

DOI <https://doi.org/10.36074/Lingua.issue1.004>

**Раджабова Аліна Олександрівна<sup>1</sup>**

**Науковий керівник: Маланій Олена Олександрівна<sup>2</sup>**

1. здобувачка вищої освіти філологічного факультету

*Волинський національний університет імені Лесі Українки, УКРАЇНА*

2. кандидат філологічних наук, доцент кафедри української літератури

*Волинський національний університет імені Лесі Українки, УКРАЇНА*

## Гастрономічний код «Абрикосової книгарні»

### Орести Осійчук

**АНОТАЦІЯ.** Стаття досліджує гастрономічний код української нації на основі художніх літературних джерел, зокрема книги Орести Осійчук «Абрикосова книгарня». Авторка розкриває важливість їжі як культурного феномену, зокрема в українській літературі, звертаючись до творів сучасних літературознавців. У книзі Осійчук гастрономічний дискурс відображений через опис страв і традицій, які символізують родинні цінності, культуру та зв'язок поколінь. Їжа стає інструментом емоційного сприйняття та передання культури, а її приготування відображає соціокультурні аспекти Галичини.

**КЛЮЧОВІ СЛОВА:** *гастрономічний дискурс; українська література; кулінарні традиції.*

DOI <https://doi.org/10.36074/Lingua.issue1.004>

**Alina Radzhabova<sup>1</sup>**  
**Scientific supervisor: Olena Malanii<sup>2</sup>**

1. Student of the Faculty of Philology  
*Lesya Ukrainka Volyn National University, UKRAINE*

2. Ph.D. in Philology, Associate Professor of the Department of Ukrainian Literature  
*Lesya Ukrainka Volyn National University, UKRAINE*

## The gastronomic code of Oresta Osiichuk's «Apricot Bookstore»

**ABSTRACT.** The article examines the gastronomic code of the Ukrainian nation on the basis of artistic literary sources, in particular the book "Apricot Bookstore" by Oresta Osiichuk. The author reveals the importance of food as a cultural phenomenon, particularly in Ukrainian literature, referring to the works of modern literary critics. In Osiichuk's book, the gastronomic discourse is reflected through the description of dishes and traditions that symbolize family values, culture and the connection of generations. Food becomes a tool of emotional perception and transmission of culture, and its preparation reflects the socio-cultural aspects of Galicia.

**KEYWORDS:** *gastronomic discourse; Ukrainian literature; culinary traditions.*

Кулінарія – одна з найважливіших сфер діяльності людини. Сьогодні їжа вважається культурним феноменом. Тема їжі у творах української літератури становить значний інтерес. Гастрономічний дискурс в сучасному літературознавстві займає досить важливе місце і є важливим культуротворчим елементом. До смакової тематики в творах української літератури зверталися Н. Городнюк у статті «Семантика їди та їжі в романі В. Домонтовича “Дівчина з ведмедиком”», Н. Заверталюк у дослідженні «Рецепція образів страв і напоїв у художньому тексті малої прози В. Даниленка», Л. Чернявська та Л. Костецька в праці «Мотиви їжі та символіка національної кухні в системі феміністичного дискурсу української прози», С. Ковпик у монографії «Поетика густативів (на матеріалі сучасної української прози)» та ін.

Метою нашого дослідження є вивчення гастрономічного коду української нації на основі художніх літературних джерел, зокрема книги Орести Осійчук «Абрикосова книгарня».

“Є книги, які можна прогортати, інші можна прочитати і лише виняткові з них можна прожити. Ось цю я прожила. В буквальному сенсі слова. Мандрувала її сторінками із *п'янким запахом абрикосового цвіту, щойно спеченого ябкового пляцка з цинамоном, афинової мармуляди та макових завиванців...У цій оповіді не було жодного зайвого слова, жодного задовгого чи непотрібного ліричного відступу чи опису, тут усе було на місці – кожне порівняння, кожна колоритна назва чи слово, особливо знайомі мешканцям Галичини (натер до глянцю, *зелена зупа, третій пляцок з яблуками і цинамоном*, віник та тувелька, дав драла, шарпнув)...” – ділиться враженнями від книги Леся Кічура [1, с.1].*

Книга Орести Осійчук оповідає історію дитячої дружби й недитячих зрад, родинних скелетів у шафі та любові, яка крізь століття рятує життя. «У романі дві сюжетні лінії. Одна про хлопчика Міська з минулого, друга про Михайла з теперішнього. Ці головні герої, якимось чином пов'язані між собою. Між ними пролягає століття.» [2,с.1].

Уже початок книги занурює нас у світ з галицьким присмаком, у

 РЕЦЕНЗОВАНА СТАТТЯ

Згідно стандартів COPE Code of Conduct

«смачне» дитинство, а особливої атмосфери далі додають описи страв, як готувала цьоця Кася: ябка та цитрини, пампухи з ружею, яблучний пиріг, трояндовий джем.

Популярність книги була така велика, що «читачі часто запитували, де є рецепти цих страв. Тому у другому перевиданні "Абрикоски" на звороті є QR-код, за допомогою якого можна перейти за посиланням і подивитися ці рецепти», – ділиться враженнями Ореста Осійчук [3, с.1].

Авторка книги навіть розпочала кулінарний марафон (грудень 2021 р.), де учасники до Різдва готували *чотири страви за рецептами цьоці Касі* – героїні цієї книги. «Готуватимуть як м'ясні, так і пісні страви, щоб усім нагадати про «Абрикосову книгарню», цьоцю Касю, яка постійно щось *смаченьке готувала у себе на кухні*. Мене дуже часто запитують про її *рецепти*, і я вирішила, що зараз час усіх об'єднати і спільно приготувати щось за її *переписами*» [3, с.1].

Кухня – свого роду сакральне місце для тітки головного героя, зона її комфорту, захисне укріплення, котре відволікає від прикрих подій і міркувань, де завжди панує ідеальна чистота і порядок. Кухня має для жінки лікувальний ефект, має аромат цинамону та абрикосового цвіту. Тому, книга вміщає в собі не лише опис смакових властивостей страв, а й запахів: «Проте тільки-но цьоця покликала нас до столу, на якому парувала зелена зупа зі сметаною, а всю кухню запахтіли грінки з часником, ..., я розхвилювався знову: якщо таке богохульство вглядить цьоця (**кухня для цьоці – то як церква**)» [4, с. 28].

Вона завжди готувала з великим задоволенням: «вуйко допивав філіжанку улюбленої кави...та ж узялася куховарити з колишнім завзяттям», враховуючи смаки кожного і приналежність страв до свят і посту: «Міську, ти з чим хочеш пиріжки? Із сиром чи мармулядою? – А мене вже не питаєш?... – Тебе не питаю, бо знаю, що пиріжків ти не любиш. Тож для тебе, Стефцю, спечу твого улюбленого завиванця з маком» [4,с.103]. В переддень Різдва, господиня традиційно готувала 12 страв: «цьоця ннесла із собою пахощі кухні, печеної шинки, медівника, товченого маку, буряка та сушених грибів... – Ходи спробуєш кутю на смак, чи достатньо меду»,

«то був передостанній день посту. Завтра Святвечір, але цьоця налила Ромкові гарячого росолу, щедро поклала в нього домашньої локшини на жовтках, а на додачу згоди – апетитну курячу лапку» [4, с.146], «Стіл на дванадцять пісних страв ми накрили у кімнати вуйка...» [4, с.153].

Найбільшими поціновувачами страв був Ромко та інші друзі Михайла: «Він акуратно зачерпнув зупу, без найменшого звуку влив її до рота, блаженно посмакував, а тоді мовив: – Пані Касю, ваша зупа – неперевершена! Вона гідна столу самого цісаря! Нічого смачнішого за своє життя я не їв. – А на десерт буде третій пляцок з ябками» [4, с.28], «Пані Касю, дякую вам за такий смачний обід. Де ще я поїв би такого ладного розсолу, як не у вас. Хіба в самого цісаря» [4, с.150].

Ще одним, «найшвидшим» варіантом десертного вгощення був хліб з мармулядою (в тому числі афиною), який було зручно виносити на перекуси на вулицю і вечеряти з чаєм: «я приніс нам із кухні дві скибки хліба з мармулядою. – Пригощайся, – простягнув я одну скибку Ромкові. Не встиг я й оком змигнути, як Ромко змовов моє пригощання. Кутики його рота поцяткувалися крихтами, а губи стали фіолетовими від афинової мармуляди» [4, с.114].

Аби передати розкіш столу, у творі використано якісно оцінювальні прикметники: «соковитий», «ароматний», «запашний шматочок», «живильне какао», «солодкі тіста», «п'янкий» тощо. Гастрономічна лексика слугує засобом вираження почуттів і емоцій персонажів: «коли цьоця подала на друге мої улюблені пшоняні голубці в мангольдї, Фець уже з-під лоба зиркав на мене. –Дякую, вже піду... – А голубці? – цьоця зірвалася навздогін Фецеві разом з тарількою голубців, і я скулився, чекаючи, що вона виверне її на голову бідного хлопця. Ще б пак, хто це насмілився відмовлятися від її частування?» [4, с.66].

Перші дитячі почуття закоханості також з'явилися на фоні гастрономії, коли тітка, місивши тісто на ябковий пиріг, попросила купити цинамону (кориці) в місцевій крамниці пана Лойсмана: «...руки були по лікті випацькані в тісто та борошно. Здавалося і руки за раз замісять із мене файного завиванця.... – Хутко біжи у місто, до

 **РЕЦЕНЗОВАНА СТАТТЯ**

Згідно стандартів COPE Code of Conduct

крамниці пана Лойсмана, купи цинамону. Тільки одна нога тут, а друга там. Ну, чого стоїш, у мене тісто ось-ось підійде! Тільки ніякого Ромка, туди й назад, бо як не принесеш до ябок цинамону, я тебе самого на цинамон розмелю» [4, с.45]. Як наслідок, закоханий хлопець в Іренку, яка «щоразу пахла карамеллю», розбитий збанок молока і згорівші пиріжки, які стали поживою для курей. Запахові асоціації завжди супроводжували спогади про дівчину «і пахла вона так само, медово-солодко» [4, с.80].

Окремим ритуалом були напої для усієї родини: холодна дитяча кава Міська, тепле солодке какао при простудах і терапевтичний чай з молоком, без якого не обходився жоден вечір в бібліотеці для вуйка: «перший ковток уже холодної кави я зробив під ранок...запахла карамель...» [4, с.58], «– Цьоця сказала занести вам до кабінету чаю з молоком... – Сідай у крісло, разом поп'ємо чай, – і взявся розливати той у горнята. – Я не люблю з молоком, – порцеляновий чайничок з вершками застиг у вуйкових руках. – Насправді я теж не люблю, але цьоця Кася змушує, каже, що для мого шлунка так корисніше...запахло ромовою бабою. Після того наші горнятка спорожніли, а я дожовував марципан» [4, с.84]. Через кілька років: «– Може, нехай цьоця принесе нам чаю? Пам'ятаєш, як ми колись пили його тут разом? Отой чай з молоком?» [4, с.98].

Авторка приділяє особливу увагу лікувальному аспекту харчування. Знаком великої турботи було принесене какао або шоколад в ліжку під час простуд чи поганих новин: «щойно мої очі прорізались крізь щілини спухлих повік, вуйко примостив мене на ліжку з кружкою теплого какао в руках – його аромат проникав навіть крізь забитий шмарклями ніс. – Пий, – лагідно прошепотів він. Я слухняно сьорбнув, і солодке какао живильним нектаром розлилось по тілі» [4, с.188].

Отже, у книзі Орести Осійчук «Абрикосова книгарня» присутній гастрономічний дискурс. Художні моделі страв, особливості їх приготування, сервірування й споживання у творі виконують інструктивну, пізнавально-інформаційну, історичну, культурознавчу, естетичну функції. Мовні засоби допомагають передати смакові

властивості страв. Гастрономічна лексика використовується також для вираження емоційно-почуттєвого стану героїв. Гастрономічні замальовки охоплюють правила більш здорового та вишуканого харчування, а також є тлом для демонстрації діалектизмів Галичини.

 **РЕЦЕНЗОВАНА СТАТТЯ**

Згідно стандартів COPE Code of Conduct

**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:**

- [1] ЕспресоЗахід. *Абрикосова книгарня як спомин дитинства, або що таке – ідеальна книга*. Блог Лесі Кічури. Вилучено з: <https://zahid.espresso.tv/abrikosova-knigarnya-yak-spomin-ditinstva-abo-shcho-take-idealna-kniga-blog-lesi-kichuri>
- [2] Наш Формат. *Книга «Абрикосова книгарня»*. Вилучено з: [https://nashformat.ua/products/abrykosova-knygarnya-709441?srsId=AfmBOoohJmcSOC\\_MyKqhVhUnyuOQtwkH5w-frTqZwzqzZo6fdzk4Flx5](https://nashformat.ua/products/abrykosova-knygarnya-709441?srsId=AfmBOoohJmcSOC_MyKqhVhUnyuOQtwkH5w-frTqZwzqzZo6fdzk4Flx5)
- [3] Оксана Швед. *Суспільне Черкаси. Абрикосова історія: на Черкаському книжковому фестивалі презентували недитячу книгу про дітей*. Вилучено з: <https://suspilne.media/cherkasy/168627-abrikosova-istoria-na-cerkaskomu-knizkovomu-festivali-prezentuvali-neditacu-knigu-pro-ditej/>
- [4] Осійчук О. (2021). *Абрикосова книгарня*. Київ: Наш Формат. ISBN978-617-7866-80-9.