

Із роду Косачів

УДК 821.161.2'05-6.09(092):392.8

Тетяна Данилюк-Терещук

Смаки дому й чужини: гастрономічна культура родини Косачів

У статті на основі епістолярію та спогадів проаналізовано і відтворено гастрономічну культуру родини Косачів. Їхні харчові уподобання формувалися в традиціях національної кухні, а процеси приготування та обробки їжі мали виразні регіональні особливості. Дім, як локальний простір родини, формував систему звичок, традицій і правил, з якими пов'язані харчові уподобання, зафіксовані в епістолярному наративі батьків і дітей. Місця проживання сім'ї змінювалися (Звягель, Луцьк, Колодяжне, Київ та ін.), але незмінною залишалася гостинність, про яку згадувало близьке оточення Косачів. Сімейні практики заготівлі й переробки фруктів і ягід, овочів (соління), приготування святково-ритуальних страв (кутя), кулінарія (вареники з вишнями, пироги, десерт) означувалися як смаки дому. Їжа виявилася важливим елементом міжкультурної комунікації родини. Нові смаки й обмін враженнями з'являлися в часі подорожей. Зрештою смаки дому і чужини поєднувалися й утверджувалися як улюблені, бо окрім харчової цінності, транслиювали різноманітні смисли, спонукали до рефлексії.

Мета публікації – осмислити проблему гастрономічної культури, життя дому і харчові уподобання, кулінарні практики й подорожні смакові враження, зафіксовані у мемуаристиці родини Косачів.

Методологія розвідки основана на загальнонаукових методах аналізу та синтезу; біографічний метод – увиразнює хронологію життєвих подій і культурний простір родини Косачів; культурно-історичний метод – окреслює історичне тло, імагологічний метод дозволяє побачити родину Косачів як культурне середовище між своїм і чужим, середовище становлення, поведінкові й ментальні моделі найближчого кола Лесі Українки; джерелознавчий метод - для добору психологічно достовірних матеріалів і залучення маловідомого фактажу з родинного листування Косачів, як-от переписки Ольги Косач з батьками, Олени Пчілки з Ольгою Франко.

Ключові слова: Леся Українка, Олена Пчілка, родина Косачів, дім, листи, мемуаристика, гастрономічна культура, національна кухня, десерт, борщ, традиція, комунікація.

Вступ

Українська гуманітаристика активно опрацьовує тему гастрономічної культури. Рецептатура, практики приготування та споживання їжі в національній традиції, «кулінарна дипломатія» (Брайченко, 2021; Ніколенко, 2016), густативи в художній літературі (Ковпик, 2018), харчові уподобання міста і села, української інтелігенції (Кзакевич, 2019) переконують, що кухня «надає багато інформації про людей, їхню етнокультуру, спосіб життя, мислення, відчування» (Красовський, 2021: 30–35). Успадковані з дитинства смаки пов'язуються з місцем (домом), подією (будень / свято) і взаємодією (родина, друзі), стають маркером родинної пам'яті й мають символічно-знакове значення для збереження національної ідентичності.

У дослідженнях, присвячених гастрономічним уподобанням української інтелігенції другої половини ХІХ – початку ХХ ст., особлива увага до Косачів. Такий інтерес можна пояснити бажанням і потребою осмислити біографічний світ літературної родини, і, найголовніше, Лесі Українки. Очевидно, це одна з ознак того, що письменниця вже й сама стала культурною героїнею (і не лише у пам'ятниках, назвах вулиць, настільній інтелектуальній грі чи банкноті), але й у появі «Ожинового морозива», кексу «Косачівський», цукерок «Мавка», фестивалю «Літо в садібі Косачів» із виразним гастрономічним акцентом.

Знахідками і реконструкціями кулінарних уподобань дому Косачів захоплює читачів Т. Скрипка, з її подачі відтворено рецептатуру улюбленого «англійського кексу» Лесі Українки та легендарного «Лизаветиного борщу», великоднього й різдвяного столу (2013; низка публікацій 2020). Дослідниця зауважує, що «гастрономія не була культом у родині, про культуру їхнього харчування зафіксовано найменше відомостей у родинній мемуаристиці та епістолярії» (Скрипка, Гастрономічні традиції, 2020). Суголосні думки і в авторки пізнавального та практичного науково-просвітницького проєкту *Їжакультура* О. Брайченко, яка пропонує лекцію «Українська гастрономічна культура кінця ХІХ – початку ХХ ст. і світ родини Косачів» (2021).

Справді, Косачівське жіноцтво не практикувало писати в листах кулінарних приписів, хоча, така «внутрішня» родинна рецептатура була, принаймні Ольга Косач-Кривинюк згадує, що її матір Олена Пчілка

«могла спекти чудову паску “бабущину”» (Скрипка, 2017: 134), а Ізидора Косач-Борисова, вже будучи в еміграції, відновила «з пам’яті кілька приписів», з того, що готували в родині: «Борщ баби Лизавети», «Похребтину з оленя, печену», «Холодець з гуски» і десерт «Сніжки» (Косач-Борисова, 1971: 22–23).

У подружньому листуванні Петра й Ольги Косачів, листах дітей до батьків, бабусі та інших, побутова сімейна хроніка постає в подіях і фактах, що по-новому представляють простір Косачівського дому з певними правилами, традиціями, обов’язками, де радо приймали гостей і не оминали найближчих сусідів не лише в свято, але й у будень. Більше того, реалії родинного харчування найяскравіше простежуємо в листовних коментарях чоловіцтва родини Косачів, особливо батька – Петра Косача (Подружнє листування Косачів, 2019) і старшого сина Михайла (Косач, 2017).

Методи й методики

У праці використано низку літературознавчих методів: біографічний – для актуалізації життєвих подій родини Косачів загалом і Лесі Українки зокрема; культурно-історичний – для окреслення середовища становлення, поведінкових і ментальних моделей членів сім’ї; джерелознавчий – для залучення нових і невідомих матеріалів (епістолярію, спогадів) Ольги Косач-Кривинюк, Олени Пчілки та ін.

Виклад основного матеріалу

Хроніка листування транслює різноманітні смисли родинної культури і в «живих» деталях відтворює атмосферу Косачівських осель. Перші листи п’ятилітньої Лариси Косач до родини Драгоманових, сповіщають про найяскравіші події її життя у Звягелі. Маленька адресантка пише, що разом із братом Мішою «шкварила сало» і дуже їм така їжа подобалася (Українка Леся, 2021: 53). Коментуючи фрагменти дитячих кореспонденцій старшої сестри, О. Косач-Кривинюк згадувала, що «малою Леся любила рух, різні рухливі ігри», її забави були «все більше хлоп’ячі, чи загально дитячі, надворі, “на природі”», де Михайло і Леся «удавали з себе якихось “диких людей”» чи уявляли себе героями своїх улюблених книжок про пригоди й подорожі (Косач-Кривинюк, 1970: 32). Атмосферу тих років життя родини можна відтворити й за спогадами Олени Пчілки про три звягельські адреси – «оселя на вулиці Корецькій», «домочок

Окружка», «садибу Завадських». Саме останнє помешкання, яке сім'я винаймала впродовж 1873–1877 років, закарбувалося в пам'яті родини, як «найкраща з трьох наших домівок звягельських, де ми, Косачі, проживали: мали-бо ми в Завадських дуже великий, хоч і одноповерховий, будинок, а до того – розкішний садок, теж дуже великий. Давня правдива панська оселя. Садок був до деякої міри запущений, але через те ще кращий, там вільно росло в ньому садове й всяке інше дерево (липи, тополі тощо) і сила кущів – бузків розмаїтих, жасминів і всяких довголітніх квіток. Нашим малим дітям було так добре в тій чудовій оселі! Власне, ради дітей ми й найняли ту димівку в Завадських (бо в Окружка нам, при побільшанні нашої сім'ї, стало тіснувато, та й садка при його домочку не було) (Скрипка, 2017: 57–58).

Звягель, як перший усвідомлений дім, вабив Косачів і через багато десятиліть: 1898 року Михайло Косач мав намір «заглянути до Звягля» і сфотографувати будинки Окружка і Завадських, «старої Троїцької церкви, зі спуску до Случі, Смолки і старого Звягля. Певне, це все здаватиметься куди менше, дрібніше, ніж в дитячі літа, але проте я мушу мати фотографії з них» (Косач, 2017: 402). 1928 року задум сина реалізувала мати й сестри, які, готуючи матеріали до життєпису Лесі Українки, «приїхали оглянути всі місця, з якими у них пов'язано багато спогадів» (Мороз, 1928: 78).

Інша «харчова» деталь уже з Луцька, куди родина переїхала ранньою весною 1879 року. Десятилітній Михайло Косач у листі від 2 серпня того ж року переповідає бабусі Єлизаветі Драгомановій усі господарські перипетії родини (милий дитячий вступ: «Мілая бабушка, не сердіться, що так довго не писав, бо я все туди, то сюди побіжу»): дощі йдуть, Стир розлився, капуста велика, «папа не може купити хорошу корову», біля оселі багато квітів і «Ліля багацько їсть груш і м'яса і хоче, щоб її всі слухались» (Косач, 2017: 257). Цитований фрагмент умовно відтворює життєві будні й щоденний раціон дітей: м'ясо, молоко, фрукти. Але присутню деталізацію цього фактажу розгортають спогади Ольги Косач-Кривинюк про її дитинство й луцький період життя родини. Більше того, сама спогадувачка наголошує: «Моїх особистих споминів з часу Лесиноного першого пробування в Луцьку дуже мало. Лишилося в моїй пам'яті з того часу лише три образки, а саме: перший образок, – дуже рання весна. Садиба з одноповерховим старим домом з зашкляним ганком, що виходить у

садок. Город з другого боку дому, двір – з третього. Садиба обгороджена парканом з дощок. За парканом зараз близьенько річка. Вона, очевидно, розіллялася саме, бо вода з поводи пролизується попід парканом, проступає крізь щілини в ньому і вже залила частину невеликого городу при домі. Другий образок, – та сама садиба, теж рання весна, але пізніша, ніж у першому, бо вже зеленіють кущі поричок та півники понад стежками в садку, води од поводи на городі вже нема. Города копають удвох ті самі хлопчик і дівчинка, що виряджали кораблі, а те саме дівча збирає черваки, що старші діти часом викопують, і зносить у зашкляний ганок. Я знов добре тямлю, що то наша садиба, що копають города Міша з Лесею, а черваків збираю я» (Скрипка, 2017: 137).

Цитовані спогади увиразнюють світ дитинства трьох старших дітей родини Косачів – Михайла, Лариси й Ольги, простір дому постає через враження й досвід, а згадки про харчові уподобання виступають маркером успадкованих смаків, які формувалися в традиціях національної кухні. Відтоді, як родина 1882 року переїхала з Луцька на «літування» в Колодяжне, ці уподобання лише утвердилися. «Колодяженські» листи містять згадки про «маслечко й кормних качечок» та озвучують увесь фруктовий асортимент саду (малина, вишні, позюмки (суниці), смородина, яблука, груші) аж до екзотів: «Тут у нас усе гаразд, – сповіщає дружину Петро Косач. – На квітнику зацвілі рози, виноград и персики зреют, сливы ще лучши их» (Подружнє листування Косачів, 2019: 268). Від літа до осені 1890 року будувався «білий будиночок» для Лесі (вона ж з матір'ю була на морі в Одесі та Євпаторії. – *Т. Д-Т.*), а Петро Косач «господарював» із дітьми – Михайлом, Ольгою, Оксаною, Миколою, Ізидорою. На початку вересня, він детально переповідає дружині про їхній побут і згадує про «пирожок», який збирається пекти іменинник-Микола. Можемо припустити, що лист батька засвідчує гастрономічну родинну традицію віншування іменинника: «Очень упрашивал меня остаться есть его пирожка и арбуза (що я подарив ему), та ба, погоня за хлебом гонит от милых серденят. А пирожок буде добрый, сам именинник буде пекти с Ильюю... Кох снова печот булки-короваї, а Лиля не церемонится с заказами обедов. На Лесиному дома крыша готова. Погреб кончен. Миша по целым дням на постройке хлопочет. Лилля солит и варит сливы, с Мишею учится ничего себе. Вообще они все

заслуживають наград и ждут их от тебя, Гуля!» (Подружнє листування Косачів, 2019: 269).

У часі від'їзду Лесі з матір'ю діти і батько пишуть їм про домашні новини, з-поміж яких і згадка про «впольованого лося» – мисливський трофей П. Косача. Очевидно, перероблення такого м'яса для довготривалого зберігання потребувало певної технології, тому Петро Антонович замовив у Луцьку м'ясникові Беренту «два окорока, чтобы вы с Лесею покоштували лосяти» (Подружнє листування Косачів, 2019: 270). Аби діти не сумували за мамою і старшою сестрою, батько розраджував їх гостинцями: «Вчера я приехал вечерним поездом домой и застал детей здоровыми, но скучающими. Мукатки (вынни ягоды и рагат) развеселили» (Подружнє листування Косачів, 2019: 266).

Про різноманіття смаколиків від тата згадує й Оксана: «Сніг розстане, то поїдем в Колодяжне. Папа забив ще лося дуже великого. Папа купує нам: орішки, миндалки, иги, фісташки, фініки, орішки з сахаром, і шопталу». Найчастіше хатніми клопотами й заготовлею усіляких запасів у часі відсутності батьків, або когось із них, опікувалася Ольга (Ліля). Отож, її сегмент родинної переписки часто нагадує звіт і, за певної умовності, можна уявити, які запаси зберігалися в родинній коморі: «У хатах всюди добре поприбірали у всему домі, і в Лесіному. Огірків ми насолили дві бочки. Варення я зварила ще з слив, райських яблук і барбарису, і повідла сливового наварила досить багато. Намаринувала теж дві банки слив. Занімаюсь тепер латинью: все повторяю, але ще маю час і на читання книжок» (Відділ рукописів ІЛ, ф. 28, од. зб. 972: 2).

Не менш цікава гастрономічна історія розгортається і в листах Михайла Косача до родини, особливо до сестер. Саме він пише про те, що в родині мало їдять, радить збільшити денний раціон, а ще для апетиту і здоров'я гуляти та відпочивати: «Їсте ви мало і занадто великий інтервал маєте межі ранішньою їдою та обідом, се підриває взагалі організм і ослабляє нерви, перед обідом голодна людина і сердита, і дражненна, і себе розстроює, і других; і того не знає, що вона насамперед їсти хоче, і коли б одразу попоїла, то нічого б того і не було. Тим то канікули так потрібні усім» (Косач, 2017: 384).

Для Михайла Косача «власне домою» було Колодяжне: «Я особливо почуваю, наскільки воно мені дороге, зі своїм полем, своїм лісом та сіножатями, з старим домом, каштаном і усім, що в ньому й

коло нього» (Косач, 2017: 402). Очевидно тому він і докладав чимало зусиль, аби, у скрутні для родини фінансові часи, вберегти оселю від продажу і всіляко модернізував устрій садиби: турбувався про ледовню для збереження продуктів, питну «колодязеву воду», пральню, магель (пристосування для прасування) і мріяв «наелектризувати Колодязню» (Косач, 2017: 303–304). Була в нього й бізнес-ідея – «завести в Колодязному десь над шосе або зараз при Любитовській дорозі чайної... з часом при чайній можна було б заснувати читальню та бібліотеку» (Косач, 2017: 305).

Зазвичай влітку до «Волинських Атен» (так було поіменовано Колодязне самими Косачами. – *Т.Д-Т.*) з'їжджалося добірне товариство: друзі родини, приятелі-студенти, знайомі. Природність, простота й комфорт були неписаними правилами гостинної оселі: «Ні о яких “стісненнях”, про які Вам, може, хто говоритиме, не думайте, – писала Олена Пчілка, запрошуючи на «літування» 1891 року Ольгу Франко з дітьми, – живемо цілком “на лоні природи” свого хутору, – простору, поміщення, скільки хочете, всякого молока і “плодов земних”, далєбі, нікуди дівать! Одно тільки раджу Вам: не набірайте багато нарядів, ні собі, ні дітям, бо ми ходимо так просто, як Ви, може, й не думаєте, знакомих у нас майже нема, взагалі найпершу вигоду в житті у себе на селі бачу в тім, що можна жить зовсім без стіснення для себе й дітей» (Відділ рукописів ІЛ, ф. 3, од. зб. 1612: 291–294).

Про правила й гостинність «колодязненського» дому згадує й Оксана Стешенко, донька М. Старицького: «Влітку 1896 року я поїхала гостювати до Косачів на село... Садиба родини мала старосвітський вигляд. Велике, вкрите зеленою травою дворище, посеред нього одноповерховий дім на 6 кімнат, а позад нього простягався аж до лісу великий сад... Не було у Косачів і регламенту щодо розподілу дня. Жилося у них дуже вільно: ніхто не примушував у певну годину вставати, пити чай, снідати тощо. Один лише обід проходив у присутності всіх» (Скрипка, 2021: 107).

Саме з Колодязного молоді Косачі вирушали у свої близькі й далекі життєві дороги. Першим у самостійне життя торував шлях Михайло. Він оселився в Києві на Тарасівській вулиці, а серед його найближчих друзів-сусідів були Орест Остроградський, Ігнат Житецький, Людмила Старицька, Володимир Самійленко. Промовистими з погляду того, як соціум сприймав літературну родину Косачів, і водночас колоритними в контексті теми про їжу як маркер

національної ідентичності, є спогади учасника тих подій Максима Славинського: «Коли до Києва приїхав Михайло Косач, я повів його до Самійленка на студентські сходини. Самійленко явно не дочув прізвища Косача, а тому зачав сходини тим, що прочитав нам нову свою поетичну сатиру, написану якраз на адресу Олени Пчілки та родини Косачів. У сатирі говорилося про те, що Олена Пчілка, як добра патріотка, задумала збільшити й поліпшити українську літературу, а тому й сама стала писати вірші й вирішила з усіх своїх дітей зробити поетів. Для того вона зимою вивчила їх правила складання віршів, а влітку, коли вся родина перебувала в Колодяжному, вимагала від них, щоб кожна дитина, в залежності від свого віку, до обіду написала від чотирьох до дванадцяти рядків віршів. Коли ж хтось із них цієї вигадки не виконував, то був покараний тим, що йому за обідом не давали солодкого. До цих правил нібито було зроблено і примітку, що вареники, хоч би з вишнями, солодощами не вважалися, бо ж, мовляв, що то за українець, коли він буде відучений їсти вареники...» (Славинський, 2002: 333–334). Сатира «дотепна і забавна», до того ж, автор увійшов у кураж і «уже не читав, а декламував, наслідуючи то жіночий голос, то голоси дітей», таки своє враження зробила і все товариство «не витримало і порепалось від сміху. І більше всіх сміявся Косач», але коли читання завершилося, то М. Косач скоментував: «Ваша сатира дуже гарно написана. Моїй мамі, я певний, вона теж сподобається. От тільки в ній є фактичні помилки. Бо ж у нас в родині найменше солодкого їсть сестра Леся, а вона якраз найбільше віршів пише. Щодо мене, то я, хоч за все своє життя не написав ні одного вірша, щодня їм своє солодке...» (Славинський, 2002: 334).

Традиції дому, а особливо ті, що стосувалися календарних і релігійних свят, ретранслявалися Ларисою і Ольгою в часі їхнього спільного проживання в Києві взимку 1893 року. Дівчата мешкали на вулиці Стрілецькій, 9 у домі Григоровича-Барського. Про їхню оселю і уклад життя Олена Пчілка переповідала Ользі Франко: «Леся і Ліля живуть сю зіму в Києві. Я їздила туди й найняла їм дуже гарненьку квартирку. Оттак трапилось, що одна фундуклеївська класна дама виїздила за границю, аж до Мая, і здала мені свою квартиру з меблями, навіть з посудом і з кухонькою, при якій зосталася й кухарка теї панни і буде готувать їсти для моїх дівчат. Ліля має багато учителів і вчиться дуже ретельно. Леся учить англійську мову і, може, згодом буде учитись малювати...Обидві, Леся й Ліля, дуже довольні своїм життям

в Києві, пишуть мені дуже часті і дуже веселі листи» (Відділ рукописів ІЛ, ф. 3, од. зб. 1612: 827–830).

Готуючись до Святвечора того ж 1893 року, доньки замовляли до куті колодяжненського меду: «Коли посилатимеш нам що-небудь на свята, як думала, – пише молодша матері, – то пришли пожалуста трошки меду для куті, бо що ж то вже й за святий вечер без куті з медом, а той городський мед, вже ти сама знаєш який. Просили нас Лисенки до себе на святий вечер, але як буде у нас Тося та Міша, то ми мабуть не підемо, ну а як нікого не буде, то підемо, бо вдвох якось сумно після таких багаточисельних вечерів, як у нас вдома завше бувають, а особливо торік був» (Відділ рукописів ІЛ, ф. 28, од. зб. 963).

Нові смаки з'являлися в родинному просторі в часі закордонних подорожей, і зазвичай передавалися як враження не лише про їжу, а ставали елементом міжкультурної комунікації. Саме така історія постане в Колодяжному, а «ключем» до неї є лист Лариси Косач до кухні Аріадни Драгоманової: «...сіла писати до вас таки сього вечора, отже, тепер 11 ч. і 10 мін., а я – *horribile dictu* – хочу вже спати!! По різних причинах вийшло так, що сих два дні я варила сама обідати для себе, для Дори і для двох служащих, що обідають з нами. Ся не привична робота (між іншим, я робила для Дори *les oeufs á la neige – en ton souvenir!*) плюс біганина в погреб і льодовник, трусіння яблук, неминуче, як фатум, збирання сметани, шиття і шукання Дори по всіх усядах *avant chaque repas* так утомили мене, що, може, воно і не гріх лягти спати у 12 ч.» (Українка Леся, 2021: 395). Отож, Леся Українка точно означає, що десерт, який вона готувала для наймолодшої сестри, – це спогад про ще одну далеку сестру («Сніжки – на спомин про тебе!») і незабутні враження про гостювання в родині Драгоманових у Болгарії. Що ж до десерту, то він із французької кухні і, ймовірно, що секретами його приготування поділилася Аріадна. Очевидно, що й десерт, і історії довкола нього, як і нескладна рецептура (всі інгредієнти були в асортименті колодяжненського господарства), закарбувалися в пам'яті Ізидори Косач-Борисової як смак дому і її щасливого дитинства в Колодяжному. Припис цієї страви вона зберегла і кожен охочий може спробувати, пам'ятаючи, що харчові уподобання змінюються: «4 горнятка води, 3–4 горнятка молока, 6 яєць, 1 ложечка ваніліну, пів горнятка цукру-пудри, 1 чарка рому. Приставити воду, щоб закипіла. Відлучити білки від жовтків, вбити з них густу піну. Столовою ложкою класти її на киплячу воду і варити з

одного й другого боку 4–5 хвилин. Коли кусники піни загуснуть, тоді вийняти їх варишкою з окропу і класти до глибокого полумиска. Розтерти жовтки з цукром, змішати з молоком, поставити на плиту і підогріти. Не повинно закипіти. Тоді прохолодити. При подачі на стіл полляти сніжки цією охолодженою молочною підливою» (Косач-Борисова, 1971: 22–23).

Наукова новизна

розвідки полягає у дослідженні гастрономічної культури родини Косачів через залучення нових джерельних матеріалів епістолярію. Показано, що гастрономічна культура родини демонструє щонайглибші витoki національної ідентичності, що дозволяло її членам вільно запозичувати чужоземні традиції задля увиразнення й збагачення українських. Простежено смакові уподобання та практики приготування їжі, пов'язані з локальним перебуванням членів сім'ї. Представлено конкретну рецептуру десерту «Сніжки», який готувала Леся Українка в Колодяжному.

Висновки

Епістолярій та спогади – цінне джерело для осмислення проблеми гастрономічної культури родини Косачів. Їхні харчові вподобання формувалися в традиціях національної кухні, а процеси приготування та обробки їжі мали виразні регіональні особливості. Сімейні практики заготівлі й переробки фруктів і ягід, овочів (соління), м'ясних страв, святкових (кутя), десертів і здоби означаються як смаки дому. Місця проживання родини змінювалися, але незмінною залишалася гостинність, про яку згадували друзі батьків і дітей. Водночас їжа виявилася важливим елементом міжкультурної комунікації родини. Нові смаки й обмін враженнями з'являлися в часі подорожей, як-от куштування Ларисою Косач десерту в Болгарії, а згодом його приготування в родинному колі в Колодяжному для сестри Ізидори. Зрештою, смаки дому й чужини поєднувалися та утверджувалися як улюблені, бо окрім харчової цінності, транслиювали різноманітні смисли, спонукали до рефлексії. Ілюстраціями до родинних гастрономічних історій стали приписи «Борщ баби Лизавети», десерт «Сніжки», збережені Ізидорою Косач-Борисовою.

Все сказане переконує, що проблема вивчення гастрономічних уподобань родини Косачів буде цікавою в дослідженні смаків чужини, адже у своїх закордонних подорожах Лариса Косач пізнавала й чужу

культуру за посередництвом їжі. Перспективним бачиться й дослідження творчості Лесі Українки та Олени Пчілки: обидві авторки зверталися як до національної кухні, так і до інокультурних гастрономічних елементів.

Література

Брайченко, Олена ті ін. (2021). *Україна. Їжа та історія*. Київ: ФОП Брайченко О. Ю. URL : <https://ui.org.ua/wp-content/uploads/2022/04/ukrayina.-yizha-ta-istoriya-1.pdf>

Брайченко, Олена (2021). *Українська гастрономічна культура кінця XIX – початку XX ст. і світ родини Косачів*. URL: <https://yizhakultura.com/videos/dtMDcD7zRCM>

Відділ рукописів Інституту літератури НАН України, ф. 28, од. зб. 963. Лист Косач О. П. (Лілі) до Косач О. П. (матері) б/д. XII. 1893 р. з Колодяжного.

Відділ рукописів Інституту літератури НАН України, ф. 28, од. зб. 972. С. 2. Лист Косач О. П. (Лілі) до Косач О. П. (матері) від 5.IX. 1898 р. з Колодяжного.

Відділ рукописів Інституту літератури НАН України, ф. 3, од. зб. 1612. С. 291–294. Лист Олени Пчілки до Ольги Франко від травня 1893 р. з Колодяжного.

Відділ рукописів Інституту літератури НАН України, ф. 3, од. зб. 1612. С. 827–830. Лист Олени Пчілки до Ольги Франко після 16 (28) жовтня 1893 р. з Колодяжного.

Казакевич, Ольга (2019). Між містом і селом: харчові практики у повсякденні української інтелігенції (друга половина XIX – початку XX століття). *Місто: історія, культура, суспільство*, (2), 99–108. URL: file:///C:/Users/admin/Downloads/misto_2019_7_7.pdf

Красовський, Сергій (2021). Національна кухня як складник гастрономічної культури етносу: сутність і методи дослідження. *Культура і сучасність: альманах*, 1, 30–35.

Ковпик, Світлана (2018). *Поетика густативів (на матеріалі сучасної української прози)*. Київ: «НВП Інтерсервіс».

Косач, Михайло (Михайло Обачний) (2017). *Твори. Переклади. Листи. Записи кобзарських дум* / Упоряд. Мірошниченко Л. П. Київ: КОМОРА.

Косач-Борисова, Ізидора (1971). Із старих садиб. *Наше життя*, Ч. 8, 22–23.

Косач-Кривинюк, Ольга (1970). *Леся Українка. Хронологія життя і творчості*. Нью-Йорк: УВАН.

Мороз, Яків (1928). Косачі в Новоградволинському (до 15-річчя з дня смерті Лесі Українки Косач). *Плуг*, 9(вересень), 78–79.

Ніколенко, Вадим (2016). Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. *Вісник Харківського університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи*, 36, 75–81. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/VKhISD_2016_36_14.

- Подружнє листування Косачів (2019). Вступна стаття, підготовка тексту та коментарі Альбіни Шацької. *Спадщина: Літературне джерелознавство, текстологія*. Київ: К.І.С. Т. XIII/XIV, 260–473.
- Славінський, Максим (2002). *Заховаю в серці Україну: поезія, публіцистика, спогади*. Київ: Юніверс.
- Скрипка, Тамара (2013). *Родові гнізда Драгоманових-Косачів: їх устрій та культура*. Київ: Темпора.
- Скрипка, Тамара (2020). *Гастрономічні традиції Косачів*. URL: <http://surl.li/psyau>
- Скрипка, Тамара (2020). Що відомо про великодні традиції Косачів. *Історична правда*. URL: <https://www.istpravda.com.ua/columns/5e9c4f90d5c78/>
- Скрипка, Тамара (2017). *Спогади про Лесю Українку*. Том I. Київ: Темпора.
- Скрипка, Тамара (2021). *Спогади про Лесю Українку*. Том II. Львів: Видавництво «Астролябія».
- Українка, Леся (2021). *Повне академічне зібрання творів* (Т. 1–14). Т. 11. Листи (1876–1896). Луцьк: Волинський національний університет імені Лесі Українки.

References

- Braichenko, Olena et al. (2021). *Ukraine. Yizha ta istoriia* [Ukraine. Food and history]. Kyiv: FOP Braichenko O. Yu. URL: <https://ui.org.ua/wp-content/uploads/2022/04/ukrayina.-yizha-ta-istoriya-1.pdf>
- Braichenko, Olena (2021). *Ukrainska hastronomichna kultura kintsia XIX – pochatku XX st. i svit rodyiny Kosachiv* [Ukrainian gastronomic culture of the late 19th and early 20th centuries. and the world of the Kosachi family]. URL: <https://yizhakultura.com/videos/dtMDcD7zRCM>
- Viddil rukopysiv Instytutu literatury NAN Ukrainy, f. 28, od. zb. 963. Lyst Kosach O. P. (Lili) do Kosach O. P. (materii) b/d. KhII. 1893 r. z Kolodiazhnoho.
- Viddil rukopysiv Instytutu literatury NAN Ukrainy, f. 28, od. zb. 972. S. 2. Lyst Kosach O. P. (Lili) do Kosach O. P. (materii) vid 5.IKh. 1898 r. z Kolodiazhnoho.
- Viddil rukopysiv Instytutu literatury NAN Ukrainy, f. 3, od. zb. 1612. S. 291–294. Lyst Oleny Pchilky do Olhy Franko vid travnia 1893 r. z Kolodiazhnoho.
- Viddil rukopysiv Instytutu literatury NAN Ukrainy, f. 3, od. zb. 1612. S. 827–830. Lyst Oleny Pchilky do Olhy Franko pislia 16 (28) zhovtnia 1893 r. z Kolodiazhnoho.
- Kazakevych, Olha (2019). Mizh mistom i selom: kharchovi praktyky u povsiakdenni ukrainskoi intelihentsii (druha polovyna XIX – pochatku XX stolittia) [Between the city and the village: food practices of everyday Ukrainian intelligentsia (second half of the 19th - early 20th centuries)]. *Misto: istoriia, kultura, suspilstvo*, (2), 99–108. URL: file:///C:/Users/admin/Downloads/misto_2019_7_7.pdf
- Krasovskiy, Serhii (2021). Natsionalna kukhnia yak skladnyk hastronomichnoi kultury etnosu: sutnist i metody doslidzhennia [National cuisine as a component of the

gastronomic culture of the ethnic group: essence and methods of research]. *Kultura i suchasnist: almanakh*, 1, 30–35.

Kovpik, Svitlana (2018). *Poetyka hustatyviv (na materialy suchasnoi ukrainskoi prozy)* [Poetics of gustatives (on the material of modern Ukrainian prose)]. Kyiv: «NVP Interservis».

Kosach, Mykhailo (Mykhailo Obachnyi) (2017). *Tvory. Pereklady. Lysty. Zapysy kobzarskykh dum* [Writings. Translations. Letters. Records of Kobzar councils] / Uporiad. Miroshnychenko L. P. Kyiv: KOMORA.

Kosach-Borysova, Izydora (1971). Iz starykh sadyb [From old estates]. *Nashe zhyttia*, Ch. 8, 22–23.

Kosach-Kryvyniuk, Olha (1970). *Lesia Ukrainka. Khronolohiia zhyttia i tvorchosty* [Lesya Ukrainka. Chronology of life and creativity]. Niu-Iork: UVAN.

Moroz, Yakiv (1928). Kosachi v Novohradvolynskomu (do 15-richchia z dnia smerty Lesi Ukrainky Kosach) [Kosachi in Novohrad Volynskiyi (for the 15th anniversary of the death of Lesya Ukrainka Kosachi)]. *Pluh*, 78–79.

Nikolenko, Vadym (2016). Ukrainska hastronomichna kultura yak sotsialnyi fenomen [Ukrainian gastronomic culture as a social phenomenon]. *Visnyk Kharkivskoho universytetu imeni V. N. Karazina. Seriia: Sotsiologichni doslidzhennia suchasnoho suspilstva: metodolohiia, teoriia, metody*, 36, 75–81. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/VKhISD_2016_36_14.

Podruzhnje lystuvannia Kosachiv (2019) [Matrimonial correspondence of the Kosachivs]. Vstupna stattia, pidhotovka tekstu ta komentari Albiny Shatskoi. Spadshchyna: Literaturne dzhereloznavstvo, tekstolohiia. Kyiv: K.I.S. T.KhIII/KhIV, 260–473.

Slavinskyi, Maksym (2002). *Zakhovaiu v sertsii Ukrainu* [I will keep Ukraine in my heart: poetry, journalism, memories]. Kyiv: Yunivers.

Skrypka, Tamara (2013). *Rodovi hnizda Drahomanovykh-Kosachiv: yikh ustria ta kultura* [Ancestral nests of the Drahomanovs-Kosachis: their organization and culture]. Kyiv: Tempora.

Skrypka, Tamara (2020). *Hastronomichni tradytsii Kosachiv* [Gastronomic traditions of Kosachiv]. URL: <http://volyniany.org.ua>

Skrypka, Tamara (2020). Shcho vidomo pro velykodni tradytsii Kosachiv [What is known about Easter traditions of Kosachi]. *Istorychna pravda*. URL: <https://www.istpravda.com.ua/columns/5e9c4f90d5c78/>

Skrypka, Tamara (2017). *Spohady pro Lesiu Ukrainku* [Memories of Lesya Ukrainka]. Tom I. Kyiv: Tempora.

Skrypka, Tamara (2021). *Spohady pro Lesiu Ukrainku* [Memories of Lesya Ukrainka]. Tom II. Lviv: Vydavnytstvo «Astrolibiia».

Ukrainka, Lesia (2021). *Povne akademichne zibrannia tvoriv* (T. 1–14) [Complete academic collection of works]. T. 11. Lysty (1876–1896). Lutsk: Volynskiyi natsionalnyi universytet imeni Lesi Ukrainky.

Tetiana Danyiuk-Tereshchuk. Tastes of home and foreign lands: gastronomic culture of the Kosach family. The article elucidates the features of the Kosach family's gastronomic culture, using the letters and memories as the case study material. The food preferences of the family were formed in the traditions of national cuisine, however, the processes of food preparation and its processing had distinct regional features. Family practices of harvesting and processing fruits and berries (jam, jelly), vegetables (pickling), preparation of festive and ritual dishes (kutia), and cooking (cherry dumplings, cookies, pies) are defined as the tastes of home. The information about festive culinary traditions (Christmas, Easter) is essential in this context. The family changed places of residence (Zviagel, Lutsk, Kolodiazhne, Kyiv) but hospitality remained unchanged, as evidenced by the memories of parents' friends and children. The study findings argue that food was a significant element of intercultural communication in the family. The family members shared their impressions about new tastes experienced during travels. Over time, the tastes of home and foreign dishes were combined and established as favorites because, in addition to nutritional value, they conveyed various senses and encouraged reflection. Izydora Kosach-Borysova's recipes for "Grandma Lyzaveta's Borsch" and French dessert "Floating Islands (Oeufs a la Neige) are evocative illustrations for family gastronomic stories.

Key words: Lesya Ukrainka, Olena Pchilka, the Kosach family, epistolary, memoirs, home, dish, dessert, tradition, national cuisine, gastronomic culture.

Данилюк-Терещук Тетяна Ярославівна – кандидат філологічних наук, завідувачка Музею Лесі Українки у Волинському національному університеті