

ВІДОБРАЖЕННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНСЬКІЙ ЛІТЕРАТУРІ

REPRESENTATION OF NATIONAL HOSPITALITY IN UKRAINIAN LITERATURE

Карпінська Л.Л.,

orcid.org/0000-0001-7614-4041

*викладач кафедри української та іноземної філології
Одеського національного технологічного університету*

Безніс П.М.,

orcid.org/0009-0009-1371-0750

*викладач кафедри української та іноземної філології
Одеського національного технологічного університету*

Гончаренко С.Р.,

orcid.org/0009-0004-2418-1827

*викладач кафедри української та іноземної філології
Одеського національного технологічного університету*

Українські традиції гостинності формувалися протягом століть і мають глибоке історичне коріння, пов'язане зі слов'янською культурою. У Київській Русі проявляти гостинність було важливо і практично, оскільки це сприяло добрій репутації міста та допомагало розширенню кола дипломатичного спілкування. Одним із значних літературних творів тієї епохи є «Повчання» Володимира Мономаха. Київський князь у своєму «Повчанні» поряд з порадами, як керувати державою, закликав звертати увагу і виявляти дбайливе ставлення до будь-яких гостей, оскільки вони могли бути джерелом інформації та різних розмов про місто. Для приїжджих будувалися гостинні двори, уздовж торговельних шляхів з'явилися корчми, де мандрівникам пропонувалася їжа та ночівля. У селах корчма служила місцем відпочинку, зустрічей, продажу напоїв та не містила кімнат для зупинок на ніч. Українці завжди відрізнялися своєю гостинністю. При зустрічі гостей на стіл традиційно ставиться рясне частування, велика кількість страв та напоїв. В українському селі кожен мандрівник, незалежно від знайомства, міг розраховувати на їжу та притулок. Навіть якщо людина приходила у справі, її запрошували до хати та пропонували трапезу. На календарні чи сімейні свята господарі завжди старанно готувалися до прийому гостей. Однією з найважливіших подій був Святий вечір. З цим святом пов'язаний давній слов'янський звичай – колядування. За побажання та пісні колядників щедро обдаровували солодощами, монетами чи іншими подарунками. Загалом дарувати подарунки гостям є старою українською традицією, яка символізує повагу до відвідувачів. Згідно з давнім слов'янським звичаєм гостей зустрічали з хлібом-сіллю. Це означало побажання багатства та добробуту гостю, а також захист від злих сил. У дворянських садибах господарі також демонстрували своє хлібосольство. Двері садиб нерідко трималися відчиненими для гостей, що створювало атмосферу постійного прийому, спілкування та підтримувало соціальні зв'язки. Традиції української гостинності яскраво відобразились у художній літературі XIX-XX ст. У статті наведено цитати із класичних творів з описом святкової трапези та вшанування гостей. Зазначено, що художня література вплинула на розвиток готельного бізнесу. В Україні збудовано низку готелів у національному фольклорному стилі, які названі іменами літературних персонажів.

Ключові слова: гості, хліб, обряд, частування, стіл, корчма.

Ukrainian traditions of hospitality have been formed within the centuries and have deep historical roots associated with Slavic culture. In Kievan Rus, showing hospitality was important and practical, as it contributed to the good reputation of the city and expanded diplomatic communication. One of the significant literary works of that era is the «Poucheniie» by Volodymyr Monomakh. In his «Poucheniie», the Kiev prince wrote how to govern the state and called for paying attention and showing a caring attitude to any guests, as they could be a source of information about the city. Taverns – *korchma* were built for visitors, and taverns appeared along trade routes, where travelers were offered food and overnight stays. In villages, the tavern served as a place for rest, meetings, selling drinks and did not contain rooms for overnight stays. Ukrainians have always been distinguished by their hospitality. When meeting guests, a large number of dishes and drinks are traditionally placed on the table. In a Ukrainian village, every traveler, regardless of acquaintance, could have food and shelter. Even if the persons came on business, they were invited to the house and offered a meal. On calendar or family holidays, the hosts always carefully prepared to receive guests. One of the most important events was Christmas Eve. An ancient Slavic custom – carol singing is associated with this holiday. For wishes and songs, carol singers – *koliadnyky* were presented with sweets, coins or other gifts. In general, giving gifts to guests is an old Ukrainian tradition that symbolizes respect for visitors. According to the ancient Slavic custom, guests were greeted with bread and salt. This meant wishing the guest wealth, as well as protection from evil forces. In noble estates, the hosts also demonstrated their hospitality. The doors of the estates were often kept open for guests. This created an atmosphere of constant reception, communication and maintained social ties. The traditions of Ukrainian hospitality were vividly reflected in the fiction of the 19th-20th centuries. The article provides quotes from classical works describing the festive meal and honoring guests. It is noted that fiction influenced the development of the hotel business. A number of hotels in the national folklore style have been built in Ukraine, and were named after literary characters.

Key words: guests, bread, ceremony, treat, table, tavern.

Постановка проблеми. Україна офіційно перебуває на шляху вступу до Європейського Союзу, який складається з 27 різних країн із різноманітними народами, культурами та мовами, включаючи слов'янські народи та інші національні групи. Самобутність будь-якої нації найповніше виявляється у спілкуванні, у нормах та стандартах поведінки. Ключову роль у міжнародному спілкуванні відіграють національні традиції гостинності, які сприяють встановленню дружніх зв'язків, кращому взаєморозумінню, обміну інформацією та унікальними культурними цінностями. Збереження та демонстрація українських традицій прийому гостей, просування національної кухні, запрошення іноземців до українських родин, робить важливий внесок у популяризацію вітчизняної культури за межами держави. Тому тема національної гостинності набуває особливої актуальності, представляючи інтерес у сучасній геополітиці для встановлення міцних контактів з європейськими народами та розвитку туристичного бізнесу.

У зміцненні дружніх відносин, покращення комунікації головна роль відводиться людському фактору. Відповідно до цього **мета** статті: виділити особливості національних традицій гостинності та простежити в них прояв українського менталітету. Для цього необхідно виконати такі завдання:

- виявити характерні особливості ставлення до гостей в історичному контексті: у давніх слов'ян та в період розквіту Київської Русі;
- виділити основні функції корчми на територіях сучасної України;
- навести з художньої літератури цитати про зустріч несподіваних гостей;
- розкрити зміст ритуалів у різдвяному святі;
- виявити зв'язок між художньою літературою та сучасним готельним бізнесом.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Питанню традицій української гостинності було присвячено низку наукових праць. Максим Онацький у статті «Історичні витoki формування індустрії гостинності в Україні» висвітлював розвиток готельного господарства та різних закладів гостинності. Ірина Тарасюк у статті «Народнорелігійні основи традиції української гостинності: на матеріалі паремій» показує як прояви характеру та поведінки українців у ситуації прийому гостей знайшли яскраве вираз у усній народній словесності. Автор проілюструвала як приказки, прислів'я, вислови привітання, прощання, відображають норми народного етикету. Лідія Артюх у статті

«Гостина в українців у контексті комунікації» описала елементи національного побуту, загальний етикет та звичаї прийому гостей. Автори М. М. Войтович, О. Я. Гримак у своїй праці «Традиційна гостинність українців та її значення для розвитку туризму» висвітлювали етнічні стереотипи поведінки та акцентували увагу на міфологічному та релігійному аспекті гостинності. Валентина Русавська у своїй книжці розглянула гостинність українців як соціокультурне явище, розповіла про ритуально-символічні обряди та церковно-монастирські правила прийому гостей, докладно описала особливості української гостинної культури кінця XVIII початку XX століття. Слід зазначити, що феномен гостинності також виразно розкривається у творах художньої літератури, яка є додатковим інформаційним ресурсом. Тому для більш повного розуміння явища доцільно розглянути також художні джерела.

Виклад основного матеріалу дослідження. Під час різних урочистих подій та у повсякденному житті будь-якої нації важлива роль відводиться різноманітним обрядам, звичаям, святковим ритуалам, у яких виявляються духовні та естетичні потреби народу. Такі норми поведінки склалися століттями під час розвитку нашого суспільства та передаються з покоління в покоління. Українські традиції історично формувалися на базі слов'янської культури і мають як давнє коріння, так і пізніші етапи становлення. Однією з яскравих етнічних ознак українців став звичай гостинності. Етимологічний словник визначає поняття «гостинність», як похідне від праслов'янського кореня *gostь* «гість, чужинець, прибулець». Цей корінь має аналоги і в неслов'янських мовах: наприклад, *Gast* – німецькою, *hostis* – латиною, *guest* – англійською.

Ще в період язичництва у стародавніх слов'ян існував ритуал, відповідно до якого гість, заходячи до будинку, мав переступати поріг, виявляючи таким чином повагу до господарів та їхніх предків. У дохристиянських уявленнях під порогом перебували духи померлих членів сім'ї, і всі, хто приходили, потрапляли під їхнє заступництво. Кривдити гостей означало кривдити своїх прабатьків.

Розвиваючись століттями, традиції гостинності виразно проявилися в епоху підйому та становлення Київської Русі у зв'язку з розширенням зовнішніх зв'язків країни та розвитком дипломатичних відносин з іншими державами. Першою письмовою згадкою про правила гостинності, яка до нас дійшла, є «Повчання Володимира Мономаха», в якому київський князь закликає

«...напоїте, нагодуйте краще стороннього; а ще більше виануйте гостя, звідки він до вас [не] прийде, – чи простий, чи знатний, чи посол, – якщо не можете дарунком, [то] їжею і питвом. Вони бо, мимоходячи, прославлять чоловіка по всіх землях – або добрим, або лихим.»[1;190]

Поважне ставлення до гостей було необхідним для створення гарної репутації та позитивного іміджу держави. У Києві при численних церквах та монастирях були гостинні двори, які пропонували безкоштовну ночівлю та трапезу паломникам мандрівникам, торговцям, які прибували до міста. Важливість дотримання етикету гостинності підкреслюється в українських прислів'ях та приказках. *«Гість мало гостить, а багато бачить»*; *«Веселий гість – дому радість»*; *«Що не є в печі, те й на стіл мечи!»*; *«Чекай від гостя не грошей, а «спасибі»*; *«Любиш в гостях бувати, люби ж гостей і приймати»*; *«Гарними розмовами гостей не наситиш»*; *«Сідайте, хай ноги для дороги!»*; *«Дорогих гостей хлібом зустрічають»*; *«Чим хата багата, тим і гостям рада»*; *«Щедра душа меду не жаліє»*; *«Гість в дім – Бог з ним»* *«Клади перед людей хліб на столі, будеш у людей на чолі»*. [2; 134].

У ХІ столітті для транзитних мандрівників у Київській Русі з'явився ще один вид закладу, який став прообразом готелю – корчма. Однак її розквіт та розвиток припадають на XVI–XIII століття. Зовні корчма виглядала, як звичайна сільська хата. У ній гість за невелику плату міг отримати обід та тимчасовий притулок. Це були своєрідні заїжджі двори, які відрізнялися за рівнем комфорту, деякі замість їжі пропонували відвідувачам лише низку алкогольних напоїв. Український письменник-фольклорист Олександр Кошиць у книзі своїх спогадів так описував корчму: *«Хата перегорожена дерев'яними ґратами, на яких висять низки тарані, бубликів та мідні крючки, корячки, півкварті – різний посуд, яким міряють горілку»* [3; 23].

Функції корчми були різними. І.Нечуй-Левицький зображував її як соціальний заклад, місце для зустрічей, частування, приятельських розмов селян та відпочинку молоді. Люди сходилися, щоб поспілкуватися із сусідами, друзями та дізнатися про новини. *«На великому вигоні стояла корчма, а коло неї була велика купа людей. Там грали музики. Професорові забажалося зайти подивитися, як тішитися простий народ. В корчмі сиділи чоловіки й молодіці й пили горілочку; вони всі говорили заразом та так голосно, що од того клемоту не було чути ні одного слова. Розмова клемотіла, як окріп в казані. Під корчмою*

танцювали хлопці й дівчата. Дашкович знехотя задивився на танці селян» [4; 187].

Письменник Володимир Малик відзначав, що корчми часто будувалися на чумацьких шляхах та вздовж проїжджих доріг, що з'єднували різні населені пункти. Вони виконували роль як притулків для ночівлі, так і приміщень для застілля, де обговорювалися невідкладні справи та укладалися торгові угоди. Чумацький промисел існував в Україні близько трьох століть. На початку ХІХ століття серед селян і козаків чумакування було одним із найпоширеніших занять. Зупиняючись у корчмі, чумаки за бесідою дізнавалися інформацію про ярмарки, ціни на товари та нові місця заробітку. Частуванням часто служила привезена ними риба та хлібна випічка. Зображуючи корчму, В.Малик писав: *«У понеділок, на другий день Великодня, в корчмі бунчукового товариша Михайла Оріхівського зібралися лубенські та засульські чумаки»*.

Зібралися вони на раду, – тому сторонніх у корчму не пускали. Платили оптом – за вечір.

За довгим столом, заставленим різними наїдками, жбанамі з пивом, череп'яними кухлями, чарками та плесковатими пляшками з горілкою, сиділи поважні чоловіки – в сукняних чумарках, підстрижені «під макітру», трохи вже захмелілі, і вели розмову про наступну поїздку до Криму по сіль.

На чільному місці, бо був найбагатший і споряджав у дорогу десять паровиць, сидів Хуржик, жував солонувату тараню і, запиваючи холодним пивом, з внутрішньою тривогою чекав хвилини, коли можна буде розпочати мову про отаманство». [5; 54].

Таким чином існувало два основні види корчми: корчма для зустрічей, без кімнат для мандрівників як елемент традиційного українського села, та корчма з кімнатами, де на ніч могли зупинитися проїжджі. Наприкінці ХІХ століття в ній все частіше виявлялися негативні сторони, вона перетворилася на питний заклад і втратила своє значення та роль у прийомі гостей. Однак історично корчма відіграла важливу роль і у сільському житті, і для мандрівників.

Кульг гостинності завжди панував в Україні, та прийому відвідувачів надавали особливого значення. Символами національної гостинності стали хліб-сіль на вишитому рушнику, якими зустрічали відвідувачів. У культі хліба відобразився аграрний спосіб життя та землеробський менталітет українців. Хліб означав щасливе життя та достаток, сіль вважалася оберегом від злих сил. Квітко-Основ'яненко у повісті «Маруся», описуючи старовинний обряд сватання, згадує фразу.

«*Просимо милості на хліб, на сіль і на сватання*». [6; 99]. Ця фраза була традиційною формулою і зазвичай промовлялася, коли старості приходили до батьків нареченої із пропозицією шлюбу. Їх запрошували сісти за стіл і пригощали пирогами, домашнім вином чи іншим міцним напоєм.

Обов'язковим атрибутом українського весілля був коровай. Перші два шматочки від коровай відламували наречений та наречена. Решту ламали скибками і роздавали всім гостям. Обряд переломлення хліба сягає християнської біблійної традиції, яка в контексті Таємної вечері означає духовне поєднання. Переломити хліб із гостями означало встановити з ними згоду, дружбу та довіру. За звичаєм нижня частина коровай призначалася музикантам, які розважали гостей, і у неї часто запікали монети. Цей аспект описаний у повісті М.Гоголя «Страшна помста»

Шумить, гримить край Києва. Осавул Горобець справляє весілля свого сина. Наїхало багато людей до осаула в гості. В старовину любили добре попоїсти, ще краще любили випити, а ще краще любили повеселитися <.....>

Гостей частували варенухою з родзинками та сливами і на чималій тарелі короваєм. Музики взялися за спідущку його, спечену разом із грошима, і, на якийсь час замовкнувши, поклали біля себе цимбали, скрипки та бубни [7, 185].

Важливе символічне значення традиції гостинності також надавалося столу. Етимологія слова «стіл» пов'язана з дієсловом «стеліти». Стіл завжди застилався рушниками чи скатертиною, і на нього ставили закуски, напої, гарячі страви, виготовлені з любов'ю та турботою. Щедре частування та виявлена привітність сприяло створенню гарної репутації дому та господарям. Встановленим правилом зустрічі гостей, навіть якщо він приходив у справі чи з'являвся знезапек, було запрошення зайти у дім. І.Нечуй-Левицький зобразив один із таких епізодів у романі «Хмари». *Топилка попросив Дашковича зайти до його в хату, і він зайшов. <...> Чоловік був дуже радий, зараз поставив на стіл пляшку горілки; жінка кинулась до комори, принесла цільник липового меду, достала хліба й солі, накришила сала, покряяла цілий хліб, поставила на стіл сметану. І Топилка, й Топилчиха вештались по хаті, ставили на стіл, що тільки можна було знайти в їх небагатій господі.*

Жінка метнулась до печі і неважачи на те, що втопилась на полі, хотіла врозпалювати соломі й смажити смаженню. <...> принесла сиру й масла, поставила солоних огірків та все бідкалась, що нема чим приймать гостя [4, 184].

Господарі часто дарували гостям подарунки на згадку. Це могли бути домашні частування (хліб, пироги, фрукти) або вишиті рушники, які слугували оберегом від злих сил.

Приводом для запрошення гостей були сімейні чи календарні великі свята: Різдво, Водохреща, Масляна, Великдень, Трійця, Обжинки, народження дитини тощо. До приходу гостей старанно готувалися. Особливо важливе значення надавалося Святому вечору, і від господарів вимагалось суворе дотримання звичаїв цього свята. За ритуалом необхідно було згадати всіх покійних родичів, і лише після цього всі сідали за стіл. Головна обрядова страва – кутя, готувалася з пшениці чи ячменю з маком, медом, родзинками та горіхами. Чітко позначалася кількість страв, що подаються на стіл: сім, дев'ять або дванадцять. В.Малик, описуючи святкове гуляння, згадує сім українських традиційних видів частування. «...*А в хаті – натоплено, по-святковому затишно. Перед образами горить невеличка лампадка, під сволюком, на дерев'яній підставці, – воскова свічка, а в челюстях печі потріскує жовтавим полум'ям жмут смолистої скіпи.*

За столом, на покуті, стоїть великий сніп жита, перев'язаний цупким перевеслом із лугового сіна і уквітчаний рясними кетягами червоної, мов кров, калини.

На столі, застеленому вишиваною скатертиною, в полив'яних мисках – кутя з узваром, вареники з сиром та сметаною, пироги з маком, шулики з медом, два кільця ковбаси, що виблискують підсмаженими боками. А посередині, на широкій дерев'яній таці, – крутолобий білий коровай» [8; 10].

Після вечері було прийнято залишати на столі страви для душ померлих предків, а для відсутніх членів сім'ї – окрему миску.

До нашого часу дійшли архаїчні форми деяких різдвяно-новорічних давніх звичаїв – щедрювання, посівання, колядування. Різдвяні свята супроводжувалися виконанням колядниками фольклорних обрядових пісень. Вони іноді містили жартівливі веселі рими. *Колядую-дую, / Ковбасу чую, / А ще мало, / Дайте сало!, або Коляд, коляд, колядниця, / Добра з медом паляниця, / А без меду не така, / Дайте, тітко, пирога. [9].*

Вважалося, що колядники приносять дому удачу, добробут та добрий врожай. Господарі щедро обдаровували їх пирогами, пряниками, цукерками, варениками, ковбасою, салом, яблуками, горіхами чи грішми. Цей звичай згадав М. Гоголь у повісті «Ніч проти Різдва». «*Всі наввипередки поспішали розказати ... що-небудь*

нове, викладали з мішків і хвалилися паляницями, ковбасами, варениками, яких встигли чимало вже наколядувати.». [149; 48].

У традиціях гостинності виявлялися не лише риси національної самобутності мешканців України, а й прагнення міжособистісної та між-національної комунікації. Щире ставлення до гостей, привітність та увага до людей завжди були відмінними рисами характеру українців. Найпочесніших гостей зустрічали біля воріт та наприкінці свята проводжали за ворота. Гостем міг бути приїжджий здалеку, сусід, знайомий, родич і навіть випадковий перехожий. Ця національна особливість підкреслена у М. Гоголя в словах *«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 погостити у теплій хаті з балакучою й привітною господинею?»*. [7; 151].

Гостинність виявлялася не лише серед простих селян, а й у садибах вищих верств українського суспільства XIX століття. Господарі садиб завжди враховували можливість непередбачуваного приїзду гостей, і такий випадок не заставав їх зненацька. У повісті М. Гоголя «Старосвітські поміщики» описано патріархальний устрій життя двох людей похилого віку в старому маєтку Малоросії. *«Ці добрі люди, можна сказати, жили для гостей. Все, що в них не було найкращого, все це виносилося. Вони навперейми намагалися пригостити вас усім, що тільки виробляло їхнє господарство. Але найбільше приємно мені було те, що у всій їхній послужливості не було ніякої нудотності. Це привітність і готовність так лагідно виражатися на їхніх обличчях, так йшли до них, що мимоволі погоджувався на їхні прохання. Вони були наслідком чистої, ясної простоти їхніх добрих, нехитрих душ... Гість ніяким чином не відпускав того ж дня: він повинен був неодмінно переночувати»*. [7; 300].

У застільній розмові вважалося неввічливим розпитувати прибульця про мету його візиту, головним було виявити йому повагу. У романі І. Багряного «Тигролові» дія розгортається у 1930-ті роки. Один із головних героїв твору, дід Сірко, говорить своєму незнайомому гостю, Григорію, втікачеві зі сталінського ГУЛАГу: *«Я ще не знаю, хто ти, але моя хата – твоя хата»*. [10; 67].

Українська сім'я Сірків дала притулок і прийняла гостя, як близьку людину. Старий Сірко став для нього більш ніж батько. Його дружина поставилася до нього, як до рідного сина. Грицько, син Сірків, вважав його другом та братом.

Твори української літератури вплинули на сучасну індустрію готельного бізнесу. У різних куточках нашої країни створено фольклорні готелі, які пропонують туристам унікальну можливість занурення у місцевий колорит та національні традиції. У місті Козелець Чернігівської області у туристів користується популярністю невеликий готель «Козак Вакула», в Криму збудовано міні-готель «Солоха». В історичному центрі Кам'янця-Подільського розташований готель «Тарас Бульба». У мальовничому селищі Волосянка, що на Львівщині в Карпатах нещодавно було зведено туристичний комплекс «Захар Беркут». Приміщення цих будівель виконані у фольклорному стилі та нагадують інтер'єри українського національного житла, а у ресторанному меню відвідувачам серед різноманітних страв пропонують страви національної української кухні. У селищі Гостомель на Київщині можна побачити готельно-ресторанний комплекс «Корчма». Він оформлений у традиційному народному стилі, імітуючи атмосферу старовинної корчми. Старовинний ритуал, винесення хліба-солі на вишитому рушнику, як знак поваги до народних традицій, досі використовується під час зустрічі важливих гостей. Зустрічати гостей з привітністю та теплом – це не лише звичай, а справжнє мистецтво, вбудоване у культурний код українського народу.

Висновки та перспективи подальших досліджень. Традиції гостинності є частиною багатой культурної спадщини України, яка передається з покоління в покоління, вони тісно пов'язані з характером народу, відображаючи його цінності. У статті показано, що українська культура гостинності значною мірою відображена у народних звичаях, національному фольклорі, художній літературі. Зазначено, що у Київській Русі поважне ставлення до гостей було важливо з метою дипломатії та розширення громадських зв'язків. Тому у XI ст. почали з'являтися перші гостьові заклади – корчми. У статті відзначено символічне значення, яке надавалося виносу хліба та солі на рушнику, як виразу достатку, благополуччя, побажання щастя та миру, захисту від зла та знаком поваги до гостей. Наведено літературні цитати, у яких проілюстровано тепле ставлення українців до несподіваних, а в окремих випадках до незнайомих гостей. Вказано на вплив художніх творів на сучасну готельну індустрію в Україні. Ми вважаємо, що саме в літературних творах найбільш повно та візуально передається інформація про культурні норми та національні традиції прийому гостей.

Надалі у дослідженні про культуру гостинності перспективно проаналізувати аналогічні ритуали західноєвропейських країн та порівняти їх з українськими. Для цієї мети варто звернути увагу на твори

Джейн Остін, Вальтера Скотта, роман Е. Золя «Земля» про селян та французьке село часів Другої імперії, лицарські романи про життя та звичаї у середньовічних замках та інші художні джерела.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Українська література XI–XVIII століть : хрестоматія. / за ред. П. В. Білоуса. Київ : ВЦ Академія, 2011. 688 с.
2. Попова О. А. Живлюще джерело : кращі прислів'я та приказки українського народу. Донецьк : БАО, 2009. 448 с.
3. Кошиць О.А. Спогади . Київ : Рада, 1995. 387 с.
4. Нечуй-Левицький І. С. Твори в двох томах. Київ : Наукова Думка, 1985. Т. 1 Повісті та оповідання. 640 с.
5. Малик В.К. Чумацький шлях. Харків : Фоліо, 1993. 315 с.
6. Квітка-Основ'яненко Г.Ф. Маруся. Харків : Фоліо, 2013. 602 с.
7. Гоголь М.В. Українські повісті. Київ : А-БА-БА-ГА-ЛА-МА-ГА, 2014. 608 с.
8. Малик В.К. Таємний посол. Харків : Фоліо, 2008. 588 с.
9. Весела абетка <http://abetka.ukrlife.org/koliadd.htm>
10. Багрянний Іван. Тигролови. Львів : Апріорі, 2022. 292 с.

Дата першого надходження рукопису до видання: 26.09.2025

Дата прийнятого до друку рукопису після рецензування: 30.10.2025

Дата публікації: 28.11.2025