

*Тендітна Н. М.,**кандидат філологічних наук,
доцент кафедри української мови та літератури
ДВНЗ «Донбаський державний педагогічний університет»**Лисенко Н. В.,**кандидат філологічних наук,
доцент кафедри української мови та літератури
ДВНЗ «Донбаський державний педагогічний університет»*

ОСОБЛИВОСТІ ЗМАЛЮВАННЯ ЇЖІ В ХИМЕРНОМУ РОМАНІ Є. ГУЦАЛА «ПОЗИЧЕНИЙ ЧОЛОВІК»

Анотація. У статті описані особливості, пов'язані з уявленням Є. Гуцала відносно харчування української нації, його ставленням до окремих продуктів, рецептів і кулінарних секретів. Особливе місце посідають способи відтворення смакових та ароматичних відчуттів від страв, які розкривають систему знань автора про життя та побут українського народу.

Предметом дослідження були як конкретні продукти та страви, так і технологія їх приготування, місць та умов харчування, зберігання, способи подачі та споживання, температурні та смакові характеристики. За допомогою розгорнутих картин пригостання, письменник виражає власне неопосередковане ставлення до персонажів, показує їхню обізнаність із названими процесами, формами здобування та приготування їжі з урахуванням традицій та особистих смаків і пріоритетів.

Страви та продукти харчування стають також допоміжним матеріалом для портретотворення колоритних образів химерної прози, увиразнюючи їхні почуття, настрої, ставлення не тільки один до одного, але й до себе, а також дозволяють прочитати приховані думки. Письменник проводить паралелі між яскравими картинками споживання страв та відтворенням зовнішнього та внутрішнього зображення, розкриттям емоційного стану персонажів. Відзначає також важливість їжі в духовній культурі українців, її використанні в різних обрядах та ритуалах як вагомому складника.

Через колоритні назви готових страв української кухні, відтворені автором через численні описи, вдало подражуються смакові рецептори читачів. Письменник професійно підбирає меню з урахуванням поживності продуктів та правил їх поєднання. Осібно виділяє святкову функцію страв, передаючи їх через гостинність та розкіш накритого столу. «Кулінарний гумор», широке використання прислів'їв та приказок у тексті втілюють у собі узагальнення свідомості українців, допомагають розкрити національний менталітет.

Ключові слова: кухня, смак, запах, рецепт, харчі, традиція, колорит.

Постановка проблеми. Одна з особливостей химерної прози – це посилена увага до українського побуту, звичаїв та традицій. Важливим аспектом дослідження виступає також і їжа, яка все активніше набуває популярності. С. Ковпик зазначає: «Сучасні українські письменники активно залучають у художню структуру тексту весь діапазон культурної символіки нації, матеріальним носієм якої є їжа» [1, с. 136]. Ї

думку підтримує і Д. Зайцева: «Тема їжі в українській літературі набирає обертів... Цим творці привертають нашу увагу до національної кухні України й демонструють наскільки вона різноманітна, а ще це заставляє задуматись над тим, щоб то його смачного і нового приготувати» [2, с. 165]. Моду на цю тему С. Філоненко пояснює «формуванням масової літератури та поступовим заповненням усіх її без винятку ніш – від дамського роману й бойовика до non-fiction» [3, с. 142].

Щоправда, слово «їжа» останнім часом активно замінюють терміном «густатив». Але, на нашу думку, говорячи про химерну прозу доцільніше все ж

такі вживати означене слово.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Продукти харчування та страви, виготовлені з них, описані у творах українських письменників, неодноразово ставали предметом вивчення багатьох науковців [1]; [3]; [4].

Але поза увагою науковців залишився твір Є. Гуцала «Позичений чоловік». Так, здебільшого предметом вивчення у творі виступали фразеологізми на позначення їжі, зокрема, у працях А. Терентій, Н. Куш та О. Попової [5], Т. Беценко [6].

Мета статті. Дослідити особливості відтворення їжі як складника художнього простору химерного роману Є. Гуцала «Позичений чоловік».

Виклад основного матеріалу. Вагомою складовою тексту твору є культура виготовлення, подачі та споживання їжі, яка постає однією з характеристик національного менталітету. Через їжу автор, у першу чергу, передає характеристику героїв. Так А. Терентій, Н. Куш та О. Попова вказують, що для опису характеристики Хоми Є. Гуцало використовує фразеологізми «аж за вухами лящить» у значенні «жадібно, з великим апетитом; швидко» та «став ти мені хрином у носі, став мені сіллю в оці!» в значенні «бути неприємним, завдавати прикрощів кому-небудь; заважати комусь або драгувати когось» [5, с. 66].

Т. Беценко констатує, що для того, щоб досягти бажаної незвичності та химерності оповіді в реченні «Я не чревоугодник, як нема чого на зуб покласти – можу й ризику перехопити, краплиною закропитись», письменник вдається до нагромадження синонімічних фразеологічних засобів із загальним значенням «їсти» [6, с. 483]. Жінку ж саму по собі розглядає як тісто (певний матеріал, призначений для подальшого використання; печене, варене – авт.) і як продукт споживання, що може вийти з цього матеріалу (сировини – авт.): «Слухай, Мартохо,

мені й справді подеколи здається, що жінки зовсім із іншого тіста, ніж чоловіки... Кожна жінка на смак інша, є такі, наче з житнього борошна замішані та спечені, є такі, наче з пшеничного борошна цюгорічного помолу, об ту, дивися, можеш зуби поламати, наче об цвілого сухаря, знайденого у смітті під лавкою, а та, поглянь, схожа на пухенький млинець, на який не пошкодували вершків, яєць та масла, і той млинець щойно з пательні, пахтить, здригається, рум'яний, – слина сама в роті починає текти, ковтаєш, облизуєшся. А ти, Мартохо, колись нагадувала мені паляничку, яка добре підійшла на черені, аж світяться червонястими відблисками, пучка сама тягнеться до такої палянички, щоб ущипнути крихту і мерщій кинути на зуби. Тепер, звичайно, кудитоб і проти тієї палянички, якою ти раніше пробуджувала мій молодий голод, тепер, уже пучка хіба ж так тягнеться до тебе, щоб ущипнути крихту і покласти на зуб...» [6, с. 483].

Із свого боку додамо, що автор для увиразнення кожної зі своїх героїнь, змалювання різних типів жінок акцентує увагу на розмаїтому матеріалі, який потрібен для її «виготовлення»: «житне борошно, пшеничне борошно цюгорічного помолу, вершки, яйця, масло». Особливий спосіб приготування: «замішані та спечені». Якість виробу: «цвілий, пухенький». Запах: «пахтить». Колір: «світяться червонястими відблисками». Температура виробу: «щойно з пательні». Та кінцевий продукт: «сухар, млинець чи паляничка».

У Х розділі роману, який має назву «Живемо, щоб їсти, а їмо, щоб жити», письменник, описуючи сцену зустрічі Хоми з Одаркою, вказує на особливості сервірування столу: «застеленому полотняною гаптованою скатертиною» [7, с. 39]. А в XV – вказує на традиції прийому гостей: «прагнула посадити мене на чільному місці, на покуті – під родинним портретом у рушниках, а то й під образами» [7, с. 70]. Акцентує увагу на посуді, в якому подаються певні страви: «пригостила молоком із алюмінієвого кухля» [7, с. 34]; «Куряча смаження з макітри... На великій... пательні... смажених... грибів; ... порцелянова таріль, на якій... кільце домашньої ковбаси... У полив'яному полумиску... редиска, з другого полумиска ... цибуля, з третього... кулачки часнику...» [7, с. 39]. Чи простий перелік найбільш вживаного посуду: «дерев'яна й алюмінієва ложки... миска, полумисок, чашка, склянка, виделка, ніж» [7, с. 264]; «кухлі... келишки... наперстки» [7, с. 353]. Іноді автор вказує і на його температуру: «гарячих пательнях та розпечених деках» [7, с. 353]. А розміри посуду вказують не тільки на щедрість господаріні, але й увагу, яка приділялася окремим продуктам та смакові переваги господарів. Це стосується й розмірів їжі: «Пшеничний білий хліб так тонко покрано, що, здавалося, зараз дмухнеш – і скибки полетять по хаті, мов гусяче пір'я... кільце домашньої ковбаси, наче то десяток товстих гадюк згорнулось до купи на зиму» [7, с. 39]. Не забув письменник і про спеції. Найпопулярнішими є цибуля, часник, кріп, петрушка, сельдерей. А також спосіб їхньої подачі: «обчищена цибуля... пахло кропом, петрушкою, сельдереем, – і все це було полито молоденькою сметаною» [7, с. 39].

А фраза Дармограїхи: «Живемо, щоб їсти, а їмо, щоб жити. Чим краще їсиш – тим краще живеш, але ж бозатям, Хомо, що чим краще живеш – тим краще їсиш!» [7, с. 9], стає способом висловлення її життєвого кредо та найближчих планів. Цікаво, що і всі свої проблеми вона вирішує за допомогою їжі, бо: «... могорич може відкрити браму і до раю, і до пекла» [7, с. 98].

Парадоксально, але за рахунок їжі вона заробляє і на «шматок хліба»: «Вона зранку наричувала повний кіш усякого добра – сметани, сиру, масла, молока, цибулі, петрушки, кропу... і все те перла... до районного базару» [7, с. 58].

Є. Гуцало детально описує поминки колгоспного бухгалтера Петра Зосимовича Варави. Він вказує на кількість їжі: «було зарізано кілька півнів галаганів, а також був підданий закланню кабанчик» [7, с. 139]. Місце трапези: «Поминали в тій самій кімнаті й за тим самим столом, де ще недавно стояв із небіжчиком гроб» [7, с. 140]. Передає запах страв: «Пахло... тушкованою капустою, курячою печеною і пороссячими драглями» [7, с. 140]. Вказує на почерговість ідців: «Гробарі... кінчали трапезувати» [7, с. 140].

Звертає увагу читача в романі також і на особливості обслуговування у буфетах часів СРСР: «дала Настя нам хліба – такого, що заєць за шкурку сховався б» [7, с. 126]. За допомогою порівняння читач розуміє який цей хліб не тільки на смак, але і на зовнішній вигляд та колір. Про смак іншої страви він говорить вже прямо, хоча не втримується від порівняння й тут: «І борщу – такого поганого, аж наче туман із моря покотився» [7, с. 126].

Описуючи ярмарок, увага письменника прикута і до продуктів харчування, які вже готові до вжитку відразу, так і до тих, які потребують термічної обробки: «хто що продає: той петрушку чи цибулю... сиром чи курячими потрухами» [7, с. 98]; «сметани... масла, молока... кропу» [7, с. 58].

Чільне місце відводиться алкогольним напоєм: «Та вінцем столу, либонь, було кілька пляшок оковитої, що стояли, мов учні з ремісничого училища, плече в плече, і в їхніх білих голівках вгадувалась якась одчайдушна зухвалість і виклик!» [7, с. 39]. Та їхній якості: «горілка така міцна, що від неї – тільки від її духу – можна було захмеліти на другому кутку Яблунівки» [7, с. 220]. Представляє Є. Гуцало й різні види алкогольних напоїв: «Пити брагу – то п'ю брагу, полоскати горло вишнівкою – то вишнівкою, чамріти від сивухи – чамрію від сивухи» [7, с. 38–39]; «буряківці чи малясівці, вишнівці чи сливовиці, пиву чи зубрівці?» [7, с. 81].

Спостерігаємо і особливості «компонування» закуски до чарки: «маслюк... засмажити на сковороді» [7, с. 9]; «кухля пива, спожитого під варені в багатьох спеціях раки» [7, с. 138]; «заїдали помідорами й загризали цибулею» [7, с. 203]. І звичайно ж, застольних тостів: «Чарочко-коток, котися в роток!.. – випиймо по другій, щоб на одній йоржа з хвоста» [7, с. 122]; «Перша чарка горілки сама пішла, друга слідом за нею побігла, мов дурний топиться, а вже третя за першою та другою подалась, ще й навприсядки танцювала» [7, с. 39]. Автор спостерігає і надмірне захоплення українців «оковитою»: «мене... горілка ридила, горілка хрестила, вона мене і в гроб ужене!» [7, с. 43].

Т. Сірочук упевнена в тому, що детальні описи страв у творах літератури вказують не лише на обізнаність автора з умовами буття зображуваних персонажів і страв, а й на особливу рису митця – на ступінь його гурманства [4, с. 23]. Описи деяких страв у творі дійсно варто порівнювати з витворами «мистецтва», настільки філігранно й всебічно автор зумів поєднати подачу їжі, її зовнішній вигляд та смакові якості: «на... тарелі лежали свіжі пелюстки шинки – вони аж промінились, аж іскрились, і здається, що в кожну пелюстину такої блискучої шинки можна було б дивитись, як у дзеркало, й бачити кожну зморшку на своєму обличчі» [7, с. 39].

Автор майстерно за допомогою продуктів передає і вік героїв: «як був хлопчиком, то нагадував молодесенький грибок маслочок... Як підріс. То став чималим грибом маслоком... Тепер я ще нівроку гриб маслюк, не струхлявів зовсім, не поточила черва ні мого брилика, ні мою ніжку» [7, с. 9].

Акцентує письменник увагу і на насиченості або відсутності належних смаків: «прісна, як борщ без солі» [7, с. 9]. Цим самим він підкреслює міру майстерності господині: «не наварить борщу такого – аж туман із моря покотиться» [7, с. 293]. Та (або) її ставлення до гостей: «Пригостила напоями та найдками, від яких, либонь, і мрець не відмовився б, наклався б по саму зав'язку всмак...» [7, с. 39]. Талант митця дозволяє показати його особисте захоплення певними стравами. Найчастіше він передає свої уподобання через запахи: «Куряча смажена... пахла так знадливо, що, либонь, було чути на сусідському кутку псам, які завивали й гавкали» [7, с. 39]. Та на основі візуальної привабливості: «синіми лобиками-гузенцями світилась редиска» [7, с. 39]. А також вказує на різницю у смаках, бо й «братове не іднали»: «Одному кортить ріпи, другому гороху, а третьому хрону... Одному... цукру кус... другому верзеться ні сире, ні підпечене, а третьому не мариться ані юшка, ані петрушка. Одному подавай узвар...кутю... другому байдуже паска, аби поросся... якщо й хрін – то все б ложкою» [7, с. 209].

Позначаючи спосіб вживання страв окремими персонажами, автор показує, зокрема, жадібність до їжі: «ім, як дурень на весіллі» [7, с. 40]; «так теребив зубами ковбасу, так напивався, що мало зі своєї шкури не вилазив» [7, с. 42]; «Я накинусь на їжу» [7, с. 283]; «закуску він молотив, як молотарка снопи молотить» [7, с. 221]. Розглядає також і різні стани насиченості персонажів їжею: «Та й не їм багато. Буває, поїм, як бик, перепадусь, як смик, а голодний, як собака» [7, с. 42]. Алкогольними напоями: «Я ж не щодня п'ю, Одарко, а скільки води не пий – п'яним не будеш» [7, с. 42]. Їжею й алкоголем одночасно: «А тіло ж моє, яке сьогодні прийняло в себе стільки горілки та харчу, так обважніло, мов дубова колода стало, а тому-то й не встигло за ногами» [7, с. 46].

Одночасно з цим, за спостереженням митця, конкретна страва вимагає й певного способу вживання: «квашений кавун з'їм... підпенька злигаю» [7, с. 38]; «лигаю шинку» [7, с. 41]; «теребив зубами ковбасу» [7, с. 42]; «кусаючи житній хліб» [7, с. 49]; «закропися молоком» [7, с. 283]; «наминаючи хліб із салом» [7, с. 247]. У творі також вказуються й способи обробки продуктів: «і варене, й печене, й смажене, й квашене, й солоне, й малосольне, й мариноване, й тушковане, й консервоване» [7, с. 351]; «парити» [7, с. 221].

Є. Гуцало знайомить читача з можливим «меню» вечері: «і не дурним салом без хліба, і не найкращою птицею ковбасою... і не борщем, який усьому голова, а пахучою курячою печенкою зі смаженими білими грибочками» [7, с. 39] та сніданку: «в одного з рота було видно кістку від курячого стегенця, в другого вареник із капустою, в третього велику, завбільшки з кулак, пшеничну галушку» [7, с. 282]. Та особливостями приготування борщу в даному регіоні: «затовчений старим салом та часником» [7, с. 354].

Автор протиставляє й особливість ставлення жінки та чоловіка до процесу їжі: «Краще полин їсти, ніж із нелюбом за стіл сісти!» [7, с. 94]; «Дармограїха з кожною випитою чаркою ставала все вродливішою, все звабливішою» [7, с. 41]. У творі підкреслюється й національна риса – тримати їжу про

запас. Автор подає перелік «стандартного» набору: «А ми хліб про запас тримаємо... Пшоно чи крупу, борошно гречане, сіль» [7, с. 106]; «пляшку сивенького самограю, хліб і шматок сала» [7, с. 245]. А ще «меню» традиційного перекусу: «пляшку молока, шматок сала та окрасць хліба» [7, с. 283].

Письменник не подає розгорнутих рецептів приготування конкретних страв. Це може бути лише певний перелік продуктів, за якими читач здогадується, про яку страву йдеться. Або ж вказує лише на частину технологічного процесу: «сметану збирати, сир віддушувати і вареники варити!» [7, с. 326]. Важливою для описання страв у розумінні автора є і кольорова гама: «... на столі червонів полумисок із помідорами, білили головки очищеної цибулі, воском саяв накрайний хліб і заломлювала сонячне проміння надпита сулія горілки» [7, с. 200].

Не забуває Є. Гуцало наголосити і на правилах поведінки за столом та пов'язані з цим забобони: «Молодець, Хомо, не їси в шапці, бо знаєш, що твоя жінка матиме дурного чоловіка» [7, с. 313]. Та особливості гостинності: «Ой, не хвалю я тих хазяїв, що пригощають гостей так, наче пса макогоном. Чи тих, що запросять у гості, а посадять на покуті знадвору. Або тих, що милості просять на своїх харчах» [7, с. 40]. Їжа виступає головним компонентом і для портретописання персонажів: «Усмішечка здавалася схожою на пшеничний марципан, зготовлений, скажімо, не на мелясі чи воді, а на липовому медку, на вершках та курячих жовтках» [7, с. 226–227]; «...усмішка розкошувала на її обличчі, як вареник у маслі...» [7, с. 60]; «твої груди – це пшеничні бухани, які на лопаті ніколи не були» [7, с. 316]; «мав кров бурякову і душу часникову» [7, с. 245]. А також певних станів: «Говорить Одарка – як медом мастить, що не слово – то медяник» [7, с. 60]; «Мліла... Мартоха, як мліє грудочка коров'ячого масла на розпеченій пательні» [7, с. 316]; «Я така, як хліб, м'яка» [7, с. 257]; «Та куди їм до галушок, коли вони юшки не вкусять» [7, с. 260]; «така покірна, що сметана на голові встоялася б» [7, с. 267]; «все реготала, наче смішної лемішки об'їлася» [7, с. 301]; молодичка «яка не заспить грушок у попелі, яка має вдачу не з перцем» [7, с. 357]; «губи її гречаним медом змащені, так і хочеться скуштувати» [7, с. 358]; «не нашого поля ягода» [7, с. 360]; «безхарактерний, ні риба ні м'ясо» [7, с. 361].

Завдяки їжі через кулінарний талант розкривається вдача героя, його вміння володіти ситуацією: «наварив юшки без петрушки» [7, с. 156]; «Хомо розхвалював ваше вміння варити, смажити, парити, солити й квасити. Знаєте, Мартохо, ваші пундики з маком снились мені по ночах, а що вже було сказано про ваші вареники з вишнями та з сиром!» [7, с. 221]. Чимало уваги автор приділяє дослідженню ступеню й міри вживання їжі: «Завжди їм та п'ю не з ненажерливості великої, а з ненаситної любові до напоїв та найдків... я не з тих, що наїдаються, як дурний на обіді, що наїдаються – ще й за пазуху набирають, що наїдаються так – аж під лавку можеш їх котити» [7, с. 314]. Почасти вона виступає як характеристикою героя: «Він... із отих у нашій Яблунівці (Невечеря), що і з миски не наїється, і з полумиска не налижеться» [7, с. 55]. Так і самохарактеристикою: «Хомо, я не з тих, що вип'ють і з'їдять за трьох дурних та за себе четвертого» [7, с. 53]. За допомогою їжі передаються й різні стани здоров'я: «І живіт мій годен перетравити не тільки галушки чи лемішку, а й залізні локшини, а й вареники

з глини й тирси» [7, с. 38] або «Поганому животу й пироги болять» [7, с. 71]. Та психологічний настрій: «Може, мухоморів смажених об'ївса, може, блекоти вареної за обидві щоки напхав» [7, с. 122].

Дослідження того, що споживає персонаж, оприявляє особливості його індивідуального харчування: «не відмовиться від курячої смажені і пляшки малясівки чи бурячихи...» [7, с. 41]. Смаки виявляються досить різноманітними, що підкреслюють багатоманітність української кухні: «...моя шкура завжди роздимається і живіт розсідається, коли очі бачать курячі потрошки чи гусячі пупки й печінки!» [7, с. 80]; «А той мало не в рабстві в борщу і товчеників, каші та січеників, тушкованої капусти, киселю та вареників!» [7, с. 81].

Матеріальна забезпеченість персонажів підкреслюється описом страв, якими вони живляться: «перець, начинений м'ясом, а ще свинячі січеники, солоні баклажани, мало-солоні огірочки, терта на тертушці редька і синій, мов весняна фіалка, хрін...» [7, с. 220]. Письменник підсумовує: «Хто добре робить – той добре їсть, то ледарі та каліки не їдять, лиш дивляться» [7, с. 71]. Вражає і різноманітність щоденних страв: «Прищепа любив їсти пшеничні галушки, локшину в молоці, а також гречану кашу, засмачену свинячими шкварками» [7, с. 264]. Їжа виступає й перевіркою на дружність та відданість: «ділилися цвілим сухарем» [7, с. 233].

Висновки і перспективи подальших досліджень. У романі «Позичений чоловік» простежуємо глибоку обізнаність та повагу письменника до вишуканості та неповторного колориту страв української кухні, щедрості та гостинності нашого народу. Ці описи в поєднанні з колоритним авторським гумором, а почасти й сатирою, дотепними фольклорними вставками, дозволяють із упевненістю зараховувати Є. Гуцала до низки неперевершених письменників-етнографів.

Письменник зумів представити життя своїх персонажів за допомогою їжі від народження й до «поминального обіду» в найтиповіших для українців продуктах, стравах і смаках: «Життя – не медова ріка в кисільних берегах, і ти по цій ріці не плывеш у макітрі з варениками, чи в сулії з самограєм, чи в бочці з огірчанним розсолем» [7, с. 324].

Література:

1. Ковпик С.І. Поетика густативів (на матеріалах творів української прози XIX ст.): монографія. Кривий Ріг, 2014. 179 с.
2. Зайцева Д. Густативні образи в дитячій прозі (на матеріалі творів Тараса і Мар'яни Прохаськів). *Студентські наукові записки Національного університету «Острозька академія»*. Серія «Гуманітарні науки» / [укл. К.І. Якуніна]. Острог : Видавництво Національного університету «Острозька академія», 2020. Вип. 11. С. 165–173.

3. Філоненко С. Література плюс кулінарія: формування нового жанру масового письменства. *Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету*. 2014. № 1. С. 141–151.
4. Сірочук Т. Творчість у їжі та прозі, або Гійом Аполлінер Гурман. *Актуальні проблеми слов'янської філології: міжвуз. зб. наук. ст.* Вип. XXVI. Ч. 4. Бердянськ : БДПУ, 2012. С. 146–156.
5. Терентій А.С., Куш Н.В., Попова О.А. Структурно-семантичні особливості фразеологізмів у романі Є. Гуцала «Позичений чоловік». *Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського*. Серія: Філологія. Журналістика. Т. 32 (71) № 5. Ч. 1. 2021. С. 64–69.
6. Беценко Т. Стилістичне використання фразеологізмів у химерному романі Є. Гуцала «Позичений чоловік». URL: <https://czasopisma.uni.opole.pl/index.php/s/article/view/4179>
7. Гуцало Є.П. Позичений чоловік : роман. Київ: Знання, 2019. 384 с.

Tenditna N., Lysenko N. Peculiarities of the depiction of food in Ye. Hutsal's whimsical novel «The Borrowed Man»

Summary. The article describes features related to Ye. Hutsal's idea of the nutrition of the Ukrainian nation, his attitude to certain products, recipes and culinary secrets. A special place is occupied by ways of reproducing taste and aroma sensations from dishes, which reveal the author's system of knowledge about the life and everyday life of the Ukrainian people. The subject of the study was both specific products and dishes, as well as the technology of their preparation, places and conditions of eating, storage, methods of serving and consumption, temperature and taste characteristics. With the help of elaborate pictures of treats, the writer expresses his own unmediated attitude to the characters, shows their awareness of the named processes, forms of obtaining and preparing food, taking into account traditions and personal tastes and priorities. Dishes and food products also become auxiliary material for portrait creation of colorful images of whimsical prose, expressing their feelings, mood, attitude not only to each other, but also to themselves, and also allow you to read hidden thoughts. The writer draws parallels between the bright pictures of food consumption and the reproduction of external and internal images, revealing the emotional state of the characters. He also notes the importance of food in the spiritual culture of Ukrainians, its use in various rites and rituals as an important component. Through colorful names of prepared dishes of Ukrainian cuisine, reproduced by the author through numerous descriptions, readers' taste buds are successfully teased. The writer professionally selects the menu, taking into account the nutritional value of the products and the rules of their combination. Specially highlights the festive function of dishes, conveying them through the hospitality and luxury of the laid table. «Culinary humor», the wide use of proverbs and sayings in the text embody the generalization of the consciousness of Ukrainians, help to reveal the national mentality.

Key words: cuisine, taste, smell, recipe, food, tradition, color.