Войтович Н. та Гримак О. наголошують: «Із давніх-давен було заведено, що той, хто відвідає оселю, тривалий час вважається своїм, оскільки прилучається до духів цього дому, скуштувавши трапези або обігрівшись біля вогнища. Тому природно, що господарі робили все, щоб почастивати прибульця. З часом це переросло у звичай обов'язкового пригощання (частування) гостей. Зокрема, на столі завжди й неодмінно мали лежати кусень хліба та щіпка солі – ці головні атрибути не тільки слов'янського хлібосолюства, а й прилучення до духів та божеств. Крім того, вважалося, що той, хто скуштує кусень хліба з сіллю, дістане господнє благословіння і ніколи не посміє скривдити того, хто частує. Хлібосолюство як синонім гостинності не раз згадується в документах і билинах» [13, с. 199].

Науковці докладно описують ритуали прийому гостей, яких дотримувалися наші предки. Акцентують увагу на святкових традиціях: «Ритуал прийому значно ускладнювався, коли приводом для гостини були великі свята:

Різдво, Трійця, Великдень, храмові свята, іноді недільні дні, а також сімейні урочистості – весілля, народини тощо. Саме тому прояви гостинності як давньої традиції, як збереження архаїчних її форм можна простежити сьогодні в українських різдвяно-новорічних обрядах колядування, щедрування, посівання. Обов'язковий компонент української святкової гостини – трапеза. Під час трапези гостей садовили на найзручніші місця, а найдорожчих – на почесне місце, покуть. Господарі, як правило, не сідали за стіл, а прислужували, постійно запрошуючи гостей їсти. Гості ж перед кожною новою стравою чекали запрошення і розпочинали їсти тільки після неодноразової «принуки»; самостійно вони не сміли ні брати щось зі столу, ні виходити з-за столу. Таким чином процес трапези розтягувався надовго. Сигналом до його закінчення слугувало внесення хліба з сіллю. Словами «Спасибі за хліб, за сіль, за кашу і милість вашу» гості дякували господарям за гостину і гостинність» [13, с. 199].

Автори розглядають гостинність не лише як етнокультурну традицію, але й як соціокультурний феномен, що може бути використаний для розвитку сучасного туризму.

Особливий акцент зроблено на важливості популяризації національних традицій гостинності серед іноземних гостей, адже це допомагає формувати позитивний імідж України. Гостинність українців, яка включає щирість, увагу до гостей і різноманітність кулінарних традицій, описується як невіддільний компонент у створенні конкурентоздатної туристичної пропозиції.

Єгупова Ірина у своїй статті «Індустрія гостинності: поняття, склад та місце у сфері послуг» аналізує концепцію індустрії гостинності, її складові елементи та роль у сфері послуг [19].

Авторка розглядає, як ця галузь, включаючи туризм, готельний бізнес, ресторанну справу та інші суміжні напрями, сприяє економічному розвитку. Особлива увага приділяється структурі індустрії гостинності, її соціально-економічному значенню, а також перспективам інтеграції сучасних технологій і управлінських підходів. Єгупова підкреслює, що індустрія гостинності є однією з провідних галузей економіки, яка активно сприяє забезпеченню якісного



відпочинку, змістовного використання вільного часу, а також підвищенню рівня обслуговування клієнтів. Водночас зазначається, що в Україні розвиток цієї галузі потребує більших зусиль та уваги з боку держави і бізнесу, зокрема у впровадженні інноваційних рішень та управлінських інструментів.

Основна ідея статті – необхідність системного підходу до розвитку сфери гостинності як важливого чинника соціально-економічного прогресу, що може забезпечити конкурентоспроможність регіонів і країни загалом у глобальному середовищі.

Єгупова І. приходять до висновку, що «Ключова особливість послуг гостинності, принципово відрізняє їх від усіх інших послуг, полягає в тому, що це послуги, спрямовані на задоволення першочергових, фізіологічних потреб людини в житло та їжу, що носять обов'язковий характер. Саме ця особливість дає підстави для об'єднання суб'єктів надання зазначених послуг в єдину галузь – індустрію гостинності та розгляду її у вузькому сенсі» [22, с. 6].

Нагернюк Д. та Коваленко Л. у своїй статті «Особливості сфери гостинності: дефініція поняття «гостинність»» досліджують основні аспекти розвитку і функціонування індустрії гостинності, уточнюючи ключові поняття, такі як «гостинність» і «індустрія гостинності» [20]. Науковці висвітлили еволюцію концепції гостинності й визначили, що гостинність як соціокультурне явище пройшла значний шлях розвитку – від традиційної гостинності до сучасної індустрії з комплексною організацією.

У статті описується, як гостинність інтегрує різні послуги (такі як: харчування, проживання, розваги) для задоволення потреб і створення позитивних вражень у клієнтів. Виділено економічні, соціальні, культурні, технологічні та політичні чинники, які впливають на її функціонування. Аналізується як окрема система, що формує єдиний комплекс туристичних послуг та забезпечує важливий внесок в економіку.

Автори підкреслюють, що гостинність – це більше, ніж просто надання послуг, вона відображає культурні та морально-етичні цінності суспільства, що робить її важливою не лише в економічному, а й у соціальному аспекті.

Нагернюк Д. і Коваленко Л. у своїй праці посилаються на інших науковців для пояснення терміну «гостинність». Так Уокер Дж. Р. вважає гостинність одним із ключових елементів людської цивілізації, яка з часом трансформувалася в цілу індустрію, де працюють мільйони фахівців. Ця галузь охоплює туризм, готельну й ресторанну справу, громадське харчування, організацію відпочинку, розваг, конференцій і ділових зустрічей. Відмінною рисою індустрії гостинності є те, що її основна мета полягає в задоволенні потреб і очікувань гостей [57, с. 464]. У цьому контексті гостинність розглядається як індустрія, яка об'єднує різні сектори громадського обслуговування під єдиним концептуальним підходом. Однак залишаються не уточненими суб'єкти, що надають послуги гостинності, і ті, хто їх отримує.

Бойко М. та Гопкало Л. визначають гостинність як атмосферу доброзичливості, створену навколо споживача готельних послуг, що відповідає основній меті діяльності у цій сфері. Вони описують гостинність як систему, орієнтовану на забезпечення комфортного перебування подорожуючих поза їхнім постійним місцем проживання. До цієї системи включаються послуги розміщення, харчування та додаткові сервіси, необхідні для забезпечення комфортного та повноцінного перебування клієнта [7, с. 28]. У понятті «гостинність» акцентується на важливості сервісної складової. Індустрія гостинності пов'язується з готельним бізнесом у межах туристичної сфери та послугами, що надаються на таких підприємствах.

Мальська М. визначає сферу гостинності як сукупність галузей, основним завданням яких є забезпечення обслуговування туристів під час їхнього перебування поза постійним місцем проживання [35, с. 59]. Основним і найважливішим аспектом поняття «гостинність» є забезпечення задоволеності клієнтів, яка потребує постійного вдосконалення та підвищення.

Нагернюк Д. та Коваленко Л., під час свого дослідження, підсумовують: «...гостинність – це складний економічний, соціальний, культурний, психологічний феномен, універсальна категорія повсякденно-побутової культури, відображеної у національних традиціях, толерантності і турботі про

гостя. Гостинність повинна супроводжувати людину в усіх сферах життєдіяльності, надавати їй позитивні враження та підвищувати якість життя. Економічна форма цієї категорії, сфера гостинності – це складна соціально-економічна система зі створення, просування і реалізації послуг з розміщення, харчування, побутового обслуговування, дозвілля, а також реалізації товарів у закладах готельного й ресторанного господарства. Сфера гостинності має тривалий еволюційний розвиток, складну організацію та відіграє вагомую роль в економіці» [20 с. 53].

Долеско С. у статті «Українські народні традиції гостинності в контексті сучасного дипломатичного етикету» досліджує значення українських традицій гостинності для сучасного дипломатичного етикету. Авторка аналізує, як традиції, такі як вітання гостей хлібом і сіллю, дарування подарунків, святкові пісні, та частування традиційними стравами, застосовуються на дипломатичному рівні. Вона підкреслює, що ці традиції не лише зберігають культурну ідентичність України, але й мають важливе значення для розвитку дипломатичних відносин у ХХІ столітті. Ці практики сприяють демонстрації самобутності української культури на міжнародній арені, що особливо важливо в умовах сучасних глобальних викликів [24].

У своїй статті авторка описує традиції гостинності, зазначає: Найвідомішою традицією гостинності, яка найчастіше зустрічається в сучасній українській дипломатичній практиці, є частування представників міжнародних делегацій хлібом та сіллю, які подаються на вишитому рушникові. Її поява і той факт, що вона і досі існує не лише в традиціях родинної гостинності, а й на рівні державних церемоній, пов'язана з тим, що українці є землеробською нацією, існування та розвиток якої протягом тисячоліть залежало від циклу обробки землі, кліматичних умов та руху небесних світил. Надалі це обумовило появу системи календарних свят, а зі встановленням християнства – і релігійних. Своєю чергою, самобутня народна святкова гостинність була сформована, опираючись на річний цикл свят» [20, с. 220].

Долеско С. вважає, що у прояві гостинності на багатьох святах хліб, як основна їжа, і сіль, що є важливою спецією в кулінарії та ритуалах, вважались головними частуваннями. Їх присутність або відсутність також свідчили про матеріальний стан родини. Традиційна форма хліба – кругла, що символізує Сонце, важливе для українських хліборобів небесне тіло. Сіль, окрім своєї кулінарної цінності, залишається символом чумацтва та виконує роль оберега, очищаючи енергетику як людини, так і оселі. «Значення хліба й солі зафіксовано в усній народній творчості. Наприклад, в прислів'ях та приказках: «Думай не думай, а краще хліба-солі не придумаєш»; «Не дивися в небо – там немає хліба, а до землі нижче – до хліба ближче»; «Без солі, без хліба – немає обіда»; «Без солі не смачно, а без хліба не ситно»; «На сіль п'ється, на хліб спиться», «Чия земля, того й хліб»; «Без хліба – смерть, без солі – сміх»; «Живемо: хліб жуємо, а іноді ще й присолоємо»; «Без солі, без хліба – худа бесіда»; «Краще їсти хліб з водою, ніж жити чужиною»; «Був би хліб, а у хліба люди будуть»; «Без хліба не ситно, а без солі несолодко»; «Хліб – дар Божий, батько, годувальник»» [20, с. 220].

Комарніцький І. у статті «Гостинність як культурне явище: історіографічний огляд» [28] наголошує, що індустрія гостинності є узагальненим поняттям, яке включає різноманітні види діяльності у сфері послуг, спрямовані на прийом та обслуговування гостей із метою отримання прибутку. Вона охоплює весь спектр послуг, зокрема готельно-ресторанну справу, туристичний і транспортний бізнес, рекреаційну індустрію, організацію конгресів і комерційних шоу, а також гральний бізнес.

Маємо змогу простежити засоби гостинності та створення гостинної комунікації, проаналізувавши твори української художньої літератури, наприклад: Котляревський І. «Енеїда», Франко І. «Захар Беркут», Роздобудько І. «Двадцять, або Виховання жінки в умовах, не придатних до життя», Роздобудько І. «Все, що я хотіла сьогодні...», Дашвар Л. «Село не люди», Даниленко В. «Ніч із профілем жінки», Єшкілев В. «Богиня і Консультант», Глазовий П. «Як вареники варили кум і я», Руданський С. «Вареники-вареники», Глазовий П.

«Варивода», Поклад Н. «Ластівчин привіт», Степовичка Л. «Шлюб із кухлем пільзенського пива».

При вивченні фактичного матеріалу зустрічаємо описи приготування їжі, накривання столу для гостей, спілкування під час частування за столом: *«Гра налагодилася. Наспівуючи, забинтувала пальці, поставила в мікрохвильову пічку куряче філе. І ледь устигла причепуритися, як прийшов чоловік...»* [50, с. 66]. *«Чоловік намагається прийти раніше, приготувати щось смачненьке. Мені не хочеться виповзати зі спальні»* [50, с. 69-70]. *«Я розповідаю про ненажерливе свято – Різдво, для котрого люди готують гори салатів, пирогів, убивають ціле стадо корів і зграї індичок...»* [50, с. 142]. *«Давай, роби яєчню, а я поки наріжу ковбаси... – сказав він.*

*На гарячу пательню я вилила десяток яєць. Вони зашкварчали і рівненько вляглись одне біля одного, мов десять сонць в озері з білих хмар. Дуже мальовничо вийшло.*

*Коли ми з Сюзом занесли їжу до кімнати – там на столі вже стояли батареї з пляшок. Лунала музика. Багатодітний Саньок спав на дивані, решта радісно загули і почали хапати яєчню – просто зчищати, хто скільки встиг, на свої тарілки. Зовсім неінтелігентно.*

*Марек налив мені вина:*

*— Пий, мала, їж, у нас іще купа справ...»* [49, с. 31].

*«Гоп, чук по вечері –*

*Зачиняйте, діти, двері,*

*А ти, стара, не журишь*

*Та до мене пригорнись.*

*Сип борщ, кидай кашу,*

*Люблю, діти, матір вашу.*

*Не так матір, як дочку,*

*Бо хороша на личку» [18, с. 138].*

*«Катя! – почув Крупка з кухні. – Чому ти ліпиш такі великі вареники? Маленькі варенички їсти набагато приємніше. Ет, ну одне слово – село...*

*— Та село ж і є, – почувлося у відповідь.*

*Крупка обережно зазирнув на кухню: Катерина ліпила вареники. Жанночка сиділа поруч, ложкою робила ямки у борошні, потім засипала їх і знову копала нові ямки.*

*Катерина побачила Крупку, усміхнулася:*

*— Доброго дня! Їсти хочете?*

*— Вареників – із задоволенням! – відповіла замість Крупки його виразка» [18, с. 256].*

*«— А може, хай діти скуштують меду? – несміливо запитала Стаська.*

*— Хай скуштують, – дістав від комори ключа.*

*Жінка здивувалася, що Аркадь дав їй ключа, бо раніше ніколи не довіряв їй відчиняти комору. Вона виставила на стіл печеню з грибами, млинці, а вареники з маком посмачила медом. Аркадь зачаровано дивився, як уся сім'я вечеряє за столом, як брязкотить посуд, ворушаться їхні роти й щелепи, як пахне паруюча печеня. А потім – як усі встають з-за столу, як дочки прибирають брудний посуд і ховають у піч горнята й баняки із залишками вечері» [17, с. 26]. «На якийсь час вона замовкла. Мати налила в чашки м'ятного чаю, а Люська човпіла над столом, зазираючи кожному в рот.*

*— Може, поп'єш з нами чаю? – запросила її мати.*

*— Я пила вдома кисле молоко, – щасливо усміхнулася Люська. – Від цього в мене в животі бурчить. Чуєш? – підставила мені живота» [17, с. 57]. «Всі сіли за*

*стіл і почали пити за його здоров'я. То вони всі пили горілку, а мені баба налила узвару» [17, с. 74-75].*

*«— Будеш холодний березовий сік? – запитав мене, підводячись із дивана.*

*— Буду.*

*Відчинив ключем сінешні двері, спустився в погріб, дістав бутля, вийняв чопа й налив у два глиняні кухлі березового соку з родзинками, сушеними яблуками, грушами і сливами. Бутель поставив на столі, тож ми сиділи на старому дивані, пили сік і неквапно розмовляли.*

*— Хто б міг подумати, що березовий сік з погребка стане для мене смачнішим за бурячиху? Відколи мене врятувала нічна жінка, я не п'ю і не пропускаю в церкві жодної служби. Хазяйную, консервую на зиму помідори, сливи, баклажани, – сказав Жора» [17, с. 77]. «Ми відмовилися, але Грубич сприйняв це за традиційну сільську скромність і незабаром зайшов до нас з тацею, на якій були великий фарфоровий чайник, три білі чашки з блюдечками і цукорниця з рафінадом, поставив тацю на журнальному столику, розлив у чашки чай, підійшов до книжкової шафи і витягнув велике дореволюційне видання» [17, с. 89]. «Ніхто не вмів у Туровці так смачно приготувати страви, як Гандзя Скороход, тому її завжди запрошували на весілля куховарити. А ще вона вміла гарно розказувати, як готує, а особливо – припрошувати до столу» [17, с. 128]. «Зараз я тебе погодую, – сказала мені. – Скуштуй-но чумацької каші з грибами, – насипала в миску каші. – Їж, а я тобі розкажу, як вона готується, кожен чоловік має хоч раз приготувати чумацьку кашу. Бо це чоловіча страва. Її колись готували тільки чоловіки. Коли чумаки везли возами з Криму сіль або козаки йшли на війну, то завжди їли таку кашу з грибами» [17, с. 129-130]. «Борик тихенько відчинив хвіртку, ми прокралися до вікна, засунутого фіранками, і крізь щілину між ними побачили Гандзю Скороход, яка виставляла на стіл вечерю.*

*Спочатку дістала з печі борщ, лемішку із салом, карасі в сметані, смажені печериці, печеню, смажені баклажани з цибулею, нарізала домашнього хліба,*

поставила мед, дерев'яну миску яблучного повидла, а коли це з'їла, виставила на стіл макітру вареників із сиром, миску сметани і гладишку кислого молока. Вона задоволено сопіла, крєктала, плямкала, зітхала, повискувала і щасливо сміялась. Заїджена борщем, салом, печенею, рибою, повидлом, сметаною, медом, із забитими щоками, вона нагадувала надутого хом'яка. Це була вже не та мила куховарка з ямочками на щоках, а ненаситна товстуха, яка нахромлювала в макітрі вареники, вмочала в сметану, запихала в себе, відригувала, чавкала, хапала тарілку, вилизувала сметану, пукала і голосно реготала. Вражений побаченим, я довго не міг отямитися, а особливо від багатства її міміки» [17, с. 132]. «Увечері Гандзя виставила на стіл щуку з хроном, гарбузову кашу, здобні галушки, горня пряженки і тільки приступила до вечері, як у вікно постукали» [17, с. 133]. «Повернувшись додому, виймала з печі вечерю, сім'я сідала за стіл, вона брязкотіла посудом, накладала в миски печеню з грибами, ставила житні млинці, діставала горня з гарбузовою кашею, нарізала печені цукрові буряки, наливала дітям і чоловікові густий узвар. А після вечері мила посуд, діти готували уроки, тулилися до неї й розповідали, що було в школі» [17, с. 197]. «Клава приготувала яєшню, накришила салат із капусти, цибулі й помідорів, полила олією. Нарізала хліба, заварила какао й розлила в чашки, доливаючи всім молоко. Поснідала разом з дітьми й чоловіком і пішла в дитячий садок» [17, с. 198-199]. «Скригнули двері, і Барикова мати внесла тацю з двома мисками вареників і горням сметани.

— Поїжте вареників.

Поставила на стіл вареники із сметаною, виделки і вийшла з літньої кухні.

— Сідай до столу, – запросив Борик.

Ми сіли за стіл і мовчки снідали. Знову скригнули двері, й на цей раз зайшла Мілка. Поставила на стіл графин з узваром, дві чашки і мовчки вийшла. Ми доїли вареники, запили узваром, і я відчув, що моє роздратування вчорашнім днем трохи вгамувалося, але треба було з'ясувати з Бориком стосунки, і я, допиваючи



*чашку тягучого узвару, що пахнув димом запитав...» [17, с. 213]. «Тимчасом дружинники повиносили до сіней великі дубові столи із світлиці, прикрили їх білою скатертю і заставили всілякою стравою й медом. Серед радісних окликів і співів почалася гостина. Тільки ж чим довше сиділи молодці за столами, чим більше їли й пили, тим більше щезала якось їх радість і веселість. І хоч мід пинився в точених дерев'яних кубках, хоч м'ясо, печене на рожнах, димилось на дерев'яних тарілках, хоч щирі, товариські слова гомоніли від одного кінця стола до другого, то все-таки таємно тремтіли чогось усі серця, немов дожидали якоїсь страшної вісті» [59, с. 120]. «Ось устав один із боярських дружинників і, піднімаючи вгору кубок, повен пінистого меду, почав говорити...» [59, с. 120].*

*«Ацест Енею, як би брату,*

*Велику ласку показав,*

*І, зараз попросивши в хату,*

*Горілкою почастовав;*

*На закуску наклали сала,*

*Лежала ковбаса чимала*

*І хліба повне решето» [30, с. 39-40].*

Проаналізувавши наведений вище матеріал, можемо зробити висновки, що приготування їжі, процес накривання на стіл, частування за столом є складовими гостинної комунікації. Завдяки аналізованим уривкам можемо стверджувати, що українці – гостинний народ, якому важливо якісно пригостити гостей. Страви на столі є не тільки їжею, а справжнім ритуалом, який показує економічний, соціальний статус родини чи окремої особистості. Також страви, якими пригощають є показником ставлення господарів до гостей.

Процес частування їжі показує українські традиції, допомагає зрозуміти психологічний портрет персонажів, прослідкувати за взаємовідносинами героїв.

Отже, гостинна комунікація – це важлива складова в українській художній літературі, за допомогою якої автор описує буденність, чи, навпаки, особливість тих чи тих подій. Завдяки засобам гостинної комунікації читач бачить повну картину, яку передає автор, робить більш точний, повний та првильний аналіз прочитаного.

## ВИСНОВОК

Дослідження тексту кулінарного рецепту в українській художній літературі розкрило його багатофункціональність і глибоку взаємодію з культурними, мовними й естетичними аспектами українського суспільства. На основі аналізу було зроблено такі висновки:

1. Текст кулінарного рецепту як особливий різновид тексту. Текст кулінарного рецепту має унікальну структуру, що відрізняє його від інших типів текстів. Його основою є чіткий алгоритм дій, орієнтований на досягнення конкретного результату — приготування страви. Традиційно рецепти включають:

- назву страви;
- список інгредієнтів із зазначенням пропорцій;
- опис процесу приготування;
- рекомендації щодо подачі.

Водночас у художній літературі цей формат піддається трансформації. Автори часто додають метафори, образність, емоційні акценти, змінюють послідовність дій або взагалі руйнують стандартизовану структуру. Це дозволяє розширити функціональність тексту кулінарного рецепту, зробивши його засобом вираження авторської індивідуальності.

2. Лінгвокультурний потенціал тексту кулінарного рецепту. Кулінарний рецепт у художніх творах слугує дзеркалом культури, соціальних традицій і побуту українського народу. Його аналіз дозволяє виявити специфіку історичного й культурного контексту, зокрема:

- Національну ідентичність. Кулінарні рецепти в художніх текстах, як-от у творах М. Матіос чи М. Коцюбинського, відображають унікальні традиції різних регіонів України (гуцульські страви, львівські солодоці, київський

борщ тощо). Вони зберігають інформацію про звичаї та обряди, пов'язані з приготуванням їжі, як-от святкові страви на Різдво чи Великдень.

- Історичний контекст. Наприклад, рецепти, згадані в літописах або стародавніх текстах, як у «Повісті минулих літ», ілюструють гастрономічні звички та способи життя українців минулого.
- Соціальні відмінності. У рецептах відображаються особливості харчування різних соціальних верств, що дає змогу глибше зрозуміти побут та умови життя селян, міщан, інтелігенції.

Кулінарний рецепт у художньому тексті виконує не лише функцію опису, а й збагачує наратив культурними кодами, які читач сприймає на інтуїтивному рівні.

3. Кулінарний рецепт як інтертекстуальний елемент. Однією з найважливіших функцій тексту кулінарного рецепту в художніх творах є його роль як інтертекстуального елемента.

Кулінарний рецепт часто виступає носієм «чужого слова», тобто запозичується автором із реального життя. Це може бути цитата з кулінарної книги, усний переказ або перероблений рецепт.

Інтертекстуальність сприяє створенню багаторівневої взаємодії між автором і читачем. Наприклад, автор може використовувати кулінарний рецепт для створення історичних алюзій, іронії чи навіть метафоричного значення, пов'язаного з емоціями персонажів.

Так, у романах Галини Вдовиченко рецепти стають своєрідними маркерами часу та культурного середовища, в якому відбувається дія.

4. Мовні особливості кулінарного рецепту. Кулінарні рецепти в художніх текстах характеризуються багатством мовних засобів. Аналіз лексики, морфології та синтаксису показав такі особливості:

- Використання образної мови. Рецепти в художньому тексті нерідко доповнюються метафорами, порівняннями та вставними конструкціями, які додають емоційності.
- Вживання діалектизмів. Наприклад, у творах про гуцульську кухню використовуються такі слова, як «банаш», «бринза», «жентиця».
- Синтаксичні особливості. У рецептах художніх текстів переважають односкладні речення (інструкції), що робить текст динамічним і зручним для сприйняття. Водночас автори додають складнопідрядні конструкції, що сприяє глибшому зануренню в процес опису.
- Інтернаціоналізми. Автори активно використовують запозичення для опису кулінарних страв, як-от «майонез», «міксер», «фрітюр».

5. Естетична функція кулінарного рецепту. У художніх творах кулінарний рецепт стає засобом передачі краси, гармонії та емоційного впливу на читача:

- Візуалізація. Опис їжі створює яскраві візуальні образи, які дозволяють читачу уявити страву.
- Смакові асоціації. Текст кулінарного рецепту часто викликає спогади про національні страви, традиції та святкові моменти, що додає тексту емоційного забарвлення.
- Емоційний вплив. Завдяки деталям і образності кулінарний текст здатен викликати в читача не лише естетичне задоволення, а й відчуття затишку, ностальгії, приналежності до певної культури.

6. Кулінарний рецепт як засіб збереження культурної спадщини. У художніх текстах кулінарні рецепти виступають своєрідними документами культурної пам'яті:

- Вони зберігають знання про способи приготування страв, які передаються з покоління в покоління.
- Рецепти також відображають вплив різних культур на українську гастрономічну традицію, що особливо помітно в рецептах

західноукраїнської кухні, яка увібрала елементи австро-угорських та польських кулінарних звичаїв.

- Кулінарний текст у художньому творі стає способом збереження національної ідентичності, навіть у контексті глобалізації.

7. Практичне значення дослідження. Отримані результати можуть бути використані:

- у лінгвістичних дослідженнях тексту;
- при створенні навчальних посібників із лінгвокультурології, етнолінгвістики, психолінгвістики;
- для популяризації української кулінарної спадщини через художню літературу.

Кулінарний рецепт у структурі художнього тексту є не лише інструкцією з приготування їжі, а й багатовимірним культурним, естетичним і лінгвістичним явищем. Його аналіз дає змогу глибше зрозуміти побут, традиції та цінності українського народу, а також розкрити потенціал тексту як засобу художньої виразності. Це робить кулінарний рецепт важливим об'єктом для подальших наукових досліджень.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Андренко І., Шестірко А. Особливості функціонування готельних ланцюгів в Україні. Економіка та суспільство. Харків, 2022. Вип. 40. URL : <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1448> (дата звернення: 05.10.2024)
2. Артюх Л. Гостина в українців у контексті комунікації. *Народна творчість та етнографія*. НАНУ, ІМФЕ ім. М.Т.Рильського. Київ, 2010. №3. С. 1–8.
3. Байбурин А., Топорков А. У истоков этикета: Этнографические очерки. Ленинград, 1990. 165 с.
4. Бакум Н. Традиції української гостинності. URL : [http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com\\_idoblog&task=viewpost&id=3344&Itemid=100132](http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_idoblog&task=viewpost&id=3344&Itemid=100132) (дата звернення: 21.11.2024)
5. Баранник Д. Актуальні проблеми дослідження мови масової інформації. *Мовознавство*. 1983. №6. С. 13–17.
6. Біличенко О. Функціональні особливості художньої літератури в системі соціальної комунікації. *Вісник книжкової палати*. 2012. Вип. 7. С.1–4.
7. Бойко М., Гопкало Л. Організація готельного господарства : підручник. Київ : Київський національний торгово-економічний університет. 2006. 448 с.
8. Василькова І. Поняття «гостинність» вербалізоване в німецькій та українській мовних картинах світу. *Вісник ЛНУ ім. Тараса Шевченка*. 2014. Вип. 3 (286). С. 58–68.
9. Вдовиченко Г. Купальниця : роман. Харків : Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», 2012. 240 с.
10. Вдовиченко Г., Тамдевін Р. Київ : Нора-Друк, 2012. 234 с.
11. Вдовиченко Г. Купальниця URL : [www.belfamily.by](http://www.belfamily.by) (дата звернення: 08.10.2024)
12. Величко С. Літопис : у 2-х т. Київ, 1991. Т. 1. С. 70–71.

13. Войтович Н., Гримак О. Традиційна гостинність українців та її значення для розвитку туризму. Наукові праці історичного факультету Запорізького національного університету. Запоріжжя, 2017. Вип. 48. С. 198–200.
14. Глазовий П. Варивода. URL : <http://www.phone.kp.km.ua/node?page=116> (дата звернення 17.10.2024)
15. Глазовий П. Як вареники варили кум і я. URL : <https://dovidka.biz.ua/pavlo-glazoviy-yak-vareniki-varili-kum-i-ya/> (дата звернення 17.10.2024)
16. Гоца Е. Назви їжі й кухонного начиння в українських карпатських говорах, дис. канд. філол. наук. Ужгород, 2001.
17. Даниленко В. Ніч із профілем жінки. Київ : Академія. 2020. 222 с.
18. Дашвар Л. Село не люди. Харків : КСД. 2007. 354 с.
19. Демчук Л., Тарасюк Г., Каленська В. Індустрія гостинності: до визначення поняття. Економіка та суспільство. 2024. Вип. 61. С. 1–7.
20. Долеско С. Українські народні традиції гостинності в контексті сучасного дипломатичного етикету. Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв : наук. журнал. 2024. Вип. 1. С. 218–223.
21. Доценко П., Юрчук Л. Словник української мови : у 11-ти т. Київ, 1971. Т. 2. С. 142.
22. Єгупова І. Індустрія гостинності: поняття, склад та місце у сфері послуг. Економіка та суспільство. Електронний журнал. 2021. Вип. 21. С. 1–8. URL : <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/590> (дата звернення 21.11.2024)
23. Єшкілєв В. Богиня і Консультант. Харків : Фоліо. 2016. 361 с.
24. Загинеї З. Загальновизнане уявлення про гостинність як індикатор корупціогенності у тексті Закону України «Про запобігання корупції». Судова апеляція. Кримінальне право та кримінальний процес. Київ, 2018. Вип. 2 (51). С. 36–46.
25. Зубрицька А. Антологія світової літературно-критичної думки XX ст. 2-е вид., доповн. Львів : Літопис, 2001. 832 с.



- 26.Ковпик С. Поетика густативів (на матеріалі сучасної української прози), Київ : НВП Інтерсервіс, 2018.
- 27.Ковпик С., Поетика густативів у повісті Марії Матіос «Кулінарні фіглі». Кривий Ріг: ФОП Мариниченко С.В., 2017. Вип. 16, с. 351–358.
- 28.Комарніцький І. Гостинність як культурне явище: історіографічний огляд. Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку. Наукові записки Рівненського державного гуманітарного університету. 2012. Вип. 18. Т. II. С. 17–21.
- 29.Кононенко В. Рідне слово. Київ : Богдана, 2001. 180 с.
- 30.Котляревський І. Енеїда. Харків : Фоліо. 2012. 480 с.
- 31.Котляревський І. Енеїда: Поема. Київ : Дніпро, 1988. 277с.
- 32.Коцюбинський М. Подарунок на іменини : Оповідання, новели, повісті: Для серед. та ст. шк. Київ : Веселка, 1989. 335с.
- 33.Коцюбинський М. Тіні забутих предків. URL : <https://www.ukrlib.com.ua/books/printit.php?tid=1058> (дата звернення: 15.11.2024)
- 34.Кулиш П. Записки о Южной Руси : у 2-х т. Санкт-Петербург, 1856. Т. 1. С. 151.
- 35.Мальська М., Пандяк І. Готельний бізнес: теорія та практика. Київ : Центр учбової літератури. 2009. 472 с.
- 36.Марія Матіос. Кулінарні фіглі. Львів: ЛА «Піраміда», 2009. 208с.
- 37.Мартієнко А., Дишкантюк О. Сутність гостинності як економічної категорії. Економіка: реалії часу. 2017. Вип. 2 (30). С. 74.
- 38.Мартієнко А., Дишкантюк О. Теоретичні основи функціонування індустрії гостинності. Економіка: реалії часу. 2015. Вип. 6 (22). С. 96– 101.
- 39.Матіос М. Фуршет від Марії МАТІОС. Львів : Кальварія, 2002. 338 с.
- 40.Матіос М. Кулінарні фіглі. Львів : ЛА «Піраміда», 2009. 208с.
- 41.Міжнародний туристичний форум Туризм в Україні: виклики та відновлення. URL : [https://kneu.edu.ua/ua/mijnarodniy\\_turist/](https://kneu.edu.ua/ua/mijnarodniy_turist/) (дата звернення: 05.10.2024)

- 42.Мініч Л. Оказіоналізми як основа синергетики ідіостилію Миколи Вінграновського. *Studia Ukrainica Posnaniensia*, 2020. Т. VIII/2, с. 45–55.
- 43.Мороз В. Гостинна комунікація як християнський духовний феномен. *Медіапростір*. 2014. №6. С. 83–88.
- 44.Нагернюк Д., Коваленко Л. Особливості сфери гостинності: дефініція поняття «гостинність». *Економіка та управління підприємствами. Інфраструктура ринку*. 2021. Вип. 59. С. 50–54.
- 45.Оскірко О. Назви їжі та напоїв у східноподільських говірках, дис. канд. філол. наук. Умань, 2018.
- 46.Поворознюк С., Лексико-фразеологічні засоби експресивності у «Кулінарних фіглях» Марії Матіос. *Науковий часопис НПУ імені М.П. Драгоманова: зб. наук. праць*, серія 8: Філологічні науки (мовознавство і літературознавство), 2014. Вип. 5, с. 247–254.
- 47.Поклад Н. Ластівчин привіт. Київ : Авіаз. 2014. 40 с.
- 48.Прима В. Універсальне та національне у концепті гостинності. *Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку*. 2013. Вип. 19 (2). С. 161–162.
- 49.Роздобудько І. Все, що я хотіла сьогодні... Харків : Фоліо. 2009. 154 с.
- 50.Роздобудько І. Двадцять, або Виховання жінки в умовах, не придатних до життя. Харків : Фоліо. 2006. 379 с.
- 51.Руданський С. Вареники-вареники. URL : <https://www.ukrlib.com.ua/books/printit.php?tid=23616> (дата звернення 17.10.2024)
- 52.Русавська В. Гостинність в українській побутовій культурі XIX ст.: автореф. дис. канд. істор. наук. Київ, 2007. 23 с.
- 53.Селіванова О. Лінгвістична енциклопедія. Полтава : Довкілля-К, 2010. 843с.
- 54.Стельмах М. Щедрий вечір. URL : <http://libes.ru/341458.htm> (дата звернення: 13.10.2024)
- 55.Степовичка Л. Шлюб із кухлем пільзенського пива. Дніпро : Ліра ЛТД, 2007. 335 с.

56. Українська мова. Енциклопедія. Рекол.: Русанівський В., Тараненко О. (співголови), Зяблюк М. та ін. Київ : Укр. енцикл., 2000. 752с.
57. Уокер Дж.Р. Введение в гостеприимство : учебник. Москва : ЮНИТИ. 1999. С. 464.
58. Філоненко С. Література плюс кулінарія: формування нового жанру масового письменства. Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету, 2014. Вип. 1, с. 141–151.
59. Франко І. Захар Беркут. Харків : КСД. 2023. 224 с.
60. Шитик Л., Юлдашева Л. Репрезентанти лінгвокультурного поля КАВА в українській мові. Запорізькі філологічні читання, матеріали Всеукраїнської наукової конференції (11–12 листопада 2021 року), Львів–Торунь : Liha-Pres, 2021. с. 148–150. URL : <http://catalog.liha-pres.eu/index.php/liha-pres/catalog/book/164> (дата звернення 12.11.2024)