

РОЗДІЛ 10 ФОЛЬКЛОРИСТИКА

УДК 821.161.2-343.09:392.8

DOI <https://doi.org/10.32782/tps2663-4880/2025.43.1.41>

ФУНКЦІОНАЛЬНЕ ЗНАЧЕННЯ ТА РОЛЬ ЇЖИ У НАРОДНИХ КАЗКАХ КАРПАТ, ГУЦУЛЬЩИНИ ТА ЧЕРНІГІВЩИНИ

FUNCTIONAL MEANING AND ROLE OF FOOD IN FOLK TALES OF THE CARPATHIANS, HUTSUL REGION, AND CHERNIHIV REGION

Тендітна Н.М.,

*orcid.org/0000-0002-2001-5379**кандидат філологічних наук, доцент,**доцент кафедри української мови та літератури**Донбаського державного педагогічного університету*

Використання текстів кулінарних рецептів, назви продуктів та готових страв у фольклорних творах, зокрема казках, допомагають читачеві виразніше відчувати побут, звичаї, історію українського народу; простежити зв'язок між життям людей (як вони готують, що вони їдять, як пригощають гостей, які є кулінарні заборони, обрядова їжа) та його гастрономічними звичками.

Чітка структура викладу дозволяє подати значну кількість інформації в невеликому повідомленні. Так, через особливості харчування різних верств населення, з'являється, наприклад, можливість простежити побутові умови життя не тільки селян, духовенства чи панства, але й представників різних національностей (українців, євреїв, циган). Їжа в українських народних казках розглядається, здебільшого, як життєво необхідний засіб задоволення фізичної потреби, а не смакових пристрастей. Хоча неодноразово згадується смак та запах приготованої їжі для увиразнення рис характеру чи станів героїв, акцент на певну місцевість чи вказівку на свято чи обряд. Їжа також стає уособленням достатку, урочистості, святковості чи злиденного існування; відображає соціальний статус; регіональну специфіку; відтворює психологічний стан персонажа; виступає засобом комунікації; є цінним джерелом інформації про побут, звичаї, обряди та вірування українців.

А описи рецептів готових страв пробуджують уяву читача, залучають його почуття (смак, запах) і створюють відчуття своєї присутності, надаючи оповіді реалістичності. Часто у казках саме процес приготування чи споживання їжі стає кульмінаційним моментом події. Бо саме через їжу (спосіб вживання, кількість спожитих харчів та їхня якість, калорійність продуктів) відбувається поділ героїв на позитивних і негативних, бідних і багатих, працюючих і ледачих, розумних і дурних, і навіть дається натяк на вік героя та національну приналежність. Також їжа виступає важливим засобом виховання, адже в багатьох казках варіюється твердження про те, що лінивого потрібно навчати не молотом, а голодом.

Ключові слова: їжа, страва, посуд, реальність, культура, традиція.

The use of texts of culinary recipes, names of products and ready-made dishes in folklore works, in particular fairy tales, helps the reader to feel more clearly the everyday life, customs, and history of the Ukrainian people; to trace the connection between people's lives (how they cook, what they eat, how they treat guests, what are culinary prohibitions, ceremonial food) and their gastronomic habits.

A clear structure of the presentation allows presenting a significant amount of information in a short message. For example, due to the peculiarities of nutrition of different segments of the population, it becomes possible to trace the living conditions not only of peasants, clergy, or gentry, but also of representatives of different nationalities (Ukrainians, Jews, Gypsies). Food in Ukrainian folk tales is mostly seen as a vital means of satisfying physical needs, rather than taste preferences. Although the taste and smell of cooked food are repeatedly mentioned to express the character traits or states of the characters, to emphasize a certain locality, or to indicate a holiday or rite. Food also becomes the personification of abundance, solemnity, festivity or a poor existence; reflects social status; regional specificity; reproduces the psychological state of the character; acts as a means of communication; is a valuable source of information about the everyday life, customs, rituals, and beliefs of Ukrainians. And descriptions of recipes for ready-made dishes awaken the reader's imagination, engage his/her senses (taste, smell) and create a sense of presence, giving the story realism. Often in fairy tales, it is the process of cooking or eating food that becomes the culminating moment of the event. Because it is through food (the method of consumption, the amount of food consumed, and its quality, the calorie content of the products) that the characters are divided into positive and negative, poor and rich, hardworking and lazy, smart and stupid, and even hinted at the character's age and nationality. Food is also an important means of education, as many fairy tales contain a variation on the statement that the lazy should be taught not with a hammer, but with hunger.

Key words: food, dish, plates, reality, culture, tradition.

Постановка проблеми. Їжа – одна зі складових національної культури будь-якого народу. А тому «Українській системі харчування, як і системі харчування кожного етносу, притаманні своєрідні звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних і ритуальних страв, харчові заборони, обмеження та переваги, певні смакові стереотипи у меню повсякденних та обрядових трапез» [5, с. 80]. Продукти харчування та страви з них широко використовуються у фольклорі українського народу (заклички, дражнилки, лічилки, мирилки, загадки...). Не стали виключенням і казки. На основі казок Карпат, Гуцульщини та Чернігівщини простежимо функції та роль їжі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Більшість публікацій присвячено дослідженню їжі у замовляннях [11], різноманітних обрядових дійствах та святах. Зокрема, О. Кухаренко досліджує ритуальну їжу в народних віруваннях, казках і обрядах [3]. А М. Кобзар розглядає харчову поетику східнослов'янських казок у контексті тотемічних міфологічних уявлень [2]. Тому під час під час написання статті здебільшого будемо спиратися на тексти казок зазначених регіонів.

Постановка завдання. Найповніше, на нашу думку, систему харчування представлено у казках. Де дотримання або порушення певних складових традицій обряду, пов'язаних із їжею, призводить як до різних покарань (і навіть смерті), так і до винагород. Тому цікавим видається дослідження функції і ролей їжі як в українських казках загалом, так і в казках певних регіонів зокрема. Простежимо роль, значення, особливості, «тонкощі» етикету вживання, сезонні корективи, вплив соціального статусу та територіальні особливості їжі у казках Карпат, Гуцульщини та Чернігівщини.

Виклад основного матеріалу. На особливу роль їжі у казках вказує вже той факт, що багато назв казок, зокрема Чернігівщини, містять назви певних страв, або назви продуктів: «Сіль» [9, с. 32]; «Колобок» [9, с. 94]; «Глек меду» [9, с. 101]; «Квасолина» [9, с. 118]; «Меду!» [9, с. 148]; «Паляниця і золота копійка» [9, с. 156]; «Як украли сало» [9, с. 188]; «Коржик» [9, с. 227]; «Як чоловік у пана гуску ділив» [10, с. 32]; «Про ковбаси» [10, с. 45]; «Украдене м'ясо» [10, с. 220]; «Легкий хліб» [10, с. 225]; «Горішок» [10, с. 140].

О. Плюта наголошує на важливості кожного елементу у процесі споживання їжі: об'єкта (що їдять), часу (коли їдять), діячів (хто і з ким їсть), інтенції (наміри), обставин трапези. А також зазначає, що здавна людина вірила, що властивості продуктів при наявності, контакті та під час

споживання передаються людині. Такими чинниками вона називає: смак, колір, зовнішній вигляд самого продукту; властивості продукту при приготуванні; склад продукту та здатність продукту протистояти напасті та символіку продукту [4, с. 216].

Цікаво, але у деяких казках спостерігаємо навіть кулінарні рецепти, але у дуже спрощених варіаціях. Як правило, вказується лише назва страви та подається список необхідних інгредієнтів. У казці «Колобок» описано технологію приготування палянички: «У засіці вимела, там трошки муки нашкребла, замісила і спекла...» та особливості її вживання: «Витягла з печі, а вона гаряча була, от і положила на віконце, щоб остигла» [9, с. 173]. У казках «Мрія вовчєняти» та «Пан Коцький» читаємо про набір продуктів для приготування різних видів борщу: «Побіг Чук на галявину, назбирав кульбабок, лободи, шавлю і зварив чудовий смачний зелений борщ» [10, с. 152]; «Тогди пішов вовк за м'ясом, медвідь за медом на закуску, дика свиня пішла за бульбами, а заєць за капустов. Та й зладили для пана Коцького обід» [1, с. 48]. У казці «Як дівчина з ведмедем у піжмурки гралася» – каші: «взьми з собою пшона і солі. Звариш кашу на обід» [9, с. 43]. А з казки «Багатство і щастя» дізнаємося про необхідні інгредієнти для іншої каші: «Молока нема, цукру нема» [8, с. 137]. Із оповідей, як правило, опускаються такі складові елементи рецептів, як орієнтовний час приготування; точне дозування продуктів; необхідний набір посуду; покрокова інструкція щодо приготування; перелік спецій; поради щодо подачі та вживання; кулінарні поради чи лайфхаки...

Їжа у казках вказаних регіонів виконує безліч функцій і слугує:

– Милосердям: «...їсти навіть дітям не вистачало. Але чоловік не вигнав старця, забрав їжу у своїх дітей і нагодував його...» [10, с. 157].

– Способом розрахунку за зроблену роботу: «Що ти заробіла? – Кусок сала» [10, с. 278]; «От вони збираються косити ниву... А пан приніс і випивки, і закуски» [9, с. 48].

– Платою за службу: «А що ти будеш хотіти за рік? Аби ви на Великдень спекли мені гарну паску» [6, с. 321].

– Знаряддям до ошуканства: «Коли бачу, а з сусіднього села межею якийсь пес біжить і несе в зубах ковбасу. Та таку довжелезну, що обидва кінці поза ним землею волочаться. Приніс під липу... живенько випорпав під каменем добру яму, запорпав ковбасу, ще й каменем привалив... Ще Мурко не скінчив своє оповідання, коли

Бурко зірвався на рівні ноги і, мов вихор, полетів за село під липу шукати ковбасу» [9, с. 38 – 39]. Або у казці «Чарівна палиця»: «... добро своє по куцах розклав. Під один куц горілку, під другий – ковбасу... кинув дід палицю під куц, під яким заховав ковбасу, пішов за нею, витяг з-під куца не тільки палицю, а й ковбасу...» [9, с. 42]. Чи у казці «Солдати-колядники»: «Ти йди в хату, заговорюй хазяїв, а я – за салом... Він заспівав: «Коли Христос рождається / Солдат на кришу збирається. / Кришу, дере, сало бере...» [10, с. 46]. Вміння видурювати їжу постає навіть своєрідним тестом на самостійність у гуцульській казці «Як циган солонини дістав»: «біжи, сину, до сусіди і принеси кусак солонини. Але щоб ти не випросив, і не вкрав, і не позичив, і не віддавав ту солонину» [7, с. 205].

– Рятівником: «Мишка з'їла та знов на дівчину поглядає. Та кинула їй іще каші, а як мишка і те з'їла, то кинула їй втретє. Тоді мишка і каже їй: – За твоє добре серце, дівчино, я тебе від біди врятую» [9, с. 45]. Цікаво, але часто рятує героїв і температурний показник їжі: «Ступа... як гопнула в котел з кашею! Розбійники в той час сиділи всі навколо варти, і та каша вся пішла їм у очі і повипарювала їх» [7, с. 205].

– Виразником настрою: «... баба з радощів млинці пече» [9, с. 46]; «Рано господиня забула дати йому їсти, значить прийдеться бідному терпіти аж до вечора. До лісу було йти далеко, у стрісі горобчиків не чути ніяких. Що ж бідному Муркові на світі Божому робити?» [9, с. 38].

– Описом вмінь героя: «... і горня з кашею двічі – перекинулося. Ледве надвечір та каша зварилася, та й то була сира й не вимішана. Стала вона ту кашу їсти... а каша недобра» [9, с. 47].

– Метою крадіжки: «Баба вискочила, давай корову виганять з двору. А Ярмола заслонку в печі відкрив (в хаті дуже пахло смаженим), а там гусь. Він гуся в торбу...» [9, с. 50].

– Винагородою: «Оце вам бубликів в'язка. Хто слухав одним вушком, то і бублика бере одного, а хто двома, тому – два» [9, с. 57]; «Якщо відгадаєте мою загадку, я дам вам по мішку муки...» [10, с. 146].

– Випробуванням: «... батько загадав невісткам по буханці хліба спекти» [10, с. 77].

– Повчанням: «Тато присів, заглянув під листя та й почав ягоди шукати і примовляти: – Одну ягоду беру, на другу дивлюся, третю помічаю, а четверта мерехтить. – Добре, татку і я так робитиму...» [10, с. 252].

– Засобом зведення рахунків: «... та проклята баба знову прийшла, принесла з собою гарне чер-

воне яблуко... дівчина одкусила шматочок його та й подавилася» [10, с. 123].

– Вихованням: «А в мисці була картопля зі засмажкою, з салом. От король почав вибирати сало з середини миски. А ватаг бах короля ложкою по руці. – А чого ти не їси скраю, як усі?..» [10, с. 207].

– Покаранням: «Старі собі надіялися, що як прийдуть зять та дочка у гості, то покладуть сметанки до хліба. А проклятий кіт звідкись взявся і вилизав сметанку. Набила баба kota і вигнала з хати» [10, с. 153].

– Причиною смерті: «А то яблучко було зачароване. Вона його вкусила, і воно стало їй у горлі, не проковтнула його. І впала дівчинка» [8, с. 268]; «І жид уговорює жінку, щоб вона свого хлопця зарізала і вибрала з него курячу голову й серце» [8, с. 169]; «Онилочка вмерла. Вдавилася... квасолиною» [10, с. 165].

– Порадою щодо раціонального вживання страв: «Ти, чоловіче, цибулину закопуй у землю, вона проростатиме. І в її молодих паростках тектиме сила молодості. З'їдай ці паростки, а на місці виростатимуть інші. А хліб їж відразу, він збереже і збільшить твої сили, бо в хлібі є сила людей, які його виростили» [10, с. 73].

– Наукою: «... а хто колосок знайшов, обмолотив, муку намолов, тісто замісив, пиріжки напик?.. А ви що робили? – Нічого. Вилізли мишенята з-за столу, а півник їх і не затримував. Бо хто таких ледарів пригощати буде?» [9, с. 262]; «Бачить невістка, що тут тільки того годують, хто робить, стала й сама звикати до діла... то стовче пшона на кашу...» [9, с. 71].

– Пояснює походження назви певної місцевості: «... батюшка посвятив паски, всі причастилися, стали їсти... острівко тепер називається Воскресінське, тому що там люди зустрічали Воскресіння Христове» [9, с. 381].

– Завданням на перевірку розумових здібностей, логіку: «... відгадай мою загадку. Якщо відгадаєш, пригощу тебе смачненьким... У печі Печинський під Сквородинським, чи здраствує Курохан Куроханович?» [10, с. 46]; «... чого їсти рихтувати: чи того, що відбуває, чи того, що прибуває, чи того, що з гузиці випадає?» [7, с. 136].

– Розвагою: «Ловить мушки, пече пампушки, товче гнилиці, пече паляницю. Солому січе – пироги пече. Сіно смаже – пироги маже» [9, с. 195].

– Показником відмінностей харчування залежно від матеріального статку: «Коли вже найнявся і стали йому обід давати, то пан їв окремо добру їжу, а наймитові давав скоринки засушені

з водою і кулешу наливав» [9, с. 161]; «Пан щодня йому давав по шматку хліба і цибулину» [10, с. 73].

— Ліками: «... з'їла вона свою чверточку яблучка. Та й тоді вздріла очима Божий світ» [8, с. 273]; «лікуй його сама – давай йому чорні кури їсти» [7, с. 201].

Поряд із назвами страв, переліком продуктів згадуються, відповідно, і назви посуду: «... дали ступу, щоб пшоно товкти» [9, с. 51]; «горнятко з пшоном» [9, с. 43]; «сіль у дерев'яній чаші» [9, с. 33]; «у горщику півник» [10, с. 46]; «по полумискові з м'ясом» [1, с. 92]; «мандибурник у платинці» [8, с. 274]; «гладунчик молока» [8, с. 214]; «коновочка молока» [6, с. 103]. А вказівка на розміри посуду натякає і на приблизну кількість їдців: «А розбійники... Варять собі під тим дубом кашу у великому горшку» [7, с. 205].

Перелік певних наборів продуктів вказує на надзвичайну бідність героїв: «Та такі убогі, що мали тільки горщик квасолі. Можна б зварити, та солі нема» [10, с. 259]. Або не зовсім розкішний спосіб життя: «... м'ясо рідко й нюхав, а ковбаса хіба в сні часом присниться» [9, с. 39]. Найчастіше ж продукти свідчать про неймовірну скупість: «Свою челядь погано харчував. Хліб завжди випікався із вівса. Він був твердий і несмачний» [10, с. 268].

Згадка про певні обряди вимагає приготування відповідних страв: «Похрестили дитину. Приходять додому, а їсти нічого кумі дати... – Ану ж, чоловіче, іди до сіней. Там і калачів повна миска й вина відро» [9, с. 20]; «А як батько помер, сини накупили бочками меду, пива і риби сушеної, щоби приймати людей після похорону» [7, с. 204]; «На Великдень господар напик йому пасок, дав ковбаси, солонини...» [6, с. 321].

Зустрічаємо і традицію вживання тієї чи іншої страви: «Хлібину... почали краяти ножом і їсти» [9, с. 30]. А спосіб вживання їжі виступає характеристикою героя: «Одного з'їси, а десятьох роздеш із злості та й покинеш» [9, с. 24]; «Коли слуги подали на стіл улюблену страву царя, в нього аж очі засяяли» [9, с. 33].

Певні продукти виступають мірилом людських якостей. Так, у казці «Сіль» читаємо: «...без хліба і води ніхто не може обійтись... без солі не може обійтись людина» [9, с. 32]. А варені яйця стають причиною не тільки сварки, але й позову до суду у казці Гуцульщини «Про варені яйця».

Вміння готувати смачні страви також високо цінується в казках: «Незабаром вона стала найкращою кухаркою того краю. Слава про неї розійшлася далеко за межі тієї країни. Звідусіль царі і князі запрошували її готувати страви на весілля»

[9, с. 33]. А недотримання умов приготування викликає величезне обурення: «Цар заходився на неї кричати: – Ти зіпсувала мені настрій... Хіба це їжа?!» [9, с. 33].

Продукти постають і викупом за свободу. Прикладом може бути казка «Про солом'яного бичка»: «...а там у дворі всього повно: і бочки з медом, і утята, і гусята, і корови, і овечки» [9, с. 31]. Або казка «Гуси Баби Яги»: «Дала котові ногу пташину, той наївся і заснув. А Баба Яга не давала йому їсти» [9, с. 178].

У казці «Коза Дереза» простежуємо «спекуляцію» почуттями, «тиск на жалість» на основі їжі: «Ні, дідусю, не їла. / Тільки бігла через місточок. / Ухопила кленовий листочок. / Бігла через гребельку, / Ухопила водиці крапельку. / Тільки пила й їла» [9, с. 179].

Вміння подати страву, догодити їдцям стало засобом до збагачення героїв із казки «Як бідний гуску поділив»: «Мало того, що бідного обідом нагодував, так ще й грошей подарував. Прийшли вони додому, обзавелись хазяйством та й стали великими хазяїнами» [9, с. 168].

Неодноразово підкреслюється і перевага простої їжі для людини, порівняно із багатством. На такій антитезі побудовано, наприклад, цілу казку – «Хліб і золото»: «Не стало у пана хліба. Як не шкодував, а взяв кусень золота і відніс до бідняка, щоб поміняти на хліб. Бідняк не взяв золота, але панові половину хліба відрізав. З окрайця у бідняка виросла нова хлібина, у пана ж нічого не виросло...» [9, с. 31]. Повчальною стає і нестриманість у їжі: «А вовк добрався до шинки, солонини і давай їсти. Їсть та їсть, і наїв такий бебех, що почав лізти у вікно і не пролазить» [1, с. 32].

Готові страви згадують у казках і для підкреслення неможливих процесів. Це, наприклад, дощ із калачів (казка «Колачева туча») чи завдання для дівчини з гуцульської казки «Цар і його невістка»: «Я тобі дам десяток варених яєць, а ти мені виведи з них курята» [8, с. 201].

Інколи передається запах страви: «Розпалив вогонь і почав ковбаси смажити. Стало воно пахнути...» [9, с. 55]; «Як у тебе тут файно пахне ковбасою! Я так би їв, що аж слина з язика цяпає» [1, с. 31]; «витагнув з дзюбеньки кавалок солонини, припик над вартою, а то такий запах розійшовся...» [1, с. 163]. Зрідка натрапляємо і на вказівку спецій: «межи другими купила вона на приправу й мало перцю» [1, с. 86]. Особливе місце посідає сіль: «Якби не посолив солонину, нічого не варта би була» [7, с. 137].

Важливими в казках є і розповіді про процеси здобуття їжі: «Сідай тут, хвіст опусти у воду

і приспівуй собі: «Ловися, рибко, мала й велика! Ловися, рибко, мала й велика». Але скоро не витягуй хвоста, посиди, щоб якнайбільше наловилося» [1, с. 33]. Та правильне її вживання: «Мати взяла горіх, розкусила, виймила зерно і дала їм, та питає, чи гірке. Вони кажуть, що це солодке, а те, що перше розкушували було гірке. Та й зачали говорити, що їх мати мудра, бо дала їм їсти зерно, а не лупину» [1, с. 44]. Казка «Як бабуса болотянника перехитрила» повідомляє про те, які частини певних рослин є їстівними та способи їх зберігання: «Уродили бульби завбільшки в кулак. Бабуса собі в яму сипле...» [10, с. 79]; «Уродили маки, голівки такі, як кулаки. Позрізала їх бабуса, повитрушувала, насипала маку повні мішки» [10, с. 79].

В казках чітко простежується і регіональна специфіка назв продуктів, способів приготування та особливостей вживання вже готових страв: «Газдиня відцідила барабулі, зажарила солониною» [7, с. 202]; «Хтось мою зупку кушав» [8, с. 266]; «Мандибуряник їж, а воду пий» [8, с. 273]; «Буду варити чир, а ... молоком білити» [6, с. 104].

У казках Гуцульщини знаходимо і згадку про гидливість із одного боку і винахідливість із іншого: «А циган хап рукою та в рот. А то його впарило, і він назад у баняк плюнув. А вуйко каже: «Дай йому ту барабулю, най їсть та вдавиться» [7, с. 202].

Велике значення у казках зазначених місцевостей відіграє хліб. По-перше, розповідається про умови його вирощування та збирання: «треба землю виорати, заборонувати і посіяти зерно... як виросте хліб, зірвати траву. Коли дозріє зерно, треба його скосять, змолотить, пересіяти...» [10, с. 13]. Вказується, що це незамінний продукт харчування: «Та й дав му там хліба, солонини, пироги та й фляшку горілки» [1, с. 46]. А також найкра-

щий харч у далеку подорож: «Печі, стара, хліба та й будемо виражати синів у світ» [8, с. 163]. І доступний спосіб швидко вгамувати голод: «Закусив хліба, пригасив голод» [1, с. 321]. Хліб виступає мірилом достатку або бідності: «В хаті нічого, крім сухого хліба, нема» [1, с. 321]. Показує надмірну людську силу: «Дала йому баба цілий хліб, а Перчик лиш тричі вкусив та й ізів хліб» [1, с. 87]. Виступає символом гостинності: «... стоїть стіл, на нім стоїть три пляшки вина і лежить три хлібини» [1, с. 125]. Має велику ціну: «Бери, хлопче, корову, іди продай та купи хліба» [7, с. 214]. Постає складовою частиною для проведення ритуалів: «беріть з собою... два рази по два хліби і по куску солонини. Він має то покласти на книжку, як буде ворожити» [7, с. 225]. Найкраще смакує хліб у поєднанні з молоком: «з'їв семеро хліба та бербеницю молока» [1, с. 164]; м'ясом: «І в тій зупці по кускови м'яса, а коло кожної мисочки по кускови хліба» [8, с. 266]; солониною чи салом: «виймив із торби кавалок солонини і хліба» [1, с. 46]. Окрім хліба зустрічаємо згадки і про інші хлібобулочні вироби: «коржі» [6, с. 222]; «книші» [6, с. 225]; «пироги» [1, с. 46]; «млинці» [8, с. 214]; «колач» [8, с. 263]; «книш» [8, с. 225], які надають святковості чи винятковості тим подіям, про які йдеться у казці.

Висновки. Отже їжа, зокрема у казках Карпат, Гуцульщини та Чернігівщини розкриває різноманітний калейдоскоп повір'їв, ритуалів, повчань, традицій, які не втратили своєї актуальності та педагогічної спрямованості і в наш час; сцени приготування та вживання страв роблять оповіді живими та реалістичними. Також на матеріалі українських традицій харчування сучасний читач має можливість простежити як, коли, чому і за яких обставин наші предки надавали особливої ваги чи ігнорували, а то навіть і забороняли певні продукти харчування.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Казки Карпат : Українські народні казки / Упоряд, вступ. ст., прим. та слов. І. В. Хланти. Ужгород Карпати, 1989. 418 с.
2. Кобзар М. В. Харчова поетика східнослов'янських казок у контексті тотемічних міфологічних уявлень. *The 8 th International scientific and practical conference «Modern science: problems and innovations»* (October 18 – 20). SSPG Publish, Stockholm, Sweden. 2020. С. 335 – 339.
3. Кухаренко О. Ритуальна їжа в народних віруваннях, казках і обрядах. *Народознавчі зошити*. 2023. № 2 (170). С. 442 – 447.
4. Плюта О. П. Їжа та кухня в системі ціннісно-ментальних символів культури. *Питання культурології*. 2019. № 35. С. 214 – 225.
5. Українська минувщина: Ілюстрований етнографічний довідник. 2-е вид. А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артюх, Т. В. Косміна. Київ : Либідь, 1994. 256 с.
6. Українські народні казки : Казки Гуцульщини / Запис., упоряд. і літ. опрац. М. Зінчук. Львів : Світ, 2003. Книга 1. 384 с.
7. Українські народні казки : Казки Гуцульщини / Запис., упоряд. і літ. опрац. М. Зінчук. Львів : Світ, 2004. Книга 2. 312 с.

8. Українські народні казки : Казки Гуцульщини / Запис., упоряд. і літ. опрац. М. Зінчук. Львів : Світ, 2008. Книга 3. 328 с.
9. Українські народні казки: Книга 39. Казки Чернігівщини / Запис., упоряд. і літ. опрац. М. Зінчук. Чернівці: Букрек, 2012. 452 с.
10. Українські народні казки: Книга 40. Казки Чернігівщини / Запис., упоряд. і літ. опрац. М. Зінчук. Чернівці: Букрек, 2012. 504 с.
11. Шуляк С. А. Функціонування номінацій продуктів харчування та напоїв в українських замовленнях. *Мовознавчий вісник* : зб. наук. пр. Черкаси. 2023. Вип. 34. С. 49 – 55.

Дата першого надходження рукопису до видання: 20.10.2025
Дата прийнятого до друку рукопису після рецензування: 28.11.2025
Дата публікації: 30.12.2025