

Карпінська Л. Л.

Одеський національний технологічний університет

ТЕМА ЇЖИ ТА НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ В УКРАЇНСЬКІЙ ЛІТЕРАТУРІ

Національна їжа є не лише важливою частиною життя, а й частиною літератури. У статті розглядається відображення особливостей української кухні у різних літературних творах, наведено перші письмові згадки про харчування українців.

Оскільки українці здавна були аграрним народом, національний фольклор свідчить про тісний зв'язок етносу зі землею та землеробством. В українських народних піснях, ритуальні страви згадуються не лише як їжа, а також як давній символ, що відображає культуру, релігійні традиції та цінності народу. Підкреслюється, що описи страв – це не просто фон, а багатофункціональний художній засіб, який допомагає авторам створити глибокий та багатовимірний світ твору. Типи страв та доступність певних продуктів вказують на соціальний статус та матеріальний стан персонажів.

Гастрономічні замальовки є частиною культурного простору, вони занурюють читача в атмосферу сільського побуту, можуть використовуватися для створення комічного ефекту та дозволяють висміяти грубі, примітивні та вульгарні звички малоросійського дворянства кінця XVIII – початку XIX століття, висвітлюють соціальні проблеми та підкреслюють контрасти між сільським та міським життям. Убога їжа може вказувати на бідність і важку працю, тоді як рясний стіл – на достаток та свята. Наведено цитати та назви національних страв, які згадуються в літературних творах.

У статті показано, що українські письменники наводять детальний опис застіль та трапез для відтворення атмосфери та повсякденного життя людей зображеної епохи, для демонстрації культурної спадщини та традицій, а також для розкриття характеру персонажа та розвитку сюжету. Описом трапези, який органічно вплітається в сюжетну канву твору, автор може підкреслювати гостинність персонажів і створювати яскравий етнографічний колорит.

У статті зазначено, що у різних містах іменами українських літературних персонажів називають кафе та ресторани, щоб привернути увагу, створити особливу атмосферу, підкреслити зв'язок з українською культурою та створити унікальний образ, викликаючи у відвідувачів асоціації з певним літературним твором. Показано, що українська кухня є засобом збереження національної ідентичності.

Ключові слова: письменник, літературний твір, зображення, селянське життя, персонаж, традиційні страви, застілья.

Постановка проблеми. Українська національна кухня є частиною менталітету нації. Вона відображає географію, релігію, повсякденні звичаї нашого народу, формуючи його етнічну ідентичність. Традиції приготування їжі передаються з покоління до покоління та сприяють збереженню унікальних рис нації. Як важлива частина національної культури, кулінарні звичаї мають першорядне значення у святкових ритуалах, спільних трапезах, у прийомах гостей, які об'єднують людей, допомагаючи зміцнювати відносини та обмінюватися інформацією.

Національна кухня може відігравати важливу роль у створенні позитивного іміджу як усередині країни, так і у світі. Включення окремих

українських страв до нематеріальної спадщини ЮНЕСКО сприяє поширенню сприятливого уявлення про українську традиційну їжу, а зрештою – про країну та народ. Кулінарний туризм та популяризація національної кухні створюють попит на місцеві продукти та розвивають ресторанный бізнес.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питанню традицій української кухні за останні роки було присвячено низку наукових праць. Анатолій Чабан у монографії «Щедрий стіл середньої Наддніпрянщини» розповів про систему харчування, приготування традиційних страв, підкреслив важливість вивчення старовинних рецептів жителів Середньої Наддніпрянщини і виділив

особливості козацького харчування. Ганна Віват у праці «Традиції українського харчування» звернула увагу на культуру харчування українців, а також на старовинні способи заготівлі, зберігання та технологій приготування харчових продуктів. Галина Сімахіна у статті «Традиционная украинская кухня в системе оздоровительного питания» акцентувалася на регіональних особливостях та поживної цінності харчових продуктів української кухні.

Постановка завдання. Проте феномен образу їжі та української національної кухні також розкривається у творах художньої літератури, яка є додатковим інформаційним ресурсом. Тому для повнішого розуміння цієї теми слід розглянути художні джерела. Для класичної української літератури характерний глибокий зв'язок з життям народу, реалістичне зображення сільського побуту, етнічного колориту та кулінарних традицій. Відповідно до цього мета статті: розглянути традиційні особливості національного харчування українців, спираючись на художні твори та визначити задум письменників при зображенні застіль та трапез. Поставлена мета передбачає виконання таких завдань:

- визначити, як спосіб життя народу пов'язаний з його загальними традиціями харчування;
- виявити ранні символічні значення українських страв, що згадуються у фольклорі;
- проаналізувати функції описів їжі у різних епізодах художніх творів;
- показати зв'язок літературної творчості зі сучасними реаліями життя.

Виклад основного матеріалу. Кухня будь-якого народу залежить від природних ресурсів, які він має та може використовувати. Слов'яни, які населяли великі простори Європи та Азії, були землеробами. М'ясо та риба в їхньому меню мали місце далеко не щодня, тому що тваринництво і скотарство почало масово розвиватися, тільки починаючи з X століття, а рибальство не було основним заняттям.

Перші письмові згадки про харчові традиції на території сучасної України можна знайти у Києво-Печерському патерику. У ньому містяться деякі аспекти харчування ченців, що відображають аскетизм і строгість постів. Їхня їжа була скромною і простою. *«До того ж, і їжа їхня була – тільки хліб і вода. В суботу ж та в неділю кашу вживали. Часто ж і на ті дні не було круп, а [тому] варили лише овочі й так їли. ... зерно купували й ділили, щоб кожен уночі частку свою змолв для випічки хліба. ... у городі копалися, вищолюючи*

овочі, ...» [1, с. 41]. Монаше життя в Київській Русі підкорялося жорстким правилам, а раціон залежав від богослужбового статуту, який виключав надмірності в їжі. Релігійні звичаї, розпорядження (пости, заборони на окремі продукти) визначалися церковними канонами.

Аграрний спосіб життя українців, їх тісний зв'язок зі землею та землеробством, характерні традиції харчування відобразились у багатьох народних прислів'ях та приказках. *«Борц та каша – їжа наша»; «Гарбузом ситий не будеш»; «Їж борц з грибами та тримай язик за зубами»; «Без солі, без хліба немає обіду»; «Яка пшениця, така й паляниця»; «Вареники-хваленики, усі вас хвалять, та не всі варять»; «Люди – не татари, дадуть хліба і сметани»; «Аби риба, а хліб буде»; «Щоб рибу їсти, треба в воду лізти»; «Риба – вода, ягода – трава, а хліб – усьому голова»* [2, с. 231]. Найвідоміша фольклорна пісня про гарбуз, який ходить по городу, що записала і літературно обробила Олена Пчілка, розповідає про овочі, з яких готують українські страви, вона також є чудовим прикладом того, з чим поєднується гарбуз. *«Ой ти, Гарбуз, ти перистий, із чим Тебе будемо їсти?! Миску пшона, кусок сала, от до мене вся приправа!»* [3]. Однак гарбуз – не лише голова плодово-овочевого роду і король городини, але у національних звичаях він також означає невдале сватання та відмову. Таким чином, символ гарбуза в українській культурі та літературі має амбівалентність. Багато українських фольклорних пісень, включаючи веснянки, обжинкові та колядки, спочатку виникли як частина язичницьких обрядів. У ті часи селянське життя залежало від урожаю, тому їжа в піснях символізувала родючість землі та достаток у новому році. Зернові культури, такі як пшениця та жито, у піснях означали благополуччя та процвітання. *«Сійся, родися жито, пшениця, всяка пашиця, / На щастя, на здоров'я...»* [3]. У дохристиянську добу кругла форма та золотавий колір млинців асоціювалися з небесним світилом, тому вони уособлювали Ярила, бога сонця і тепла. Вареники символізували місяць через схожість за формою. Щоб місяць сприяв багатству та достатку людини, йому приносили дари у вигляді вареників. *«Щедрик добрий, я не гірший./ Дайте млинця, котрий більший ... Що щедреник – то й вареник»* [3].

Мак у віруваннях стародавніх слов'ян символізував родючість та врожай.

«Вашого двора не минаємо. / Ми вашу хату зве- личаємо./

Одкривай двери, накривай столи. / Кладіть на столи з маком пироги» [3].

Таким чином, згадка традиційних страв в українських піснях – це не просто опис кулінарних виробів, а складна система символів, яка сягає язичницьких вірувань, відображає культуру та світогляд народу.

Опис харчування українців, народних звичаїв, обрядів також зберігся в унікальному творі Котляревського «Енеїда», який письменник опублікував наприкінці XVIII століття. У ньому наводяться десятки назв різних страв та напоїв. Ставлення персонажів поеми до їжі розкриває їх характери. Ненажерливість, любов до свят підкреслюють як позитивні, так і негативні риси героїв. Боги Олімпу зображені як звичайні українські пани, які п'ють та їдять традиційні українські страви: *свинячу голову до хрїну, каплуни, печену свинину з часником, зразову до рижків печінку папкети, киселі, буханчики пшеничні білі, кислиці, ягоди, коржі, кав'яр, опошнянські сливи, київські горіхи, сивуху, полтавські пундики, гречані з часником пампухи, і всякі різні витребеньки...* [4] Їжа козаків проста і ситна: *вареники, галушки, пампушки та коржі, куліш, тетеря, лемішка та щерба* [4].

Картини різних застіль відображають побут і традиції народу тих часів, а також створюють яскравий етнографічний колорит. Опис їжі – це один із прийомів автора для створення української сатиричної версії античного епосу.

Головним літературним прийомом поеми Енеїда співзвучний задум роману Квітка-Основ'яненка «Пан Халявський». Докладно показуючи застілля центрального персонажа твору, пана Халявського, письменник підкреслив його приземлені інтереси та відтворив колоритну атмосферу життя українських поміщиків, тісно пов'язану з гастрономічними задоволеннями. Опис страв далекий від естетичного. Це звичайна, ситна і рясна їжа, яка не має нічого спільного з витонченою кухнею. *«Борц з годованою птицею, прегарний, засмачений свинячим салом і сметаною... До борцу подавали нам по великій грудці пшоняної каші, облитой маслом. Потім м'ясо з борцу поріже тобі нянька на дерев'яній тарілці й зверху це посолить буйною немитою сіллю – тоді ще натура була: отак і уминай. Далі дадуть тобі ногу великого ситеного гусака або індика: гризи зубами, обгризай кістку до останку, а смалець – чи вірите? – так і тече по руках»* [5, с. 13].

Зображенням застіль автор висміяв грубі, примітивні звички малоросійського дворянства кінця XVIII – початку XIX століття. *Проти чотирьох*

осіб ставилося миску, і просто з неї їли, ... їли – через те що не заведено було ще виделок – руками. [5, с. 26] Головні герої піклуються лише про власну ситість та збагачення.

Описуючи сцену банкету, Г.Ф. Квітка-Основ'яненко використовує прийом гіперболізації. *«Коли кінчався один борц, подавали другий іншого сорту. ... Борц з яловичиною; борц з гускою, пресито вигодованою; борц з свининою; борц Собеського ... борц Скоропадського... Рибний борц печерський, бікус, борц з годованою качкою... були супи, також різного сорту й смаку: суп з локишиною, суп з рижом та родзинками і багато інших, між якими був і суп історичний, що, подібно до борцу, мав назву «Леопольдів суп»... [далі подавали] тарелі з наїдками «солодкими». То були: качка з родзинками й чорносливом у червоному соусі, ніжки бичачі з таким же соусом і на додачу «мигдалем», мозок, різне солодке коріння, наливки: вишнівку, тернівку, слив'янку, яблунівку, ... поросят, зайців, солоні огірки, огірочки, залиті оцтом, а також з часником, вишні, грушки, яблука, сливи опішнянські та інших родів були горами навалені на тарелі й поставлені на стіл.»* [5, с. 26].

Зображення їжі стає у творі сюжетотворюючим, одним із ключових образів, навколо якого розвивається дія роману. *«...одні розповіді та судження були всі про їжу: коли є, що є, як є, скільки є... І жили для того, щоб їсти»*, [5, с. 113] – зізнається головний герой, підкреслюючи домінуючу роль мотиву їжі у житті.

Хоча Квітка-Основ'яненко був відомий українськими творами, «Пан Халявський» написаний російською мовою. Це не було випадковістю: російськомовність твору дозволяла гостріше висміювати панство, яке забуло своє коріння і сліпо наслідувало чужі, поверхневі звичаї. За допомогою цього прийому письменник підкреслював відірваність цих людей від національної культури.

В інших творах Квітка-Основ'яненко приділяє увагу опису українського народного побуту, господарської діяльності та національних традицій українців. Це знайомить читача з повсякденним життям села XIX століття та надає твору автентичності. В одному з епізодів повісті «Маруся» автор розкриває тонкощі приготування паски тих часів, а також доповнює та деталізує образ головної героїні. *«Маруся у великодню суботу сама учинила паску, положила туди ячюк, імберю, бібків, шапрану, і спеклася паска і висока, і жовта, і ще у печі зарум'янилась. Полагодила усе, що треба,*

а на самий Великдень уранці з батраками понесла до церкви на посвященіє паску, баранця печеного, порося, ковбасу, крашанок з десяток, сало і грудку солі...» [6, с. 91]. Зображуючи селянський побут своїх часів, Квітко-Основ'яненко показав процес випікання короваю та пов'язані з цим національні обряди для створення яскравого національного колориту.

«У суботу зібрала Ївга коровайниця... і стали коровай ліпити: у подошву положили вівса та гривню грошей, а зверху і почали накладати шишки, а там через увесь положили великий хрест, а поверх усього усе уточки, уточки, з тіста мудро наліплени.» [6, с. 292].

Кожен елемент прикраси короваю мав своє значення. Шишки символізували достаток, багатство та родючість. Птахи зображувалися парами, як символ подружньої вірності. У нижню частину короваю за традицією запікали дрібні гроші. Її віддавали музикантам, які розважали гостей. Верхня частина призначалася нареченим, а середню ділили між іншими запрошеними.

Цей звичай також описаний у повісті М.Гоголя «Страшна помста». У своїх творах М.Гоголь згадував назви традиційних українських страв та овочів як художню деталь для передачі колориту сільського життя XVIII століття, щоб підкреслити гостинність персонажа, а також з метою створення комічного ефекту у зображенні зовнішності. «Чи йшов богобоязливий мужик, чи дворянин, <...> до церкви, або ж, як буває негода, до шинку, як не зайти до Солохи, не попоїсти масних з сметаною вареників та не погомоніти у теплій хаті з балакучою й привітною господинею?» [7, с. 151].

«Голова в Івана Івановича схожа на редьку хвостом донизу; голова в Івана Никифоровича на редьку хвостом догори.» [7, с. 365].

Кулінарні мотиви відіграють особливо важливу роль у творах І. Нечуя-Левицького. У повісті «Кайдашева сім'я» згадуються борщ, вареники, каша, галушки, але ці страви та процес їх приготування часто стають джерелом сімейних сварок і розбратів, яскраво ілюструючи характери головних героїв, їхнє прагнення самоствердитися та відстояти свою власність. Суперечки через борщ, який Мотря приготувала не так, як треба, рідку кашу та господарське начиння перетворюються на привід для скандалів, що показує, як побутові дрібниці можуть спричинити ворожнечу в сім'ї.

Іван Нечуй-Левицький був вихідцем із сім'ї православного священика та, відповідно, добре знав побут і традиції цього стану. Його повість-хроніка "Старосвітські батюшки та матушки" реалістично описує життя українського духовенства

середини XIX століття, включаючи їхній повсякденний уклад, звичаї та кулінарні традиції. У творі докладно і з гумором зображені різні аспекти їхнього життя, у тому числі рясні застілля, пісні дні, приготування традиційних страв та атмосфера, що панувала за столом у сім'ях священиків. Дитинство і юність автора, проведені серед духовенства дали йому безпосередній досвід, який ліг в основу достовірних описів. Асортимент їжі духовенства був значно різноманітнішим, ніж у простих селян з «Кайдашевої сім'ї».

У повісті «Старосвітські батюшки та матушки» зустрічаються назви таких напоїв, як *горілка, вино, вишнівка, сита, настоянка з перцем, варенуха, пуни, ром, тернівка, слив'янка*. Серед готових страв згадуються *борці, печене порося, каша, печена качка з яблуками, оселедець, вареники, печеня, смажені курчата, печені індики, ковбаса, кулеши, печені гуси, холодець, мнишки печена картопля, пироги у смітані, бублики на яйцях*; солодоці: *чай, малинове варення, паляниці, кренделі, кофій з вершками, калачі паска, макорженики, запіканка, конфети, маковники, коржики, хрусти пундики, корова, шулики з маком та медом* [8].

Згадки про окремі кулінарні вироби ми знаходимо у творах Івана Франка. Це *смородинові конфітюри*, [9, с. 86] з якими п'ють чай головні персонажі новели «Сойчине крило» та *пироги з черницями* [9, с. 306] в однойменному оповіданні. Опис пирогів є центральним елементом твору. У центрі сюжету – маленький хлопчик, для якого ця страва є втіленням найвищого задоволення та щастя. Передаючи його сприйняття пирогів із чорницею, автор показує дитячу безпосередність, емоції та переживання. У казці «Лис Микита» І. Франко згадує м'ясні страви «*Стільки там добра для нас: / М'яса, сала, вуженини, / Штири пілті солонини / І довжезний ряд ковбас*» [10, с. 37]. Цей перелік м'ясних делікатесів письменник наводить, щоб підкреслити спокуси та обжерливість головних персонажів, а також з метою висміяти їхню порочність і жадібність.

На початку XX століття широку популярність набула творчість М. Коцюбинського. Він справедливо вважається одним із засновників української психологічної прози. Художня деталь в описі у Михайла Коцюбинського відіграє ключову роль у розкритті характерів персонажів та їхньому способу життя. Зображуючи сцену обіду у повісті «Коні не винні», Коцюбинський показує високий соціальний статус головного героя за допомогою таких подробиць, як «*блискучий посуд*»

стіл», [11, с. 452] *серветки, паруючий борщ на столі, салати, печеня, солодкий крем, тартинки з маслом і ранкова кава в ліжку* [11]. У повісті Fata Morgana убога страва з вареної риби підкреслює бідність і важку працю головних персонажів. І навпаки, борщ та галушки відображають достаток. *«Се була велика радість.... Смачно пахло борщем або галушками»*[11, с. 62]. Недбайливість головної героїні повісті «На віру» показана у сцені вечері *«Юшка була холодна, бараболя тверда.»* [11, с. 210]. В іншому епізоді опис вечері підкреслює атмосферу домашнього затишку та комфорту. *«Мотря насипала галушок в миску на стіл коло тарілочок із покладками та кришеним салом. Гаряча пара від галушок знялась над мискою, стіл неначе повеселішав»* [11, с. 225].

У повісті «Тіні забутих предків», що ґрунтується на враженнях письменника від перебування на Гуцульщині, для більш детального та реалістичного зображення природи Карпат згадуються лісові ягоди, брусниця, малина, гриби. З метою глибокого занурення читача в атмосферу побуту та звичаїв гуцулів М.Коцюбинський наводить унікальний опис приготування традиційної бринзи та кулішу.

В 1946 року була надрукована повість Т. Осьмачки «Старший боярин» про Україну початку ХХ століття. У цьому творі письменник зобразив картини українського села, що створювали у нього відчуття ностальгії за минулим. В одному з епізодів він описав сцену сільського обіду. *«...тітка розставляла обід на столі, застеленім свіжою скатертиною: і борщ з курятиною в зеленій мисці, і курятину в білій квітчастій тарілці, і вареники, запечені з сметаною у високій жовтій макітрі, і затірку з молоком, і ложки, і виделки, покладені в тих місцях, коло яких мали сидіти трапезники, і паляницю високу, білу, аж сонячну, на рушнику, з ножем, наготовленим до чину»* [12, с. 14]. У цьому описі показана естетика сільського побуту, яка є важливою частиною української кулінарної культури. Яскравий мальовничий посуд, свіжа скатертину, акуратне розташування столових приладів, паляниця, аж сонячна на рушнику – все це демонструє турботу, створює атмосферу чистоти, гармонії та нагадує головному герою про *«високість рідних звичаїв»* [12, с. 14]. Обід складається з натуральних свіжих страв і домашнього хлібу. Далі увага читача акцентується на навколишньому оточенні, ошатній кімнаті з лавами навколо столу, які застелені килимами, пилом, накритим святковими ряднами, та долівкою помазаною глиною.

Український лінгвіст та літературознавець Юрій Шевельов назвав повість "Старший боярин" твором, який "наче сама Україна". Отже, естетизація українського сільського побуту в повісті "Старший боярин" є свідомим художнім прийомом Осьмачки, спрямованим на створення образу ідеалізованого національного простору.

У першій половині ХХ століття було опубліковано роман «Місто» Валер'яна Підмогильного, письменника Розстріляного Відродження. Центральний герой твору, Степан Радченко, – честолюбний юнак із села, який приїжджає до Києва, щоб вступити до вищого навчального закладу. Спочатку роману він приїжджає з борошном, паляницями, салом і гречкою, невибагливо харчуючись сільськими продуктами. Проте під впливом міського життя відбувається зміна його інтересів і уподобань у їжі. Опис київських кондитерських виробів у романі символізує міський побут та показує, як поступово змінюються харчові звички персонажа. *«Він пожирав похмурими очима всю цю навалу бісквітних і мікадних тортів, ромових бабок, заливних горіхів, купи шоколаду, шари кольористих тягучок і тістечок різної форми та змісту, не знаючи їм назви, але добре розуміючи, що назви ці – не пампушки, не пундики і не пірники»* [12, с. 151].

На відміну від традиційної сільської тематики акценти в романі перенесені на урбаністичні реалії життя.

У наші дні твори української літератури впливають на розвиток ресторанної індустрії. У Львові користуються популярністю ресторани «Еней» та «Гарбуз» з інтер'єрами у фольклорному стилі, що підкреслюють зв'язок з національною культурною спадщиною. У Рівному відкрилося кафе «Пан Халявський», в Одесі з'явився ресторан «У Солохи», де гостям пропонують страви української кухні. Крім того, у Києві розпочали роботу ресторани «Галушка» та «Коровай», а в Тернополі – ресторан «Паляниця», в якому зал оформлений в українських етнічних традиціях. Це відрізняє гастрономічні заклади від конкурентів, показує зв'язки з українською культурою, історією, літературою та допомагає виділитися на ринку.

Висновки. Оскільки харчування є важливою частиною життя, тема їжі також стала частиною літератури. Відображення цієї теми багатогранно і виявляється у різних формах. Опис кулінарних звичок персонажів збагачує твори етнографічним матеріалом, додає реалізм до літературних творів, показує побут селян, поміщиків і духівництва в певну епоху. Отже, художні джерела дають

яскраве уявлення про еволюцію української кухні, зберігають особливості та традиції харчування українців.

Зображення їжі може використовуватися як ключовий елемент бурлеску для приземлення міфологічних героїв, створення сатири і комічного ефекту. Опис трапез і застіль у художніх творах виконує безліч функцій, що виходять за рамки простого опису прийому їжі. Він також виконує функцію художньої деталі для розкриття характеру персонажів, відображення культури та соціального статусу, створення атмосфери і крім того іноді символізує певні ідеї. Кулінарні вироби часто стають символом достатку, сімейного благополуччя чи його

відсутності. Українська національна кухня – це багата спадщина, яка є культурним кодом епохи, відображається в літературі і передає багатовікову історію, традиції та спосіб життя українського народу.

У подальшому дослідженні теми їжі та національної кухні варто проаналізувати відображення у художній літературі однієї з європейських кухонь, наприклад, французької, яка була включена до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, та порівняти її з українською. Перспективними для опрацювання тематики можуть стати твори О. Бальзака, О. Дюма, Е. Золя, Р. Мартена дю Гара та інших письменників XVIII–XX століть.

Список літератури:

1. Києво-Печерський патерик. Львів : «Свічадо», 2025. 192 с.
2. Попова О. А. Живлюще джерело : кращі прислів'я та приказки українського народу. Донецьк : БАО, 2009. 448 с.
3. Українські пісні : <https://www.pisni.org.ua/songlist/>
4. Котляревський І.П. Енеїда. Київ : «Дніпро», 1970. 144 с.
5. Квітка-Основ'яненко Г.Ф. Пан Халявський Київ : «Дніпро», 1966. 282 с.
6. Квітка-Основ'яненко Г.Ф. Маруся. Харків : «Фоліо», 2013. 602 с.
7. Гоголь М. В. Українські повісті. Київ, 2014. 608 с.
8. Нечуй-Левицький І.С. Твори в двох томах. Київ : Наукова Думка, 1985. Т. 2 Повісті та оповідання. 640 с.
9. Франко І. Я. Твори в 20 томах. Нью-Йорк : «Книгоспилка», 1957. Т. 5 Оповідання. 404 с.
10. Франко І. Я. Лис Микита. Львів : «Руське Педагогічне Товариство», 1902. 143 с.
11. Коцюбинський. М. М. Fata Morgana. Харків : «Фоліо», 2012. 506 с.
12. Осмачка Т. С., Підмогильний В. П., Косинка Г. М. Старший боярин. Харків : «Фоліо», 2013. 348 с.

Karpinska L. L. THE THEME OF FOOD AND NATIONAL CUISINE IN UKRAINIAN LITERATURE

Food is not only an important part of life, but also a part of literature. The article examines the display of features of Ukrainian cuisine in various literary works, and provides the first written mentions of Ukrainian nutrition.

Since Ukrainians have been an agrarian people, national folklore testifies to the close connection of the ethnos with the land and agriculture. In Ukrainian folk songs, ritual dishes are mentioned not only as food, but also as an ancient symbol displaying the culture, religious traditions and values of the people. It is emphasized that descriptions of dishes are not just a background, but a multifunctional artistic means that helps authors to create a deep and multidimensional world of the work. Some types of dishes and the availability of certain products indicate the social status and material condition of the characters.

Gastronomic sketches are part of the cultural space, they immerse the reader in the atmosphere of rural life, can be used for creation a comic effect and ridicule the rude, primitive and vulgar habits of Malorussian nobility of the late 18th – early 19th centuries, can highlight social problems and emphasize the contrasts between rural and urban life. Poor food indicates poverty and hard work, while a plentiful table is a symbol of prosperity and holidays. Quotes and names of national dishes mentioned in literary works are given in the article.

The article shows that Ukrainian writers provide detailed descriptions of feasts and meals to recreate the atmosphere and everyday people life of the depicted era, to demonstrate cultural heritage and traditions, as well as to reveal the characters and develop the plot. Describing the meal, which is organically woven into the plot of the work, the author can emphasize the hospitality of the characters and create a bright ethnographic flavor.

The article states that in different cities, cafes and restaurants are named after Ukrainian literary characters to attract attention, create a special atmosphere, emphasize connection with Ukrainian culture, and create

a unique image, evoking associations with a particular literary work in visitors. It is shown that Ukrainian cuisine is a means of expressing national identity.

Key words: *writer, literary work, display, peasant life, character, traditional dishes, feast.*

Дата надходження статті: 19.11.2025

Дата прийняття статті: 10.12.2025

Опубліковано: 30.12.2025