

## ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ ТА ІСТОРІЇ ЛІТЕРАТУРИ

УДК 821.161.2-31.09Сняданко]:641

**С. І. Ковпик,**  
доктор філологічних наук, професор  
кафедри української та світової літератур,  
Криворізький державний педагогічний університет,  
м. Кривий Ріг

### ПОЕТИКА ГАСТРОНОМІЧНОГО ПРОСТОРУ РОМАНУ Н. СНЯДАНКО «ОХАЙНІ ПРОПИСИ ЕРЦГЕРЦОГА ВІЛЬГЕЛЬМА»

*Ковпик С. І. Поетика гастрономічного простору роману Н. Сняданко «Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма».*

У статті проаналізовано з точки зору поетики густативів гастрономічні маркери у тексті роману Н. Сняданко «Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма». Гастрономічний простір роману не тільки інформативно наснажує сюжет твору, а також підсилює гедоністичну цінність твору. Помічено, що часові площини роману так чи так вміщують описи способів поїдання страв персонажами, які виконують у романі характеристичні функції персонажів.

Відзначені у романі такі групи густативної лексики: «глутонічні топоси» (віденський біфштекс), «інструментативи» (тарілки, дошки), низка лексем-номенів, уживаних на позначення учасників і власне суб'єктів, які пов'язанні не тільки з приготуванням їжі, але, в першу чергу, із процесом пригощування, кулінарні рецепти з розгорнутими рекомендаціями щодо способів їх реалізації в житті на кожен день.

**Ключові слова:** гастрономічний простір, густативна лексика, ретророман, харчові практики.

*Ковпик С. И. Поэтика гастрономического пространства романа Н. Сняданко «Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма».*

В статье осуществлен анализ с точки зрения поэтики густативов гастрономических маркеров текста романа Н. Сняданко «Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма». Гастрономическое пространство романа не только информативно обогатило сюжет произведения, но и усилило в значительной степени гедонистическую ценность произведения. Отмечено, что временные плоскости романа так или иначе содержат описания способов поедания блюд персонажами, всё это выполняет характеризующую функцию самих персонажей.

Определены в романе такие группы густативной лексики: «глутонические топосы» (венский бифштекс), «инструментативы» (тарелки, досочки), ряд лексем-номенов, употребляемых для обозначения участников и субъектов, связанных не только с приготовлением пищи, но и, в первую

очередь, с процессом угощения, кулинарные рецепты с развернутыми рекомендациями относительно способов их реализации в жизни на каждый день.

**Ключевые слова:** гастрономическое пространство, густативная лексика, ретророман, пищевые практики.

***Kovpik S. I. Poetics of gastronomic space in the novel «Fine handwriting of Archduke Wilhelm» by N. Sniadanko.***

*This article investigates the gastronomic markers in the novel «Fine handwriting of the Archduke Wilhelm» by N. Snyadanko in terms of gustatory poetics. The gastronomic space of the novel not only informatively inspires the plot of the work, but also enhances its hedonistic value. The paper notes that the timeline of the novel describes the character's ways of eating dishes performing in the novel the character constructing functions.*

*The following groups of the gustatory vocabulary are distinguished in the novel: «glutonic toposy» (Viennese steak), «table setting» (plates, boards), a number of lexical units, used to define the participants and the actual objects, connected not only with cooking, but first of all with the process of guest treating and recipes with extended recommendations of implementing them in every day life.*

**Keywords:** gastronomic space, gustatory vocabulary, retro novel, food practices.

До сюжету сучасного українського ретророману автори все активніше залучають гастрономічний простір та кулінарні описи, котрі виконують не тільки суто інформаційні функції чи то пізнавальні, а й підсилюють гедоністичну цінність твору художньої літератури взагалі. До цієї когорти художніх творів можна віднести роман Н. Сняданко «Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма», який з'явився восени 2017 року. Альтернативна історія про життя нащадка імператорської родини Габсбургів Вільгельма, більше відомого в Україні за бойовим псевдонімом Василь Вишиваний не обійшлася без описів і розповідей про кулінарні реалії життя історичних постатей, способів харчування представників різних націй, соціальних прошарків не тільки України, а й Європи у різні періоди історії.

Події роману охоплюють період від 1848 до 2008 рр., а місце дії розгортається у таких країнах, як-от: Україна, Польща, Австрія, Німеччина, Швейцарія. Тож, гастрономічний простір роману більш-ніж багатючий, він ще й ментально наснажений і презентує національні практики харчування.

Перші згадки про якість їжі стосуються пострадянських часів, «...коли навіть звичну їжу бувало непросто дістати, не кажучи вже про печиво без пшеничного борошна чи про козяче або порошкове молоко...» [2, с. 24]. У пострадянський період у магазинних чергах формувалося нове покоління українців, яке простоюючи годинами з батьками за якими-небудь продуктами, що раз у довжелезній черзі перепитувало матерів: «... ти не будеш змушувати мене їсти вчорашній капуста ?» [2, с. 24]. І тоді більшість мам, як і головна героїня роману Галина, із розпачем і безпорадністю розуміли, що їхні діти

ростуть позбавлені відчуття смакування їжею.

Просторовий код їжі у романі Н. Сняданко включає стосунки персонажів на рівні особистість і соціум, особистість і родина (родичі), особистість і власне Я. Так, у замку Габсбургів, у спогадах Вільгельма, кухарки працювали як єдиний злагоджений механізм, рухи цих жінок були гармонійними та досконалыми. Ще дитиною він потайки любив спостерігати за всім тим, що відбувалося на кухні. Цей процес був позначений відчуттями огиди від тарілки з *«вищиреною свинячою головою чи з неапетитними сирими тельбухами»* [2, с. 31], або ж стримуванням спокуси від варення, пінки на якому – то були найсмачніші дитячі солодоші, *«...бо життя їхнє коротке, вони висихають і перетворюються на шматки цукру, тоді як варення, з якого їх знімають, і близько не дорівнюється до них повітряністю смаку»* [2, с. 31–32]. У цьому описі є вказівки на якість приготування страви, її консистенцію та функціональні особливості.

Святкове життя замку не обходилося без їжі, яка у такі дні по-особливому смакувала. Їжа на свята в родині Габсбургів складалася з традиційних польських страв: *«... холодного пісного борщу з вушками з часником, смаженого коропа, оселедця, пирогів із капустаю і горохом, пісних голубців, вареників, куті»* [2, с. 51]. Головний персонаж пригадав, що з усіх цих наїдків він нічого не любив *«... окрім борщ і куті»* [2, с. 51]. Але завжди наїдався так, щоб на увесь рік вистачило. Надмірність у споживанні їжі призводила до того, що у Вільгельма страшенно болів живіт. Тож харчові практики родини Габсбургів відзначалися вишуканістю страв та їх надмірністю.

Голова родини Габсбургів Карл-Штефан постійно контролював режим харчування всієї родини. Особливо уважним й прискіпливим він був до процесів споживання їжі під час морських подорожей. Так, Карл-Штефан переконав усю родину, що обіднє чаювання – *«... це зайва трапеза, яка лише додає непотрібної роботи обслузі...»* [2, с. 156]. Через це уся сім'я з дванадцятої і до сьомої вечора терпіла голод. Така категоричність Карла-Штефана щодо харчування особливо шкідливо позначалася на настроях дітей родини Габсбургів, адже малеча звикла до того, що вдома вона смакувала чай із тістечками. Врешті-решт дружина Карла-Штефана відвоювала право дітей на хоч який-небудь перекус. Дітям дозволили з'їдати о четвертій пополудні по одному апельсину.

Отже, їжа та харчові практики однієї із найвідоміших імператорських родин світу вказують на те, що в цілому їх гастрономічні вподобання відзначалися вишуканістю, а режим харчування був чітко регламентованим і табуйованим.

Культ їжі в імператорській родині позначився на ставленні до неї одного із її нащадків – Вільгельма фон Габсбурга, головного персонажа роману. Він був справжнім гурманом, адже цей чоловік добре знався на кращих ресторациях світу. Саме ресторани у ХІХ столітті задовольняли найбільші претензії аристократії на застілля. На думку В. Ніколенка, *«...такі тенденції можна вважати одними з перших прообразів глобалізації через гастрономічне та поширення домінантного дискурсу влади західного штибу»* [1, с. 341].

У скрутні післявоєнні часи Вільгельм згадував про голландські біфштекси, які він смакував у ресторації «Порт Ван Клеве» в Амстердамі. Саме в цьому ресторані були найліпші біфштекси, котрі тут нумерували: *«Я був там востаннє ще до війни й отримав біфштекс під номером 47567789»* [2, с. 469]. У цьому спогаді про смак їжі іншої національної кухні акцентовано увагу на цифровому позначенні страви, яке здійснювалося з тією метою, щоб продемонструвати відвідувачам популярність цієї страви та обсяг споживання. Вільгельм відзначався багатю густативною фантазією. Так, очікуючи замовлення в ресторані, він *«...відчував на язиці апетитну хрумку скоринку скропленого цитриною шніцеля і подумки розважав, яке вино візьме сьогодні: червоне, як пасувало би до м'яса, чи біле, яке найліпше п'ється в таку спеку»* [2, с. 522].

Проте з часом таке вишукане ставлення до їжі у Вільгельма фон Габсбурга змінилося на спартанський спосіб споживання їжі. Так, у Зальцбурзі вони з дружиною Софією могли розраховувати лише на хліб зі смальцем, який запивали чаєм. А в Мюнхені у таборі для біженців подружжя втамовували неймовірне відчуття голоду четвертинкою хліба та тарілкою густої вівсяної каші.

Таким чином, Н. Сняданко на прикладі персонажа Вільгельма фон Габсбурга показала як змінюються харчові потреби людини упродовж її життя під впливом умов середовища. В умовах голоду та відсутності належного харчування, людина, навіть із вишуканими смаками, здатна прилаштуватися до тих харчових практик, в яких вона вимушено існує.

Харчові практики родини дружини Вільгельма фон Габсбурга також відзначалися вишуканістю. У спогадах Софії, якими вона охоче ділилася з онукою Галиною, виринали описи шинки від Котовича, сальцесона та вудженого язика від Пшибильського, краківська ковбаса від Лінтнера.

Окрім цього, в меню харчування родини Софії входили: *«Мигдали звичайні і гіркі, чорні родзинки з зернятками, малярське повидло, цукати, волоські оріхи, мак, дріжджі Мавтнера, ванілій, шафран, гвоздики, олива, оцет, муштарда»* [2, с. 136]. Усі ці вишукані продукти призначалися для святкування Великодня. Мати Софії була гарна й вправна майстриня у приготуванні їжі, жінка при звичаїла до кулінарного мистецтва й доньку. У спогадах вже літньої Софії виринали картини різних способів приготування тістечок та медяників. Софія згадувала низку кулінарних операцій, які вона старанно виконувала для приготування святкового обіду чи вечері: *«... мішала сир із маслом на сирник, варила чоколадний люкер, терла мак на маківник»* [2, с. 137]. У пам'ять Софії дуже добре вкарбувалися застереження матері стосовно деяких кулінарних операцій: *«Не лижи макогін – будеш мати лисого чоловіка»* [2, с. 137], а ще мати біла по руках ложкою за поїдання сиру. Софія назавжди пам'ятала, що в п'ятницю перед Великодньою неділею в родині нічого не робили і навіть обід готували простий: *«... печена бульба зі смаженою в олії цибулькою, “москалик” – закручені половинки оселедців, – квашена капуста»* [2, с. 137]. І тільки після відвідування плащаниці мама Софії бралася готувати сирну паску, яку пекла ще її прабабуся. Але з описів її онуки Галини було

відомо, що сирна паска була прикрашена рожами, викладеними з родзинок і з лимонною цедрою з трьох лимонів. А ще Софія пригадувала, що саме в ніч на суботу мама пекла різні булки, шинку, фаршироване поросся, торти, які різали тоді, коли приходили гості.

Усі ці та решта регламентацій вказують на те, що кулінарні практики родини Софії були спрямовані на виховання у дівчинки відчуття міри, смакових уподобань, вправності в приготуванні страв.

Свій гастрономічний досвід та кулінарну обізнаність Софія намагалася передати онуці Галині. Саме бабуся навчила розумітися Галину на смакових відмінностях яєчні приготовленої не на олії, а на шкварках. Вона навчила онуку всім тонкощам нарізання цибулі. Здавалося, що нарізка цибулі, як звичайна кулінарна операція, не має якихось особливих секретів. Проте, бабуся Софія терпляче пояснювала Галині, що цибулю різати треба *«...спершу навпіл, а потім кожну з половинок класти надрізом на дошку й відтинати тоненькі півкружальця»* [2, с. 62]. Уся ця технологія нарізки виконувала важливу функцію – захищала очі людини від подразнення соком цибулі, адже, як пояснювала Софія, *«...сік цибулі, випаровуючись, прямує вгору, тому, якщо різати, ледь відхилившись назад, пекучі випари не потраплять в очі...»* [2, с. 62]. Цей інформаційний опис покрокової кулінарної операції виконує й характеристичну функцію персонажа, адже він вказує на бажання бабусі уберегти онуку від неприємної ситуації. Галина, отримуючи від бабусі такі цінні кулінарні знання, мала можливість порівняти декілька моделей приготування страв та способів обробки продуктів, які були доступні для неї – це модель приготування страв від мами, і дві від двох різних бабусь – Софії та Альони.

Порівнюючи ці різні технології приготуванні їжі, Н. Сняданко підкреслює те, що їжа може виступати не тільки як індикатор соціальних статусів, а й родинних і національних. Так, Галина пригадувала, що мама зовсім не так нарізала цибулю, як бабуся Софія: *«Вона тримала цибулину в руках і нарізала спершу поздовжні пласти, далі смужки, а потому квадратики, намагаючись якомога більше подрібнити цибулю. При тому мама не відхилилася назад і завжди плакала у процесі нарізання»* [2, с. 62]. Усе призвело до того, що мама перестала вживати цибулю. У даному випадку винахідливість бабусі Софії контрастує щодо легковажності матері Галини, яка знайшла найлегший спосіб впоратися із цибулевими випаруваннями, позбавивши всю свою родину відчувати не тільки повноцінний смак страви, а й можливості отримувати необхідні вітаміни, які входять до складу цибулі.

А далі у спогадах Галини протиставляються досить відмінні кулінарні практики жінок різних соціальних статусів, рівнів виховання. Дівчинка згадує, що мама і бабуся Альона подрібнювали всі інгредієнти на салати так, що всі салати смакували однаково і нагадували *«...якусь різнокольорову кашу»* [2, с. 63]. А от бабуся Софія усе нарізала великими шматками, у салати ніколи не клала майонез, заправляла салати оливою з часником і дрібною гірчиці. Окрім цього, бабуся Софія ніколи не дрібнила листя салату, а рвала його руками. Її салати були набагато смачнішими, аніж салати мами та бабусі Альони. Власне

бабуся Софія презентувала класичні харчові практики львів'ян ще дореволюційного періоду, а вже мама Галини та бабуся Альона притримувалися харчових практик радянської доби. По суті в цих порівняльних характеристиках харчових практик різних історичних епох помітні зміни в гастрономічній культурі українців та її соціально-культурне призначення. Як відомо, *«відомості про те, як харчувався/харчується соціум, можуть свідчити про його минуле й сьогодення. Взагалі стан «радянської кухні», безумовно, свідчить про якість життя середньостатистичної людини того періоду. У такому ракурсі «міфологія» їжі здатна багато розповісти про взаємини держави й суспільства, його домінуючу культуру, магістральний тип економіки, а також визначити місце людини в загальній системі соціальних координат певної країни»* [1, с. 167].

У романі також функціонують поняття «радянська господиня» та «радянська кухня». На думку В. Ніколенко, *«Щодо головного поняття «радянська кухня», то воно може бути визначено як ідеологічно (штучно) створені практики організації всесоюзної системи харчування (і як наслідок, змісту меню кожного громадянина), що зумовлювалися політичними, економічними, соціальними тощо особливостями тогочасної суспільної ситуації»* [1, с. 168]. Саме ці особливості радянської системи харчування презентують мама Галини та бабуся Альона.

Спогади бабусі Софії про дитинство так чи так торкаються розповідей про багатющу палітру різного характеру смаків, які запам'яталися їй на все життя. Тобто, смак тут виступає як знак сенсорної модальності. Так, для дівчинки несмачною й смердючою була м'ятна карамелька, яку їй постійно перед обідом давала тітка. А от солодощі із цукерні Людвіга Залевського тітка давала тільки у свята. Особливо смакували маленькій Софійці цукерки «Тайойки», назва яких походила від львівського вигуку «та йой!», яким львів'яни передавали різні види емоцій. Еклери, халва, італійське морозиво, вафельні рурки – це справжні індикатори смачного дитинства Софії.

Софія все життя зберігала старовинні зошити із записами рецептів різними мовами: українською, німецькою, польською, які їй дісталися ще від прабабусі й були свідченням обізнаності декількох поколінь жінок на стравах різних національних кухонь, вказували на запозичення деяких рецептів із харчових практик представників різних національностей, які в силу тих чи тих обставин входили до великої родини. Проте, мама Софії вчила доньку у приготуванні страв не дотримуватися рецепту буквально, а довіряти своєму чуттю, бо *«...кулінарне мистецтво, як і будь-яке інше, слід розвивати»* [2, с. 77]. Софія, переймаючи від мами рецепти страв, постійно чула її рекомендації типу «кілька забере», «на око». Мама експериментувала з рецептами, удосконалювала їх на свій розсуд або ж корегувала рецепт у відповідності до матеріальних статків родини. Так, наприклад, жінка замість «кілька коп яєць» клала всього кілька крашанок тощо. Тут прослідковується деяка заощадливість матері Софії, яка корегувала рецепти страв на власний розсуд.

У романі Н. Сняданко «Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма» їжа

виступає індикатором національної самоідентифікації та виявом національного патріотизму. Персонажі різних соціальних прошарків дегустують їжу, висловлюють своєї ставлення до неї, дають оцінки національним кухням. Так, під час відрядження до Відня Галина у розмові з таксистом змогла дізнатися про особливості харчових практик німців та австрійців. Таксист австрієць виявився гурманом, для якого *«їжа – то найважливіше»* [2, с. 89]. Цей чоловік дав високу оцінку українській національній кухні, порівнявши її з югославською та хорватською. А от у німців, на його думку, відсутня культура їжі взагалі. Їжа у німців уся консервована, а німкені просто розігрівають консерви і споживають їх. Усе це, на думку таксиста, вказує на лінощі жінок. Окрім того, таксист піддав критиці систему харчування в ресторанах Німеччини. Найбільше його збентежило те, як німці готують віденський шніцель. З обуренням чоловік переповідав Галині про смакові якості віденської страви, яку готують німецькі кухарі. Так, шніцель був завтовшки з палець та засмажений у тісті. На відміну від німецької рецептури, віденці шніцель готують тонесенький, *«як листок паперу, й тільки з телятини»* [2, с. 90]. Віденці смажать шніцель виключно на вершковому маслі, а не на соняшниковій олії. Розповідь чоловіка про спосіб приготування шніцеля максимально візуалізує зовнішній вигляд страви: *«... масло має апетитно скрапувати з готового шніцеля на картоплю»* [2, с. 90], де лексема «апетитно» густативно наснажує сам опис страв. А ще таксист австрієць з обурення переповідав і про якість страви, яка не належить до австрійської кухні – картоплі фрі. Для цього гурмана не допустимим було те, що німці поливають картоплю фрі соусом: *«Уявляєте цю гидотну – розмочену в соусі картоплю фрі?»* [2, с. 91]. Більше того, з його розповіді стало відомо, що німці австрійців називають сухоїдами. У даному випадку їжа стала індикатором національної самоідентифікації.

Іншу модель харчових практик втілює бабуся Альона, для якої *«культ їжі, невитравний у всіх, кому довелося пережити голод, був єдиним доступним їй способом висловити свої почуття»* [2, с. 108]. А тому жінка у своєму будинку завжди пригощала тих, кого любила, жаліла або поважала, і що найпарадоксальніше навіть тих, кого недолюблювала.

У своєму романі Н. Сняданко також продукує ідею про те, що найкращі ліки – це харчі. Цю істину вона демонструє в епізоді про те, як Вільгельм фон Габсбург рятував свого хворого друга Івана. Вільгельм написав листи друзям, в котрих просив аби вони забезпечили йому посилене харчування. Перелік харчів був не вибагливим, але всі вони повинні були допомогти хворому товаришеві.

Як відомо, смакові уподобання людини упродовж усього її життя мають здатність змінюватися. Так трапилося із смаковими відчуттями бабусі Галини Софії, яка тільки з віком почала по-справжньому цінувати смак козиного молока, яке в дитинстві їй здавалося страшенно не смачним. А розуміння смаку молока прийшло після пережитих жінкою періодів голоду й поневірянь.

Таким чином, гастрономічний простір ретророману Н. Сняданко «Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма» змінюється відповідно до часових зміщень у розвитку сюжету твору. У романі репрезентовані харчові практики українців, австрійців, німців та поляків. Адже *«... кухня будь-якої країни, нації – це*

*частина її культурного багажу, своєрідне відображення історичного досвіду, окремих форм прояву масової свідомості, соціально-економічного стану тощо» [1, с. 337].*

Авторка роману активно впроваджує ідею культу їжі, який був невід'ємною частиною суспільної культури тієї чи тієї нації у певні періоди її історії. Вишуканість страв в імператорській родині Габсбургів у романі контрастує з практиками харчування радянської доби. А закладене в дитинстві відчуття харчового гурманства, під впливом зовнішніх умов нівелюється й втрачається взагалі, коли для людини не важливо що вона їсть, а головне, щоб їжа дала хоч які-небудь сили для боротьби за життя.

У романі представлені різноманітні місця споживання їжі від ресторацій до післявоєнних таборів для біженців. Окрім цього, авторка не оминула згадати способи харчування українців під час відпочинку на Азовському морі у різних приватних пансіонатах. Оскільки персонажі роману перебувала на відпочинку на Арабатській стрілці ще на початку двохтисячних, той й система харчування ще нагадувала радянську. Так, в приватному пансіонаті пани Анни існувало радянське правило: *«Аби пообідати в ідальні пансіонату, треба було “прийти вчасно”, тобто в той момент, коли всі мешканці пансіонату вже завершили трапезу, та на кухні залишалися зайві порції»* [2, с. 403]. Проте усі відпочиваючі, як правило, приходили або занадто рано, або ж занадто пізно. А це означало, що майже постійно доводилося готувати їжу самотужки. На початку двохтисячних років система харчування у курортних містечках Чорного та Азовського морів була нерозвинутою на тому рівні аби задовольнити харчосмакові уподобання відпочиваючих. Харчові практики відпочиваючих у вказаний період склалися із такого раціону: *канапки «... з не надто свіжим місцевим сиром і з розчинними зупками з пакетиків...»* [2, с. 403]. У такий спосіб більшість відпочиваючих українців на початку двохтисячних років давали собі раду.

Таким чином, їжа та харчові практики у романі Н. Сняданко *«Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма»* є інструментом налагодження різного роду стосунків, сприяють реконструкції спогадів про минуле персонажів, виступають індикатором самоідентифікації. Письменниця вдало спробувала читачеві познайомитися із харчовими практиками представників різних соціальних верств.

Гастрономічний простір роману не тільки інформативно наснажує сюжет твору, а також підсилює гедоністичну цінність твору. Часові площини роману так чи так вмщують описи способів поїдання страв персонажами, котрі виконують у романі характеристичні функції. У романі зустрічаємо такі групи густативної лексики: *«глютонічні топоси»* (віденський біфштекс), *«інструментативи»* (тарілки, дошки), низка лексем-номенів, уживаних на позначення учасників і власне суб'єктів, які пов'язанні не тільки з приготуванням їжі, але в першу чергу із процесом пригостання, є також кулінарні рецепти з розгорнутими рекомендаціями щодо способів їх реалізації в житті на кожен день.



### Список використаної літератури

1. Ніколенко В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір: дисерт. на здобуття науковго ступення доктора соціологічних наук: 22.00.01 – теорія та історія соціології / В. В. Ніколенко. – Дніпропетровськ, 2015. – 663 с.

2. Сняданко Н. Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма: роман / Н. Сняданко. – Львів : Видавництво Старого Лева, 2017. – 544 с.

УДК 821.161.1.09:655.55

**А. С. Алексеева,**  
*старший преподаватель,*  
*Криворожский государственный педагогический университет,*  
*г. Кривой Рог*

### ЛИТЕРАТУРНЫЕ АЛЬМАНАХИ И СБОРНИКИ В ОЦЕНКЕ КРИТИКИ 20-Х ГОДОВ XX В. (НА МАТЕРИАЛЕ РЕЦЕНЗИЙ, ОПУБЛИКОВАННЫХ В ЖУРНАЛЕ «ПЕЧАТЬ И РЕВОЛЮЦИЯ»)

*Алексеева Г. С. Літературні альманахи та збірники в оцінці критики 20-х років XX ст. (на матеріалі рецензій, опублікованих у журналі «Печать и революция»).*

*У статті проаналізовано рецензії на літературні альманахи та збірники 20-х років XX століття, які стали підґрунтям сучасної літературної критики. Авторка, відзначаючи особливості критичної думки тієї історичної доби, виділяє та характеризує функції рецензії: оцінну та рекомендаційну.*

*Ключові слова:* літературна критика, рецензя, літературні альманахи, оцінка.

*Алексеева А. С. Литературные альманахи и сборники в оценке критики 20-х годов XX в. (на материале рецензий, опубликованных в журнале «Печать и революция»).*

*В статье проанализированы рецензии на литературные альманахи и сборники 20-х годов XX века, заложившие основы современной литературной критики. Автор, отмечая особенности критической мысли того исторического периода, выделяет и характеризует функции рецензии: оценочную и рекомендательную.*

*Ключевые слова:* литературная критика, рецензия, литературные альманахи, оценка.

*Alekseeva A. S. Literary almanacs and collections in the evaluation of criticism of the 1920s. (on the material of reviews, published in the journal «The Press and the Revolution»).*

*The article analyzes the reviews on literary almanacs and collections of the 1920s, which laid the foundations of modern literary criticism. The author notes the*