

DOI <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-404-7-8>

**OLHA KOBYLIANSKA'S GASTRONOMIC CULTURE IN  
VALERIA VRUBLEVSKA'S FICTIONALIZED BIOGRAPHY  
"SHARITKA FROM RUNH"**

**ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА ОЛЬГИ КОБИЛЯНСЬКОЇ  
В ХУДОЖНІЙ БІОГРАФІЇ ВАЛЕРІЇ ВРУБЛЕВСЬКОЇ  
«ШАРІТКА З РУНГУ»**

**Kovalchuk N. V.**

*Postgraduate student,  
Laboratory Assistant at the Department  
of Ukrainian literature  
Lesya Ukrainka Volyn National  
University  
Lutsk, Ukraine*

**Ковальчук Н. В.**

*аспірантка,  
лаборантка кафедри української  
літератури  
Волинський національний  
університет імені Лесі Українки  
м. Луцьк, Україна*

**Malanii O. O.**

*Candidate of Philological Sciences,  
Associate Professor at the Department  
of Ukrainian literature  
Lesya Ukrainka Volyn  
National University  
Lutsk, Ukraine*

**Маланій О. О.**

*кандидат філологічних наук,  
доцент кафедри  
української літератури  
Волинський національний  
університет імені Лесі Українки  
м. Луцьк, Україна*

Гастрономічна культура є окремим розділом історії розвитку та становлення нації. За словами літературознавиці С. Богданець, «те, як люди обирають, готують і споживають продукти, може багато чого розповісти про культуру, переконання, прагнення та характер – як однієї людини, так і цілого колективу» [1].

Через інформацію про харчові звичаї можна визначити традиції та особисті правила конкретної людини, а також цілої родини загалом, тому вивчення кулінаристики, на нашу думку, має важливе значення в дослідженні біографічних текстів, зокрема біографій про життя письменників, щоб розуміти їхній побут, який впливав на творчий процес.

Ця тема досі потребує детального вивчення в сучасному науковому просторі, тому що кулінарні традиції життя української письменниці Ольги Кобилянської, зображених в художніх біографіях, аналізувалися не так активно, як її творчість, звідси й актуальність нашої розвідки.

Зважаючи на значимість кулінарії в житті Ольги, біографи виділили для цієї теми чільне місце у своїх творах про неї. Роман В. Врублевської

«Шарітка з Рунгу» (2007), а до цього – повість «Емансипантка» (1989), не був винятком. Авторка біографії здійснила спробу розкрити образ О. Кобилянської, подати переосмислену картину її життя крізь призму авторського суб'єктивізму, вибравши жанр художньої біографії, якому характерна белетризація та психологізація образів персонажів. Через розмови персонажів та описи побуту родини Кобилянських читач дізнається про їхню гастрономічну культуру, а також як вона впливала на життя самої Ольги.

Серед важливих аспектів життя Ольги Кобилянської посідав домашній добробут, виконання побутових обов'язків, зокрема готування для цілої родини. Письменницю разом із її сестрою Євгенією з дитинства привчали до хатньої роботи, вчили готувати страви за сімейними рецептами, а підрісши, Ольга активно брала ініціативу готування в свої руки, про що згадано в романі (при чому часто додається детальний рецепт приготування): *«Дівчата на них чекали, в хаті було прибрано, як на свята, – скрізь у вазочках стояли квіти. До чаю напекли печива, бісквітів, був і знаменитий Ольжин торт, який навчила її робити бабуня Луція. Десять варених жовтків розтирається з цукром і маслом, додається смажений і посічений мигдаль, тісто формується і заливається шоколадною глазур'ю»* [3, с. 31]. За своє життя авторка збирала й створила чимало рецептів, які пізніше письменниця О. Кисілевська опублікувала в книзі «Як добре й здорово варити» (1938).

Одною з основних страв серед буковинців, як зазначає дослідниця Л. Борис, була мамалига, або ж кулеша, яка « у XIX ст. стала найбільш уживаним продуктом харчування буковинських селян» [2, с. 298]. У своєму художньо-біографічному романі про Кобилянську В. Врублевська також подає інформацію, взяту з листування письменниці з сестрою, про звичай готування мамалиги, звідки стає зрозуміло, що це поширена страва мешканців Буковини: *«Різні листи. Ольга відкрила ще один: вона пише Гені, що як тільки чує “щось з дому, то воно таке тільки сумне, і маю досаду. Ти боїшся, що я і Сясько із-за хлопця Рачинського скопроментуємо себе? Чому? Тому, що в нас завжди мамалигу готують? Її готують і у інших. В Маєрів, наприклад, є звичай, що Маєрова сама подає мамалигу кожному на тарільчику. Так ведеться у багатьох домах”»* [3, с. 491].

Куховаріння займало багато часу в Ольги, адже вона мусила впродовж життя годувати цілу родину, піклуватися про неї – спочатку допомагаючи матері Марії, згодом перебравши на себе всі домашні обов'язки після її хвороби, а пізніше – смерті: *«Домашні клопоти з від'їздом сестри і хворобою матері цілком лягли на плечі Ольги. Мусила хазяйнувати, а zarazом і вчитися усьому. Цілими днями клопочеться*

*дітьми, замітає, латає, варить... Тільки ввечері може годинку почитати» [3, с. 164].*

Серед популярних напоїв Кобилянської та її оточення головною була кава. Зауважимо, в «Шарітці з Рунгу» кава згадується здебільшого під час світських зустрічей, спілкування з приятелями: *«Вони пили каву, спостерігали у вікні, як безперервно падають краплини, і говорили про те, що краплини дощу нагадуються їм сльози за літніми днями» [3, с. 126–127], а також обговорення різних тем, особливо літератури: «Ходили з Густою в гості до Зосі. Вона зраділа їх візиту. Густа зверталася до неї: «Панно Софіє» і була в захопленні від дівчини. Багато розмовляли, пили каву. Ольга розповідала про Марлітт» [3, с. 167]. Зокрема приготування кави, часто разом із десертом, було й проявом турботи про рідних: «Потім чула, як Євгенія скаржилася на неї Юлькові. Їй стало жаль сестру. Вона приготувала каву й печиво і занесла до кімнати. Зворушені її увагою брат і сестра нічого їй не випоминали» [3, с. 192].*

Не лише кава була улюбленим напоєм в родині Кобилянських. В. Врублевська згадує і про випадки приготування Ольгою лікувальних «гербат», тобто чаїв, інгредієнти для яких вміла збирати письменниця. О. Кобилянська варила гербати для батьків, сестри та братів: *«... Володимир схуд, зблід і кашляє. Ольга заварювала йому свої гербати, але нічого не допомагало» [3, с. 443-444], зокрема для свого літературного партнера, в якого була закохана – О. Маковецька: «Ольга майже десять років турбувалася його життям, його здоров'ям, його хворою матір'ю, його хатою, його одягом: "... я не знала, що Ви знов слабі... Пришліть флашки, і я Вам знов гербати посилалиму..."; [...] "Гербату, яку пошлю, то пийте, щоб запобігти кашлеві на будуче"» [3, с. 370].*

Водночас гербатою О. Кобилянська, як вказано в романі, називала траву, яку також використовувала для лікувальних процедур, наприклад, купання: *«Часом боса, часом в пантофлях, без хустки або капелюха на голові, з парасолею від дощу над головою, а часом і без того – збирала в полі різні «гербати», в котрих з мамою буду зимою купатися» [3, с. 400].*

Буковинська письменниця ретельно слідувала за своїм здоров'ям, впровадивши у своє життя суворий режим харчування. В. Врублевська пише про це так, деталізуючи процес приготування звичного сніданку Ольги Кобилянської: *«Регулярність у харчуванні вона вважала одним із засобів лікування. Рано, натще, ложечка меду із свіжою холодною водою, потім легка кава або липовий чай з молоком і пластинка булки або разового хліба з маслом. Це був сніданок. І так було кожного ранку протягом всього життя» [3, с. 506].*

Отже, В. Врублевська у белетризованому життєписі «Шарітка з Рунгу» про О. Кобилянську через авторський суб'єктивізм, характерний

художній біографії, деталізований опис побуту письменниці продемонструвала гастрономічну культуру її родини, побутові звички, додала частково рецепти звичних страв Кобилянських, зокрема згадала про традиційну буковинську мамалигу.

#### Література:

1. Богданець С. Що таке foodstudies, та як досліджувати їжу в літературі. URL: [https://yizhakultura.com/material/20210412\\_0141](https://yizhakultura.com/material/20210412_0141) (дата звернення: 28.01.2024).
2. Борис Л. Народна кулінарна номенклатура у творах Ольги Кобилянської (на матеріалі повістей «Земля» та «В неділю рано зілля копала...»). Науковий вісник Чернівецького університету. Слов'янська філологія. 2014. Вип. 732–733. С. 295–300.
3. Врублевська В. Шарітка з Рунгу. Київ: Академія, 2007. 512 с.

DOI <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-404-7-9>

## THE METAMODERN DIMENSION OF THE CONCEPT OF JOY

### МЕТАМОДЕРНИЙ ВИМІР КОНЦЕПТУ РАДІСТЬ

**Kokhan R. A.**

*Candidate of Philological Sciences,  
Associate Professor at the Department  
of Foreign Languages  
for Natural Sciences  
Ivan Franko National  
University of Lviv  
Lviv, Ukraine*

**Кохан Р. А.**

*кандидат філологічних наук,  
доцент кафедри іноземних мов  
для природничих факультетів  
Львівський національний  
університет імені Івана Франка  
м. Львів, Україна*

Якісні характеристики сьогодення як в об'єктивній, так і в суб'єктивній дійсній площині, безумовно, корелюють із поняттями «світ», «свідомість», «буття», «переживання», «осмислення» тощо. Перебуваючи на етапі категоріального становлення, Метамоdern як естетична, культурна, філософська парадигма світобачення та - відображення проводить наукову думку всіма стадіями прийняття неминучого, а саме – заперечення (ігнорування фактичних ознак якісно іншої реальності – з огляду на кардинальні суспільно-цивілізаційні трансформації та їх однозначний вплив на життя / свідомість людини), гніву (пошук об'єкту для критики, спричиненої конфліктом очікувань та