

УДК 821.161.1-4Дерибас:392.8(477.74-21)

**Морева Т. Ю.**

кандидат филологических наук, доцент  
кафедра мировой литературы,  
Одесский национальный университет имени И. И. Мечникова  
Французский бульвар, 24/26, г. Одесса, Украина, 65058  
moreva.tamara2765@gmail.com

**ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ТЕМА В ОЧЕРКАХ А. М. ДЕРИБАСА  
О СТАРОЙ ОДЕССЕ**

*Объектом статьи являются исторические и мемуарные очерки выдающегося общественного деятеля Одессы, летописца ее культуры А. М. Дерибаса. В центре внимания – произведения, в которых идет речь о традициях в приготовлении еды и любимых блюдах одесситов: их тематика, герои, жанровое своеобразие, особенности повествования и формы выражения в них авторского «я». Они близки сегодняшнему читателю своей ностальгической ноткой, открытостью автора к диалогу, их зачастую юмористическим тоном, а также тем, что дают нам картину жизни нашего города, во многом уже удивительную для нас.*

**Ключевые слова:** очерк, гастрономическая тематика, анекдот, портрет, рассказчик, автор, А. М. Дерибас.

Книга исторических и мемуарных очерков Александра Михайловича Де Рибаса, Дерибаса (1856 – 1937) «Старая Одесса», вышедшая в Одессе отдельным изданием в 1913 году, является ценным источником сведений о жизни нашего города с первых десятилетий XIX в. и вплоть до первых десятилетий XX века. Внучатый племянник одного из основателей Одессы адмирала Иосифа Михайловича Де-Рибаса Александр Михайлович был журналистом, в 1922–1924 гг. исполнял обязанности директора Одесской городской публичной библиотеки, а позже – руководителя краеведческого отдела этой библиотеки, был членом Пушкинской комиссии Одесского Дома ученых, выдающимся общественным и культурным деятелем Одессы. При подготовке предлагаемой работы мы опирались не только на книгу А. М. Дерибаса «Старая Одесса», но и на ряд его очерков, написанных им после ее выхода и опубликованных отдельным изданием в уже начале XXI века под названием: «Старая Одесса. Забытые страницы: Исторические очерки и воспоминания» (Киев: Мистецтво, 2005).

Стремясь представить, по сути, столетнюю картину жизни Одессы максимально полно, А. М. Дерибас не мог не остановиться на «гастрономической» теме. Ей посвящена глава под названием «Гастрономия в прошлом». А в книге, составленной на основе его выступлений в печати и изданной уже в наши дни,

это такие очерки: «Пасха под подушкой», «Рождественские воспоминания», «Винегрет», «Рецепт штufата с макаронами», «Наш повар Лука».

Глава «Гастрономия в прошлом» начинается описанием запахов, напоминающих автору о его детстве. Это, в первую очередь, запах апельсинов. Метафорически эту часть книги А. М. Дерibasа смело можно обозначить как стихотворение в прозе, причем с преобладанием в нем лирического начала. Каждый из шести абзацев, посвященных запаху апельсинов, которые привозили в Одессу на кораблях из Барселоны, Мессины, с Кипра, Хиоса, Яффы и из Смирны, передает авторское настроение ностальгии по прошлому, хотя и теперь, как он замечает о современной ему Одессе, на Греческой улице пахнет «и финиками, и орехами, и рожками, и апельсинами, и всякими колониальными специями. И тянет из ее погребов душистым воздухом старой Одессы» [1, 303]. Начинается это «стихотворение в прозе» восторженным восклицанием «О, чудный запах апельсин!», а завершается признанием его терапевтического воздействия на каждого человека. «Прибавьте к этому, – замечает он, – аромат акаций и вечно новый соленый запах моря и ... и вы помолодеете на несколько десятков лет» [1, 302; 303]. Возможно, он постарался так оптимистически завершить эту часть главы о гастрономии в прошлом, потому, что, как уже было отмечено, он переживает настроение настальгии и ключевую роль в первых абзацах играет оппозиция «жизнь – угасание». В запахе апельсина, сообщает он читателю, «есть что-то глубоко значительное, напоминающее не то о тлене, не то о бессмертии всего прекрасного, всего душистого на земле» [1, 302]. Перед глазами читателя открывается картина десятков, сотен кораблей, которые везут в одесский порт тысячи ящиков апельсинов. Он называет их «дивными», «сочными», «солнечными», «нежными» плодами. И тут же противопоставляет им погреба, в которые погружают апельсины оптовые торговцы на Греческой улице. «А в этих погребах, – восклицает он, – темно, сыро и жутко» [1, 303]. Поэтому он подчеркивает различие запаха апельсинов в тех странах, где они растут и даже уже сорванными сохраняют «живой аромат оранжевого цветка», и в Одессе, где они оказываются «в сырых подземельях», и где их запах «какой-то грустный, как будто бы прощальный» [1, 303]. И прибавляет, чуть ли не одухотворяя «солнечные» плоды из далеких стран: «Будто апельсины вздыхают по далекому солнцу» [1, 303]. Грусть уходит, когда он вспоминает о другом аромате – «специфически-восточном» запахе рожков. «В былые времена, на Греческой улице, мог поспорить с запахом апельсин один лишь запах сахарных рожков», – вспоминает автор.

Скорее всего, А. М. Дерibas пишет о плодах рожкового дерева, которое называется кэрб и произрастает на Кипре, в Испании, Италии и других странах Средиземноморья. Стручки этого дерева достигают длины 30 сантиметров и напоминают по вкусу какао с сахаром. Они содержат микроэлементы, аминокислоты, витамины А, С, Д, Е, РР, витамины группы В. Поэтому сироп кэрба широко используется в медицине. В очерке А. М. Дерibasа «рожки» – это толь-

ко сладость. «Длинные, извилистые, как гигантские стручки акации, жирные, вкусные, полные кристаллизовавшегося сахарного сока, рожки – в больших мешках, или рассыпанные на высокие груды на полу магазинов, привлекали обоняние одесситов своим специфически восточным ароматом. Мы, дети, – вспоминает он, – поедали эти рожки десятками, так, сырыми, и поджаренными на первой попавшейся лучинке. И часто, вместе с сахарным мясом рожка, попадала нам в рот образовавшаяся в нем от старости труха. Но это нисколько, конечно, не останавливало нашего прожорства» [1, 303].

Далее А. М. Дерibas описывает колбасные магазины. Сначала, уточняет он, в Одессе появились итальянские колбасники, а позже – немецкие. Из немецких он лучше всего запомнил Фишера, магазин которого был расположен на Александровском проспекте. Но в центре его внимания – итальянец Джузеппе Мариани, владелец магазина на Греческой между Екатерининской и Ришельевской улицами. Это, по словам Дерibasа, был «красивый старик, с седой остроконечной итальянской бородой», добродушный и не утруждавший себя заботами. Когда его спрашивали, почему у него в магазине не было того или иного сорта ветчины или колбас, он беспечно признавался, что был занят игрой в шары. «Но зато, – уточняет автор очерка, – то, что в магазине находилось, было всегда свежо и хорошо» [1, 304]. А были там «настоящие итальянские макаронны, сицилийские сушеные каштаны, ни с чем по вкусоности не сравнимое миланское коровье масло и маринованный тон, и жирные анчоусы, и бесподобный сыр пармезан, и рис, тот чудный, отливающий перламутром, итальянский рис, без которого немислимо сделать настоящий хороший ризотто» [1, 304]. Но главными товарами были, конечно, мясные изделия – копченая ветчина (prescinto), болонская колбаса, миланская, мортаделло», которые привозились непосредственно из Италии, а также другие «дивные» сорта колбас, которые делал Мариани собственноручно. После такой характеристики абсолютно естественным является сравнение А. М. Дерibasа этого итальянца с Рафаэлем и Микельанджело.

У современного одессита могут вызвать удивление замечания А. М. Дерibasа относительно овощей в Одессе. Старая Одесса, сообщает он, не знала «овощей с полем орошения». Это было время, когда для жителей города помидоры были редкостью, которую привозили из Италии небольшими количествами. Это же относится и к баклажанам, которые доставляли из Турции и называли в Одессе «маленжанами» и «бавнями» [1, 305]. Привычнее для жителей города были равиоли. «Это были, в сущности, – замечает Дерibas, – не дорогие блюда, но они доставляли старым одесситам громадное, никогда не приедавшееся эстетически–гастрономическое наслаждение» [1, 305]. Правда, следует уточнить, что это вовсе не те равиоли, что нынешние одесситы могут приобрести в магазине. Сошлемся на очерк А. М. Дерibasа «Наш повар Лука». Это блюдо составляло, как он замечает, «большое место» героя очерка: «стоило только напомнить ему о них, чтобы он тотчас пришел в восторженное состояние»

[2, 246]. «Равиоли! – восклицал Лука, – Их теперь называют галушками. А это маленькие, как сережки, вареники. И внутри их фарш из 47 разных продуктов. Некоторые набивают тесто, прости Господи, говяжьим фаршем – и вот тебе равиоли» [2, 246]. Конечно, можно предположить, что старик преувеличивал, говоря о сорока семи ингредиентах, тем более, что он никогда не мог их все вспомнить, однако, судя по тому, что он называл, это было и в самом деле необыкновенно вкусное блюдо. «Мозги, печенка, трюфель, шпинат, эстрагон, сыр пармезан, анчоусное масло», – перечислял он. А в конце добавлял, что необходимо знать один секрет, чтобы вышли равиоли, а не галушки, но признавался, что вспоминает этот секрет, только когда пьян. «Трезвый человек все перепутает», – говорил он [2, 246] и рассказывал, как готовил их однажды для приехавшего из Италии хозяина. «Иду на кухню, собираю все сорок семь предметов. И как туман нашел: не могу припомнить секрет, – признавался он. – Пропал я, думаю себе. Выйдет скандал. Выпил я с отчаяния штофчик – не помогает. Выпил еще, взялся за работу и сделал такие равиоли, что ваш отец пришел после обеда на кухню и сказал мне: “Я подобных в Неаполе не едал”» [2, 246].\

Это очерк, как нами было отмечено, входит в книгу, опубликованную уже в наше время, в 2005 году. В «гастрономических» очерках, вошедших в нее, А. М. Дерibas пишет как об изысканных блюдах, так и о простой пище для бедняков, утрата традиции приготовления которой кажется ему особенно огорчительной. К примеру, о гороховых бисквитах. «Их делали, – сообщает он, – греки-пекари из гороховой муки и носили по городу на лотках, на голове, продавая их по копейке за штуку. Они были очень сытны, вкусны и имели ту особенность, что выдерживали всякую непогоду, нисколько не утрачивая своей приятности. Засушит ли их жгучее солнце, подмочит ли проливной дождь или обвеет староодесская пыль – бисквиты сохраняли свое внутреннее содержание неизменно вкусными» [2, 225]. Он не только приводит рецепты приготовления блюд, но и вспоминает истории, связанные с ними. Документальное в его очерках подчас легко переходит в новеллистическое или даже анекдотическое. А сам повествователь порой допускает игру с читателем, подшучивая над ним. Как, к примеру, в очерке «Рецепт штуфата с макаронами», где он рекомендует своему читателю: «ничего не поручайте повару. Делайте все сами» [2, 228]. Требуя от него внимательного отношения к своим рекомендациям («придерживайтесь точно моих указаний»), он не заботится об их определенности: мясо нужно купить «...от вола не слишком старого, но и не слишком молодого»; макароны любого вида (только не вермишель) следует приобрести «...у Жюльена, то бишь у Пандака, так как фирмы Жюльена уже не существует...», время приготовления мяса он не уточняет, говоря: «...я нарочно говорю “некоторое время” и не определяю его более точно, потому что здесь все зависит от вашего вдохновения и вашего счастья...». Наконец, духовка, согласно его рекомендациям, должна быть «хорошо нагрета», но не «слишком горяча» и т.д. При этом повествование ведется легко и непринужденно. Обращают на себя внимание

коммуникативные стратегии А. М. Дерибаса. В его очерках присутствует как «монологическое» слово (содержатся указания, которые необходимо лишь принять к сведению), но преобладает все же диалогическая форма общения с читателем. Так, к примеру, очерк «Рецепт штuffedата с макаронами» начинается вопросом, обращенным к читателю. «Вы хотите знать рецепт настоящего итальянского штuffedата с макаронами?», – спрашивает автор. И далее он успокаивает его тем, что рецепт «очень прост». Хотя на самом деле дает целый ряд рекомендаций, представляющих не только серьезные затруднения для того, кто намерен в точности исполнить его указания, но и логически не объяснимых. К примеру, мясо нужно нести домой в корзине, «в которой прежде не было другого мяса»; готовить штuffedат нужно непременно в сковороде, «которая не имела бы запаха прежнего жаркого», а макароны нужно «впускать в горячую воду» каждую в отдельности (задание почти не выполнимо в силу того, что к моменту опускания в воду последней макаронины первая из «впущенных» может уже и свариться. При этом демонстрируется предельное внимание к читателю, знакомящемуся с его рецептом приготовления штuffedата путем включения вводных конструкций: «Ради Бога, следите сами...», «...и немножко, ради Бога, немножко морковки...», «...чтобы они, Боже сохрани, не поломались в кастрюле» и т.д.

Сам по себе штuffedат представляет собой тушеное мясо. Поначалу А. М. Дерибас и в самом деле ведет речь о приготовлении мяса. Автор сопровождает своего читателя от момента его выбора, до предварительной обработки еще при покупке (выбрав «самый лучший кусок мяса, так называемый огузок сека, от вола», нужно приказать продавцу срезать оба крайних конца, а затем самому хорошенько поколотить оставшееся мясо обухом топора), а затем уже дома, где мясо необходимо держать сначала в миске с соленой водой, а затем – в другой, наполненной вином. После этого его следует нашпиговать салом, выдержать в духовке в кастрюле с залепленной тестом крышкой. И, наконец, заключает он, подчеркнув, что все очень просто, «если ваш штuffedат не перепрел, то он готов» [2, 229]. Однако затем он переводит разговор на макароны. Оказывается, приготовление мяса в духовой печи было необходимо только для соуса, которым следует полить макароны. «На эти макароны, – советует он, – вылейте весь соус, из кастрюли со штuffedатом, обсыпьте макароны еще раз пармезаном возможно равномерно и ... подавайте на стол. Вот и все. Это очень просто». О том, что главная составляющая штuffedата с макаронами – макароны, он писал и в книге «Старая Одесса», где читаем: «Вспомните штuffedат. Облитые соусом из-под штuffedата и обсыпанные сыром пармезаном макароны или ньоки получали такую вкусность, что счастливы, приглашенные на итальянский обед, облизывали не в переносном смысле, а в действительности, свои пальцы» [1, 305]. А в этом очерке он более подробно разъясняет, как есть макароны. «Лучше всего, – сообщает А. М. Дерибас, – брать макароны пальцами и пропускать каждую макаронину в рот с возможно большей высоты. Облизывайте затем свои

пальцы, не стеснясь. Накушавшись макарон досыта, выпейте несколько глотков воды – помните: воды, а не вина – и вы захотите кушать макароны еще». А тушеное мясо – спросит въедливый читатель, помнящий, что его учили готовить штуфат. На это ему предлагается такая рекомендация: «...вы можете отправить его на кухню, для прислуги, так как настоящие итальянцы никогда не кушают штуфат». Предупреждая огорчение тех, кто, прислушавшись к каждому из советов, содержащихся в очерке, все же не преуспел в приготовлении искомого блюда, «наставник» сообщает, что подобное «случается часто» и рекомендует пригласить друзей «на штуфат с макаронами на другой раз» [2, 229].

Не меньше курьезов встречает читатель и в очерке «Винегрет». Для нас привычнее судить о винегрете как о салате из вареных овощей. Особенность того винегрета, о котором идет речь у А. М. Дерибаса – использование в нем рыбы. Такой рецепт нам встретился и в одной из современных кулинарных книг, однако он довольно редкий, насколько мы можем судить, и речь идет о сельди. Оттого особенно интересен очерк Дерибаса, из которого следует, что винегрет с вареной рыбой был обыкновенным для одесситов еще в начале XX века. Такой винегрет решил приготовить герой очерка, итальянец Чивран. Это был «настоящий гастроном» и большой любитель поесть. Однако из-за своей предельной скупости он позволял себе только нюхать продукты в магазине. «Поболтав о политике и о Гарибальди со стариком Мариани (о нем шла речь выше, когда мы останавливались на главе «Гастрономия в прошлом» в книге «Старая Одесса» – Т.М.), он часто уходил из магазина ничего не купив, но шлепая губами так, будто все дразнившие его специи пребывали в действительности на его языке», – пишет Дерибас [2, 226]. Чивран напоминает Германна из повести А. С. Пушкина «Пиковая дама». Только один из них был страстным гурманом, а другой – игроком. И оба однажды решились прервать свое вынужденное отрешение от еды (игры), и оба потерпели фиаско. Правда, в отличие от Германна, оказавшегося после проигрыша в Обуховской больнице для умалишенных, Чивран лишь пережил отвращение к приготовленному им винегрету. Он созвал друзей на обед, пообещав приготовить винегрет из рыбы с приправою семидесяти двух специй («не более и не менее» [2, 226]). «Чивран, – сообщает автор очерка, – стал приобретать одну специю за другой, чтобы набрать полностью все семьдесят две. Мариани помогал ему. Легко было запастись солью, перцем, уксусом, маслом, огурцами, грибами, пикулями, горчицей, томатами, оливками, каперсами, маслинами. Но всего этого было недостаточно. Приготовил еще Чивран бураки, картофель, фасоль, горох, разную зелень. Выписал омаров, начистил раковые шейки, наварил креветок, купил и главную основу винегрета – рыбу» [2, 227]. Однако когда он, наконец, собрал гостей, произошла драма. «На огромном блюде, – вообщает А. М. Дерибас, – возвышалась живописно-пестрая гора семидесяти двух гастрономических продуктов, приготовленных под какою-то общею подливкою, и Чивран и гости предвкушали наслаждение насытиться винегретом... Но едва коснулся хозяин большую



серебряною ложкою блюда, как отшатнулся от него. Винегрет издавал крайне неприятный запах... Друзья переглянулись, Чивран остолбенел. – Клянусь, – восклицал он, оправившись, – что я каждую из семидесяти двух специй покупал и готовил сам! – А рыбу? – О, рыбу я купил еще две недели назад!» [2, 227]. Финал очерка, как видим, имеет абсолютно анекдотический характер.

Анекдот принадлежит к группе художественно-риторических текстов. Это своего рода атипод мифа, поскольку в нем воссоздается все несущественное, случайное. В. И. Тюпа подчеркивает, что анекдот не обязательно сообщает «нечто смешное, но обязательно – курьезное, беспрецедентное». «Анекдотическим повествованием, – пишет ученый, – творится *оказиональная* (случайностная), релятивистская, казусная картина мира, которая своей “карнавальной” непредвиденностью и недостоверностью отвергает, извращает, осмеивает всякую фатальную или же императивную ритуальность, заданность человеческих отношений» [4, 14]. Из анекдота, находящегося за пределами литературы, вырастает новелла как литературный эпический жанр. Именно связь новеллы с анекдотом лежит в основе того пуанта, который является ее непременным жанровым признаком. В связи с этим Е. М. Мелетинский писал: «Анекдот строится на отчетливых противопоставлениях, на парадоксальном заострении, которое в композиционно-нарративном плане дает резкий поворот после кульминации и перед развязкой» [3, 245].

В очерке А. М. Дерибаса анекдотический характер имеют и история с Чивраном, и рассказ о Кеплере. Ученый решил за обедом изложить наглядно своей жене открытый им закон движения небесных светил и прибег для этого к только что поданному ему и очень им любимому винегрету. «Ты вообрази себе, – сказал он ей, – такое положение. Был где-то в одной стороне небесного пространства салат, а в другой – картофель. Так же отделены были друг от друга соль, перец, уксус и масло. И вдруг все эти продукты сошлись, образовав из себя такую же гармоническую систему, как этот винегрет». На что жена ответила Кеплеру, что она его поняла, но не верит в то, что небесный винегрет способен сделаться таким же вкусным, как тот, что находится перед ним на столе [2, 225].

В значительной мере курьезным является содержание очерка «Пасха под подушкой», где герой вспоминает о том, как сначала заболел, объевшись драже для украшения пасхи, а потом внезапно для всех, в том числе и докторов, выздоровел, съев сладости, которые были ему запрещены. Особо примечательно здесь то, что каждый раз инициатором того, что с ним происходило, и заболевания и чудесного выздоровления, была его няня, страстная любительница сладостей.

Среди очерков А. М. Дерибаса встречаются и портретные. Таким является «Наш повар Лука», в котором идет речь о талантливом крепостном, оставшемся при своем господине после освобождения и получавшем заработную плату от людей, приглашавших его готовить. Мы упоминали этот очерк выше в связи

с raviолями. Как известно, очерк – жанр, основанный на достоверных фактах. В очерке, о котором идет речь, герой – реальное лицо. Отсюда – объективность формы произведения. Его центр составляют характер и судьба Луки. Однако этому очерку присуща и ярко выраженная субъективность. Ведь автор был знаком со своим героем с детства. И теперь, вспоминая о человеке, жившем в его родном доме, он делится собственными впечатлениями о нем, представляет Луку через призму своих воспоминаний.

Гастрономическая тема не является центральной в книгах А. М. Дерибаса. Однако очерки, о которых шла речь, позволили ему создать многосторонний образ старой Одессы, а нам, ее читателям, узнать о ней что-то новое, убедиться в неизменности каких-то ее черт и, возможно, понастальгировать вместе с ее автором, а, возможно, и посмеяться вместе с ним.

### Список использованной литературы

1. Де-Рибас А. М. Старая Одесса. Исторические очерки и воспоминания / Александр де-Рибас. – Одесса: Книжный магазин Георгия Руссо комиссионера Императорского Новороссийского Университета, Ришельевская ул., № 6, 1913. – 280.
2. Дерибас А. М. Старая Одесса. Забытые страницы: Ист. очерки и воспоминания / А. М. Дерибас. – К.: Мистецтво, 2005. – 416 с.
3. Мелетинский Е. М. Историческая поэтика новеллы / Е. М. Мелетинский. – М.: Наука, 1990. – 275 с.
4. Тюпа В. И. Нарратология как аналитика повествовательного дискурса («Архиерей» А. П. Чехова) / В. И. Тюпа. – Тверь: Твер. гос. ун-т, 2001. – 58 с.

### Морева Т. Ю.

Одеський національний університет ім. І. І. Мечникова  
кафедра світової літератури  
moreva.tamara2765@gmail.com

### ГАСТРОНОМІЧНА ТЕМА У НАРИСАХ О. М. ДЕРИБАСА ПРО СТАРУ ОДЕСУ

*Мета статті – прочитати історичні та мемуарні нариси провідного громадського діяча Одеси, літописця її культури А.М. Дерибаса крізь призму зору сучасного мешканця нашого міста. У центрі уваги – твори, у яких йдеться про традиції приготування їжі та улюблені страви одеситів: їх тематика, герої, жанрова своєрідність, особливості оповідання та форми вираження в них авторського «я». Вони близькі сьогоденному читачеві своєю ностальгічною ноткою, відвертістю автора до діалогу, їх часто гумористичним тоном, а також тим, що вони дають нам картину життя нашого міста, багато в чому вже дивовижну для нас.*

**Ключові слова:** жанр, нарис, анекдот, гастрономія, портрет, тема, розповідач, автор, А.М. Дерибас.



**Moreva T. Yu.**

Odessa I. I. Mechnikov National University  
Department of World literature  
moreva.tamara2765@gmail.com

## **GASTRONOMIC THEME IN SKETCHES BY A. M. DERIBAS ABOUT OLD ODESSA**

*The aim of the paper – to read historical and memorial sketches by A.M. Deribas, a prominent public character of Odessa and a chronicler of its culture through the prism of perception of the modern citizen of our city. The gastronomic theme in his sketches is presented in context of the history of formation of Deribas' books. So another important task of the author of the article is to identify their genre variety, correlation of facts and author's conjecture in them, conditionality of features of his essays, expression of Deribas' personality in them, his individual authorial manner, level of documentation and artistic merits of the essays. Here, it has been identified connection of the essays in Deribas' books with an anecdote, live story, portrait. Deribas' essays have been studied from the narratologic point of view. Attention is drawn to combination of monological word and dialog in them, correlation of objectivity in them. This article is about Deribas' skill to create characters, accuracy, laconism and expressiveness of the language of his essays. The author of the book places in the limelight works describing the Odessians' cooking traditions and favourite dishes: its topics, characters, genre singularity, peculiarities of narration and forms of expression of the author's self. They are dear to today's readers, because they have a nostalgic flair and demonstrate the author's openness to dialogue, are often humoristic and give us a picture of our city's life that is already surprising for us in many little touches.*

**Key words:** genre, sketch, jest, portray, narrator, author, topics, A.M. Deribas.

### **Reference**

1. De-Ribas A. M. (1913) Staraja Odessa. Istoricheskie ocherki i vospominanija [Old Odessa. Historical essays and memoirs], Odessa: Knizhnyj magazin Georgija Russo komissionera Imperatorskogo Novorossijskogo Universiteta, Rishel'evskaja ul., № 6, [in Russian]
2. Deribas A. M. (2005), Staraja Odessa. Zabytye stranicy: Ist. ocherki i vospominanija [Old Odessa. Forgotten pages: Historical essays and memoirs], Kyeв, Mistectvo, [in Russian]
3. Meletinskij E. M. (1990), Istoricheskaja pojetika novelly [Historical Poetics]. Moscow, Nauka, [in Russian]
4. Sadovskaja E. Ju. (2012) Genezis hudozhestvennogo ocherka XVIII-XIX vekov (problematika, pojetika, tipologija) [The genesis of artistic sketch of the 18th and 19th centuries (problems, poetics, typology)] [in:] Vestnik VGU. Serija: Filologija. Zhurnalistika, № 1, pp. 231 – 238. [in Russian]
5. Tjupa V. I. (2001), Narratologija kak analitika povestvovatel'nogo diskursa («Arhierej») A. P. Chehova [Narratology as Analytics narrative discourse («Arhierej») by A.P. Chekhov)], Tver, Tver State University, [in Russian]

Статтю подано до редколегії 10 вересня 2018 р.