

12. Leonova, T. A. (1988), "The initial stage of forming the anti-papal legislation in England of the 14th century", *Sotsialno-politicheskiye otnosheniia v Zapadnoi Yevrope (Srednie Veka – Novoie vremia): mezhvus. sb. nauch. tr.*, Bashkirskii pedinstitut, Ufa, USSR, pp. 11–24.
13. Illarionova, Ye. V. (1972), "John Wycliffe's life and literary activity", *Iz istorii zapadnoevropeiskogo Srednevekovia*, MGPI, Moscow, Russia, pp. 198–237.
14. Saprykin, Yu. M. (1971), "John Wycliffe's views on community of possessions and equality", *Srednie veka*, Editorial board: S. D. Skazkin [and others], Nauka, Moscow, Iss. 34, pp. 163–190.
15. Basovskaia, N. I. (2010), *Stoletniaia voina: leopard protiv lilii* [The Hundred Years' War: the leopard against the lily], Astrel: AST, Moscow, Russia.
16. Langland, W. (1966), *Piers the Plowman*, Translated into modern English with an introduction by J. F. Goodridge, Penguin Books, Harmondsworth, UK.

УДК 821.166.2

### **«ХЛІБ ТА ВОДА – КОЗАЦЬКА ЇДА»: ЇЖА В УКРАЇНСЬКИХ ПАРЕМІЯХ**

Віват Г.І., д. філол. н., професор

*Одеська національна академія харчових технологій*

*вул. Канатна, 112, м. Одеса, Україна*

gvivat@ukr.net

Стаття присвячена студіюванню історії виникнення, розвитку та значення українських паремій, що мають стосунок до української кухні: продуктів харчування та страв. Актуальність дослідження викликана потребою осмислення паремій, що стосуються харчової системи українців як важливого сегменту побутової культури.

*Ключові слова: фольклор, паремія, харчова культура, їжа, голод, продукти харчування.*

### **«ХЛЕБ И ВОДА – КАЗАЦКАЯ ЕДА»: ЕДА В УКРАИНСКИХ ПАРЕМИЯХ**

Виват А. И.

*Одесская национальная академия пищевых технологий*

*ул. Канатная, 112, г. Одесса, Украина*

Статья посвящена изучению истории возникновения, развития и значения украинских паремий, которые имеют отношение к украинской кухне: продуктов питания и блюд. Актуальность исследования вызвана потребностью осмысления паремий, которые относятся к пищевой системе украинцев как к важному сегменту бытовой культуры.

*Ключевые слова: фольклор, паремия, пищевая культура, еда, голод, продукты питания.*

### **"BREAD AND WATER IS COSSACK FOOD": FOOD IN UKRAINIAN ADAGES**

Vivat G. I.

*Odessa National Academy of Food Technologies*

*112 Kanatnaya Str., Odessa, Ukraine*

The article presents a research of the history of origin, development and importance of Ukrainian adages relevant to Ukrainian cuisine, namely of food and dishes. The research is necessitated by the urge to understand proverbs that relate to the food system of Ukrainian people as an important segment of the consumer culture.

Ukrainian kitchen has an ancient history, went through a complex historical evolutionary path, and as a result, being famous on variety of its dishes and cooking recipes. The cultural foreground of Ukrainian feeding is based on wheat-grains species, since these plants had held an overwhelming part of agricultural crops.

Another type frequently cooked dishes were cereal porridges, kulish (thick gruel of cornflour), stuffed cabbages and peppers, hominy, zavivaniky, krupniki, peresipky, etc.

Ukrainians have produced and consumed variety of fats: sunflower oil, corn oil, butter, animal fats. However the most popular in everyday use were lard (pig fat), since traditional technology of salting and melting down, were allowing its long term preservation. Lard were also eaten up raw and fried, and often had been used as dressing for many dishes. In literature, there are a lot of proverbs about lard and its place in Ukrainian kitchen.

Based on a known set of adages we investigate gastronomic priorities of Ukrainian society and the role of food-related adages in evaluation of public relations of Ukrainian nation.

Using multiple examples of adages, we examined the most used ingredients and dishes of Ukrainian cuisine such as bread, kasha, borsch, lard, vegetable oil.

*Key words: folklore, adage, food culture, food, hunger, food ingredients.*

Усна народна творчість містить у собі інформацію, яка включає різні соціальні, етнографічні, історичні, культурологічні, філософські відомості й передає її в асоціативно-образному вияві. Тобто «ще задовго до виникнення писемності виник фольклор, який був одним із найважливіших джерел нагромадження та передавання інформації про розвиток суспільства, його історію, культуру тощо» [6, с. 100].

Щоб зрозуміти народ, його радощі й болі, правічні бажання та поривання, його (народ) треба «бачити всюди: серед села, серед поля, у його праці тяжкій, забавах веселих, у його стосунках між собою, в його сім'ї, у його radoшах-горі... Пісня, казка, приказка, мов ті муровані склепи-схованки, багато ховали в собі його сліз, його таємних надій, думок. Добре було б ті пісні, казки, приказки позбирати, позаписувати – то була б книжка великого життя, великого горя...» [8]. Таким неоціненним багатством, здобутим із глибинного джерела великого духу народного, бачив фольклор Панас Мирний. Письменник-мислитель мав рацію, адже в народній мудрості спроектовано концептуальну картину світу в її національній своєрідності.

Як відомо, фольклор поділяється на різноманітні жанри: анекдоти, байки, гуморески, думи, казки, легенди, міфи, оповідки, перекази, пісні, приказки, прислів'я, примовки (примовлянки), лічилки тощо. Багато таких фольклорних та й авторських творів присвячено їжі – як невід'ємному джерелові людського буття та культурному його сегментові [2, с. 223]. У цій статті увазі читачів пропонуються зразки народної творчості, що об'єднані терміном «паремії».

Паремія – (з грецької мови притча, іносказання) вибраний фрагмент зі Святого Писання, який містить у собі пророцтво про якогось святого чи подію, котра вшановується з того дня в церкві. Паремії читаються під час богослужінь добового кола: на Вечірні, Всенічному бдінні та особливих молебнях [4].

Пареміями (з латини приказки, прислів'я) також називають влучні лаконічні висловлювання фольклорного походження. Від слова «паремія» утворилися назви «пареміографія» (збирання та записування прислів'їв, приказок, влучних висловлювань) та «пареміологія» – наука про прислів'я, приказки, влучні вислови (дослідження та пояснення).

Стійкість, відтворюваність, цілісність значення зближують паремії з фразеологічними одиницями, тому ряд мовознавців (В. Архангельський, С. Булаховський, О. Кунін, Ф. Медведєв, Л. Скрипник, М. Шанський) відносять їх до фразеології. Однак деякі дослідники (Н. Амосова, В. Телія, С. Ожегов, В. Феліцина) вилучають їх зі складу фразеологічних одиниць через наявність у них судження, комунікативної функції [7].

У вітчизняному мовознавстві паремію в психокогнітивному аспекті розглядала О. Селіванова. Вона зазначила, що поняття «паремія» вживається «на позначення стійких відтворюваних одиниць реченневої структури, зокрема прислів'їв» [9, с. 279]. Саме

такого витлумачення терміну «паремія» ми будемо дотримуватися в цій статті, розглядаючи різні види малих жанрів українського фольклору: прислів'я, приказки, крилаті вислови, ідіоми та інші види фразеологічних одиниць, що виникли на ґрунті харчових образів. Тобто мета цієї статті полягає в студюванні паремій, які є виразниками життєвих ситуацій, заснованих на використанні харчових продуктів та різних національних страв або харчових приправ. Зазначена мета передбачає вирішення таких завдань: а) розглянути паремії, що репрезентують роль і значення їжі для будь-якого живого організму; б) визначити харчові пріоритети українців, висловлені через паремії; в) проаналізувати паремії, що вказують на роль і значення того чи іншого продукту або страви в житті українців і можуть служити певним мірилом життєвих ситуацій.

Роль харчування в житті людини, та й будь-якого живого організму, важко переоцінити, адже саме життя неможливе без харчування. Людство здавна зрозуміло, що смачна й калорійна їжа – найкраще джерело сил, здоров'я, бадьорості, працездатності, росту, розвитку, гарного настрою людини [1, с. 280]. Про важливу роль їжі в людському житті промовисто свідчить мудрість народна, сформульована в пареміях, яких на цю тему в народі є безліч. Наприклад: «голод – не тітка»; «голод – не свій брат»; «голод і холод – то не милі гості»; «голодний і камінь би гриз»; «голод усьому научить»; «голий поле перейде, а голодний не зможе»; «млин меле водою, а людина живе їдою»; «голод – найкращий кухар»; «голодному і хліб булкою здається»; «без їжі і віл не потягне»; «на ситім тулубі голова стоїть (тримається) прямо»; «добре там сісти, де є що поїсти»; «добрі вісті, як запрошують їсти»; «голодній курці просо на думці»; «голодній кумі хліб на умі»; «голодній Гапці хліб на гадці»; «в ситім тілі – ситий дух»; «голодному не спиться, голодному хліб сниться»; «голодному не до жартів»; «голодному і розбій не страшний».

Організм людини має отримувати у процесі харчування різноманітні інгредієнти, тому до харчового раціону будь-якої кухні входять овочі, коренеплоди, фрукти, ягоди, гриби, м'ясо, молоко, мед, риба, жири, яйця, злаки, прянощі тощо. Однак, разом із розвитком загальних (інтернаціональних) рис харчування всього людства, з часом виокремлювалися й етнічні особливості кухні окремих народів, які залежали від природних умов, способу господарювання, релігійних та світоглядних переконань, права звичаєвого, традицій, смакових уподобань тощо [1, с. 4]. Тобто кожна кухня є не лише способом приготування їжі, але й елементом культури, який не можна звести тільки до технології приготування їжі. Кухня є способом життя людини, а це передбачає й те, що кухня неминуче повинна відображати світоглядні, релігійні, філософські, етичні, естетичні погляди людей тієї або іншої культури чи навіть цивілізації [3]. Наприклад, важко уявити японську кухню без морепродуктів, китайську – без рису, італійську – без піци та пасти, молдавську – без мамалиги, голландську – без оселедців тощо.

Українська кухня має багатотисялітню історію, пройшла довгий і складний шлях свого формування, тому й славиться розмаїттям страв і рецептів їхнього приготування. Пріоритетними в українській культурі харчування були продукти борошняно-круп'яного спрямування, оскільки ці рослини посідали значне місце в сільському господарстві [1, с. 5]. Найголовнішими серед них є хліб, хлібобулочні вироби та страви з борошна. Хліб постав наріжним каменем у матеріальній та духовній культурі українського етносу. З діда-прадіда в народі виховувалась повага до праці хлібороба й шана до Хліба-годувальника. Якусь найвищу суть вбачали наші предки у простій хлібині [2, с. 199], тому й існує так багато висловлювань, крилатих фраз, прислів'їв, приказок тощо відносно хліба: «хліб – усьому голова»; «без солі та хліба немає обіда»; «без хліба – не обід, без капусти – не борщ»; «дурне й сало без хліба»; «коли б хліб та вода, то не буде голода»; «без хліба і любов гине»; «завжди є їдець на готовий хлібець»; «грушка – минушка, а хліб – кожен обід»; «не буде хліба – будеш без обіду»; «не кожен

хліб вирощує, але кожен його їсть»; «до готового хліба губа знайдеться»; «аби хліб, а зуби знайдуться»; «як є хліб, то є й розум»; «коли хліб на столі, то й стіл – престіл, а коли на столі хліба ні шматочка, тоді й стіл – лише гола дошка»; «хліб та вода – козацька їда»; «брат мій, а хліб свій»; «їдеш на день – бери хліба на тиждень»; «грошам – рахунок, а хлібу – міра»; «хліб у дорозі не затяжить»; «як хліб буде, то все буде»; «був би хліб, а їдці знайдуться»; «нам тільки хліба дай, а розжуємо самі»; «хто вчений – їсть хліб печений, а хто дурний, їсть хліб сирий»; «говорить так, наче три дні хліба не їв».

Крім буханців хліба, в українській національній кухні відомо безліч інших хлібобулочних виробів: бабки, бублики, булки, вертути, дивні, завиванці, калачі, книші, коржі, коровай, лежні, ломанці, паляниці, паски, пироги, рогалики, стульники, стовпці, шишки, шулики тощо, тому паремій, що стосуються цих виробів, є також багато: «не гарна хата кутками, а гарна пирогами», «пироги – не вороги»; «рад би дати пиріжка, та в самого ні шматка»; «були б пиріжки, то знайдуться й дружки»; «були роки, що не їлись і пиріжки, а тепер і хліб за рідкість»; «звабиш калачем, то не відженеш і рогачем»; «добрий і хліб, як нема калача»; «добре лежати на печі, як є в хаті калачі»; «біда навчить коржі з маком їсти»; «краще сухий хліб із водою, ніж паляниця з бідою»; «то мукиці, то водиці, так і спечу паляницю»; «не для Гриця паляниця»; «не тобі пеклася паска, та тобі досталось з'їсти»; «невже моя душа ворог цілого книша?»; «нехай книш, якщо не паляниця»; «не твій коровай, то й рота не розкривай»; «із води та муки пече баба шулики»; «там публіка – сім душ на півбублика»; «отримаєш дірку від бублика».

Деякі паремії вказують на так звані «родинні стосунки» між певними різновидами хліба: «житній хліб – пшеничному калачеві дід»; «житній хліб пирогові дід»; «паляниця – хлібові сестриця», «пироги – хлібові не вороги, а рідні браття».

Страви з борошна (вареники, галушки, лемішка, лемішаники, урванці, вушка тощо) також не обійдені народною увагою, про що свідчать такі перлини усної народної творчості: «вареники – хваленики: всяк вас хвалить, та не всяк вас варить»; «галушки та лемішка – хлібу перемішка»; «сякі-такі вареники, а все ж краще галушок»; «з попелу галушки не вдаються до юшки», «у нашої Христі й ворота в тісті, бо вареники ліпила».

Другою стравою за частотністю вживання (окрім борошняних) в українській кухні можна вважати різноманітні каші, та інші страви з круп – кулеші (куліші), голубці, засипанці, завиванці, мамалиги, пересипки, круп'єники, крупники тощо [1, с. 373]. На правдивість вищезазначеного вказують паремії: «без каші обід – сирота»; «борщ і каша – страви наші (їжа наша)»; «добра кашка, та мала чашка»; «добрий горщик, як є в нім каша»; «де смачна каша, там і домівка наша»; «з гречки та проса – і каша, й паша»; «краще сьогодні горобець, ніж завтра голубець»; «крупник кулішеві брат»; «з дурнем каші не звариш»; «кому що, а мені каша»; «аби каша до губи, будуть їсти зуби»; «баба з кашкою, а дід із ложкою».

Серед страв із круп (кашів) найбільш поширеними були страви з пшоно. Це засвідчують такі паремії: «аби пшоно – каша буде»; «і дурень кашу зварить: було б пшоно та вода»; «воду вари – вода буде, пшоно вари – каша буде»; «голодна кума, як немає пшоно»; «казала кума, що дасть пшоно, так у неї самої нема»; «на чуже пшоно не грій окропу».

Каші з пшоно, проса, вівса, ячменю були в Україні буденними стравами, а гречану варили значно рідше з прагматичних причин: гречка дає набагато менші врожаї, ніж просо чи овес, тому вона менш вигідна для вирощування, а відтак дорожча. Зрідка варили й пшеничну кашу (у вигляді куті на Різдво та колива – на поминки). Таку ситуацію відображено в пареміях: «вівсяна каша сама себе хвалить, а гречану люди хвалять»; «до пшеничної каші – масло, а до вівсяної – голод»; «як на Різдво відлига – ячмінну кашу лигай»; «місце куті на покуті»; «чи та кутя щедра, чи вона голодна, а припадеш до макітри – від'їстись не годна»; «не сунь свого носа до чужого проса»;

«не лайся – дідух на покуті»; «несу кутю до покутю, на зелене сіно, щоби бджоли сіли»; «пшениця – то хлопська мўка, мельникова біда, а панська їда»; «овес каже: сій мене в грязь – буду я князь, а ячмінь каже: сій мене в болото – буду золото, а гречка каже: сій мене хоч і в воду, аби впору»; «сій овес у кожусі, а жито – в брилі».

Не останню роль у харчуванні відіграла якість каші, зокрема її густина: «густа каша дітей не розгонить»; «в гурті каша їсться, а гуща дітей не розгонить»; «без солі не солоно, без крупи не густо»; «густа (крута) каша – добра їжа».

Іноді від неможливості зварити добру (густу) кашу через нестачу продуктів (круп) у народній творчості виникали висловлювання, у яких відчувається сміх крізь сльози, тобто гірка іронія: «добра каша: крупина за крупиною ганяється з дрючком»; «давайте густу варити, бо рідкої нема з чого»; «смачна каша – кожну зернину пораховано»; «від кулішу і ніг не поколишу»; «крупа крупу гонить, а крупу і чорт не догонить»; «пшоно, гречка, ячні, звиніть, що невдачні»; «трапилося, як сліпий курці просо».

Деякі крилаті вислови можуть бути виразниками своєрідної народної метрології: вказують на міру якості, тобто перебільшення або, навпаки, на надмірне применшення, знецінення якогось явища, події, випадку чи риси людського характеру. Зокрема такими метрологічними паремійними образами можуть бути харчові продукти. Так, своєрідним маркером української традиційної кулінарії є борщ, рецептів котрого відомо безліч. На підтвердження цього факту наведемо прислів'я: «кожна господиня по-своєму борщ варить»; «жінка борщ варить, а чоловік – воду»; «що-небудь, аби борщ»; «добрий борщик, та малий горщик»; «що до чого, а борщ до хліба»; «поволі, хлопчику, – раз хліба, два рази борщику»; «як жінка нелюба, то чоловікові й борщ дома смердить».

Від іменника *борщ* утворено дієслово *переборщити*. Це слово вказує на перебільшення в будь-якій справі, надмірну дію, щось зайве тощо.

Із жирів в Україні найбільшою популярністю користувалося свиняче сало, оскільки його українці навчилися зберігати тривалий час методом засолювання та перетоплювання. Сало споживалось у сирому вигляді як основна страва, а також у вигляді приправи до різних страв: смажене сало (шкварки), перетоплене сало (смалець) [2, с. 42]. Про сало як ситний та смачний продукт свідчать прислів'я: «із сала невелика слава, тільки ласощі, та й без його погано»; «не хоче, як кіт сала»; «бачить кіт сало, але сили мало»; «є сало, та не для кота»; «оддай і сало, аби на моє стало»; «поки суд та діло, а кошенья сало з'їло»; «де сало шкварчить, там людей кишить»; «знає кішка, чиє сало з'їла». Остання паремія також вказує на шкоду, заподіяну комусь, посмакувавши не своїми харчами, чи присвоївши не свою працю й досягнення.

Хоч сало є однією з найулюбленіших страв українців, однак у народній творчості сало може служити також і мірою негативу, заподіяного одній особі іншою, на що вказує вислів «залити сала за шкуру». Існує ще й такий вислів про сало, що декодується як негатив у житті людини, несправедливість у стосунках, велика образа: «нашим салом та й по нашій піці (шкурі)» або «тим же салом та по тих же ранах».

Олія, як приправа, використовувалась в українській кулінарії досить часто, однак вона цінувалась набагато нижче від сала чи вершкового масла. Про це й свідчать паремії: «без олії не зомлію, бараболю сама зголю»; «без олії не зомлію, а кулешу сама тешу»; «без олії не зомлію, а без хліба одурію». Однак тому, хто не міг дозволити собі інших жирів (сала, здьору, вершкового масла), і олія була смачним та вартісним продуктом. Це відображено в таких пареміях: «трошки надії, трошки олії, і животію»; «купається, як пампух в олії».

Через образ олії в деяких пареміях також передано особистісні стосунки, людські риси характеру тощо: «олію з водою ніколи не погодиш»; «олія і правда завжди виходять

наверх»; «олія до чистої води не пристане»; «олією вогню не загасиш»; «як нема олію (олії) в голові, то й не доллеш».

Існує безліч інших паремій про різні харчові продукти та страви, що здавна були популярними в українській кухні. Українські паремії, що належать до харчового сегменту побутової культури, «фіксують прагматичну вдачу українців, потребу бути ситими...» [5, с. 77], бажання сімейного добробуту, щасливого та забезпеченого життя, впевненості в безбідному майбутті своїх дітей і внуків, що притаманне й сподіванням та бажанням інших людей у всьому світі. Дослідження паремійного корпусу, що стосується харчового сегменту побутової культури, – тема перспективна, яка ще чекає на своїх дослідників, оскільки є вагомою, але малодослідженою часткою побутової культури українського етносу.

### ЛІТЕРАТУРА

1. Віват Г. І. Словник-довідник старовинних і діалектних назв страв, продуктів, харчових виробів та кухонного начиння різних регіонів України / Ганна Віват. – Одеса : ВМВ, 2015. – 384 с.
2. Віват Г. І. Традиції українського харчування / Ганна Віват. – Одеса : ВМВ, 2016. – 288 с.
3. Возняк Т. Причинки до історії та філософії галицької кухні [Електронний ресурс] / Тарас Возняк. – Режим доступу : [www.ji.lviv.ua](http://www.ji.lviv.ua).
4. Заплетнюк Є. Що таке паремії і коли їх читають [Електронний ресурс] / Прот. Євген Заплетнюк. – Режим доступу : [www.bogoslov.org](http://www.bogoslov.org).
5. Колоїз Ж. В. Українська пареміологія : навчальний посіб. для студ. філол. спец. вищих навч. закл. / Ж. В. Колоїз, Н. М. Малюга, Н. М. Шарманова ; за ред. Ж. В. Колоїз. – Кривий Ріг : КПП ДВНЗ «КНУ», 2014. – 349 с.
6. Кушнір В. Г. Народознавство Одещини : навч. посібник / В. Г. Кушнір. – Одеса : Гермес, 1998. – 245 с.
7. Мацак Ж. Г. Паремія як перекладацька проблема [Електронний ресурс] / Ж. Мацак. Кременчуцький державний політехнічний університет ім. М. В. Остроградського – Режим доступу : [www.rusnauka.com](http://www.rusnauka.com).
8. Мирний Панас. Повія [Електронний ресурс] / Панас Мирний. – Режим доступу : [www.ukrlib.org](http://www.ukrlib.org).
9. Селіванова О. Нариси української фразеології (психологічний та етнокультурний аспекти) : [монографія] / О. Селіванова. – К. – Черкаси : Брама, 2004. – 267 с.

### REFERENCES

1. Vivat G. I. Dictionary of ancient and dialect names of dishes, ingredients, manufactured foods and kitchen utensils of various regions of Ukraine / Ganna Vivat. – Odesa : VMV, 2015–384 pages (in Ukrainian).
2. Vivat G. I. Traditions of Ukrainian nutrition / Ganna Vivat. – Odesa : VMV, 2015. – 288 pages (in Ukrainian).
3. Voznyak T. Additions to history and philosophy of Galician cuisine / Taras Voznyak. – Available at [www.ji.lviv.ua](http://www.ji.lviv.ua) (in Ukrainian).
4. Zapletnyuk E. What are adages and when they are read / Protoiereus Evgen Zapletnyuk. – Available at [www.bogoslov.org](http://www.bogoslov.org) (in Ukrainian).
5. Koloyiz Zh. V. Ukrainian adages: textbook for philology students of higher educational institutions / Zh. V. Koloyiz, N. M. Malyuga, N. M. Sharmanova; editor Zh. V. Koloyiz. – Kryvyi Rig : KPI DVNZ «KNU», 2014. – 349 pages (in Ukrainian).
6. Kushnir V. G. Ethnology of Odessa Region. Textbook / Kushnir V. G. – Odesa : Germes, 1998. – 245 pages (in Ukrainian).

7. Matsak Zh. G. Adage as a translation issue / Kremenchug State Polytechnic University named after M. V. Ostrogradskyi – Available at [www.rusnauka.com](http://www.rusnauka.com) (in Ukrainian).
8. Myrnyi Panas. Harlot / Panas Myrnyi. – Available at [www.ukrlib.org](http://www.ukrlib.org).
9. Selivanova O. Essays on Ukrainian phraseology (psycho-cognitive and ethno-cultural aspects): [monograph] / O. Selivanova. – K.–Cherkasy : Brama, 2004. – 267 pages (in Ukrainian).

УДК 821.161.1

### **«АЛТИН-ТОЛОБАС» Б. АКУНИНА ЯК РОМАН-СИМУЛЯКР**

Галич О.А., докт. філол. наук, проф.

*Луганський національний університет імені Тараса Шевченка*

*пл. Гоголя, 1, м. Старобільськ, Україна*

halich48@mail.ru

Стаття присвячена аналізу роману Б. Акуніна “Алтин-толобас”, що проливає світло на найбільший симулякр письменника, створення міфу про зародження російської династії Фандоріних і, водночас, змальовує представника останньої її гілки. Роман-симулякр вписується в новітні тенденції розвитку літературного процесу, коли під впливом глобалізації швидкими темпами розвивається квазидокументальна література.

*Ключові слова: документалістика, квазидокументальна література, роман, симулякр, глобалізація*

### **«АЛТЫН-ТОЛОБАС» Б. АКУНИНА КАК РОМАН-СИМУЛЯКР**

Галич О.А., докт. филол. наук, проф.

*Луганский национальный университет имени Тараса Шевченко*

*пл. Гоголя, 1, г. Старобельск, Украина*

Статья посвящена анализу романа Б. Акунина “Алтын-толобас”, который проливает свет на самый большой симулякр писателя, создание мифа о зарождении российской династии Фандориных и, одновременно, рисует представителя последней ее ветви. Роман-симулякр вписывается в новейшие тенденции развития литературного процесса, когда под влиянием глобализации быстрыми темпами развивается квазидокументальная литература.

*Ключевые слова: документалистика, квазидокументальная литература, роман, симулякр, глобализация*

### **"ALTYN-TOLOBAS" BY B. AKUNIN AS A NOVEL-SIMULACRUM**

Halych O.A., doctor of Philology, professor

*Lugansk National University named after Taras Shevchenko*

*Hohol sq. 1, Starobilsk, Ukraine*

The events of the novel "Altyn-tolobas" taking place in two time dimensions: founder of the Russian branch of the Cornelius Von Dorn lives in the seventeenth century. And his descendant Nicholas Alexandrovich Fandorin arrives in Russia at the beginning of. Both characters represent great mystification of Boris Akunin – Fandorin creation of the Russian dynasty – which by internal intertextuality, the presence of many novels and stories writer, created the illusion of reality in his history of the Russian state, sometimes significantly affecting the course of historical events that took place in it. Fandorin in Boris Akunin, in the words of French philosopher J. Baudriard, is a simulacrum, and the work – a novel-simulacrum, because the author deliberately uses mystification, proving its authenticity modeled his novels in the characters that do not represent any true reality; similar, but not as ambitious, is the image Kozma Prutkov, designed in the nineteenth century. Tolstoy and brothers Zhemchuzhnikovs or in Ukrainian literature beginning in twentieth century. K. Burevii mystified image hiperfuturysta Edward Strikha for which there was no fundamental reality. Image Cornelius Von Dorn represents the beginning of a gigantic hoax, and the image of Nicholas Fandorin – it is completed.

No wonder, the hero of the novel "Altyn-tolobas" Cornelius Von Dorn, landing in Moscow realities, communicates not only with fictional characters, which in the novel a lot, but also with real historical figures, nobles, ministers personally to the Russian king and heir to the throne. The last of the kind Fandorin Nicholas with any of the great people of Russia are not talking, but it works in modern geographical and topographical realities, forcing the reader to feel their identity as a follower of the real reality that is actually