

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ БОСНИЙСКОЙ И ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ НАЧАЛА XIX в.

**(КУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ КОММЕНТАРИЙ К РОМАНУ И. АНДРИЧА
«ТРАВНИЦКАЯ ХРОНИКА»)**

И.Е. Иванова

*Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова,
Москва, Россия; iva53@inbox.ru*

Аннотация: Статья посвящена особенностям боснийской кухни начала XIX в. и ее сопоставлению с пищевыми привычками французов того же периода. Цель работы — дать наглядное представление читателю исторического романа И. Андрича «Травницкая хроника» о том, с какими проблемами в этой сфере столкнулась семья французского дипломата, направленного в Боснию, где в 1806 г. впервые открылось французское консульство. В отсутствие специальной литературы, посвященной этому периоду, при реконструкции состояния боснийской кулинарии начала XIX в. исследователь испытывает определенные трудности. Существующие работы описывают османскую, турецкую кухню, современную боснийскую, а также историю отдельных пищевых продуктов. Ценность в этом отношении представляют записки путешественников, побывавших на югославянских территориях в османский период. Совокупность сведений из различных источников все же дает возможность понять, в какой степени различались кухни Франции и Боснии во время пребывания консула Жана Давиля в столице Боснийского пашалыка Травнике. Исследование показывает, что по большинству параметров различия были кардинальными. Поэтому парижанин Давиль, подобно другим его соотечественникам, путешествовавшим по провинциям Османской империи, тяжело переносит ориентальную пищу.

Ключевые слова: боснийская кухня; французская кухня; сефардская кухня; И. Андрич; Османская империя; кулинарная традиция; ракия; кофе; баранина; яхния; чорба; вытяжное тесто; пучеро

Для цитирования: Иванова И.Е. Сравнительный анализ боснийской и французской кухни начала XIX в. (культурологический комментарий к роману И. Андрича «Травницкая хроника») // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2022. № 3. С. 186–198.

**COMPARATIVE ANALYSIS OF BOSNIAN AND FRENCH
CUISINE OF THE EARLY XIX CENTURY
(CULTURAL COMMENTARY ON THE NOVEL “THE TRAVNIK
CHRONICLE” BY IVO ANDRICH)**

Irina E. Ivanova

Lomonosov Moscow State University, Moscow, Russia; iva53@inbox.ru

Abstract: The article focuses on the peculiarities of Bosnian cuisine of the early XIX century and its comparison with the dietary habits of the French of the same period. The aim of the work is to give a visual representation to the reader of the historical novel “The Travnik Chronicle” by Ivo Andrich about the problems faced by the family of a French diplomat sent to Bosnia, where the French consulate was first opened in 1806. In the absence of special literature devoted to this period, the researcher is experiencing some difficulties in reconstructing the state of Bosnian cooking at the beginning of the XIX century. The existing works are devoted to Ottoman, Turkish, modern Bosnian cuisine, as well as the history of certain food-stuffs. In this regard, the notes of travelers who visited the territories of Yugoslavia during the Ottoman period are valuable. The totality of information from various sources still makes it possible to understand to what extent the cuisines of France and Bosnia differed during the stay of Consul Jean Daville in the capital of the Bosnia Pashaluk Travnik. The study shows that the differences in most parameters were cardinal. First of all, food products differed. Thus, mutton predominated among meat products in Bosnia, while beef and pork were the basis of the meat menu in France. Dairy products, types of fats, spices were different. Of the alcohol on the French table, wine was usual, in Muslim Bosnia — plum vodka. In most cases, the methods of cooking and serving food differed. Therefore, to all the hardships of staying and the difficulties of fulfilling a diplomatic mission in the remote province of the Ottoman Empire of Parisian Jean Daville, the lack of habitual food is added. His compatriots travelling through the possessions of the Turkish sultan experienced the same problems.

Key words: Bosnian cuisine; French cuisine; Sephardic cuisine; Ivo Andrich; Ottoman Empire; culinary tradition; rakia; coffee; lamb; yahniya; chorba; extract dough; puchero

For citation: Ivanova I.E. (2022) Comparative analysis of Bosnian and French cuisine of the early XIX century (cultural commentary on the novel “The Travnik Chronicle” by Ivo Andrich). *Moscow State University Bulletin. Series 19. Linguistics and Intercultural Communication*, no. 3, pp. 186–198. (In Russ.)

В романе югославского писателя Иво Андрича «Травницкая хроника» воссоздается историческая ситуация появления в 1806 г. первого французского консульства в столице Боснийского пашалыка городке Травнике. В 2006 г. торжественно отмечался двухсотлетний юбилей первого консульства Франции в Боснии [Le Consulat, 2006]. Первый консул Пьер Лоран Жан Батист Этьен Давид (1772–

1846) и его помощник Жан Батист Габриель Амедей Шометт Дефоссе (1782–1841), явившиеся прототипами героев художественного произведения И. Андрича, оставили письменные свидетельства о своем пребывании в европейской Турции. В архиве Министерства иностранных дел Франции хранятся 500 единиц дипломатической корреспонденции Пьера Давида [Jelavić, 1904]. Амедей Шометт Дефоссе опубликовал книгу «Поездка в Боснию в 1807 и 1808 гг.»¹ Во время работы над романом И. Андрич использовал эти и другие исторические документы [Šamić, 1962; Milutinović, 2009]. Его произведение представляет в художественных образах документально зафиксированные факты, детали событий, настроения людей и в целом дух эпохи.

Отдельно автор «Травницкой хроники» обращает внимание на тяготы быта, которые испытали прибывшие в Боснию французские дипломаты, в частности на сложности, связанные с отсутствием в глухой османской провинции привычной для них еды².

В статье «Особенности французской кухни начала XIX в. (культурологический комментарий к роману И. Андрича «Травницкая хроника»)» нами был предпринят анализ пищевых привычек того слоя французского общества, к которому принадлежал герой романа Жан Давиль, его семья и его сотрудник Амедей Дефоссе [Иванова, 2021: 176–186].

В начале XIX в. Турция и Франция представляли собой разные типы пищевой культуры. Османская Турция во многом продолжает традицию питания кочевого народа, в то время как французская кулинария достигает вершин разнообразия вкусов, способов приготовления и подачи, а также торговли продуктами питания. Они противопоставлены как чрезвычайно «консервативная пищевая культура и традиционная, но включающая элементы комбинирования, новаторства, импровизации, имитации» [Вигель, 2016: 63].

Боснийская кухня начала XIX в. в состоятельных домах была по преимуществу турецкой. В первую очередь своим распространением на Балканах османская кулинарная традиция обязана янычарам, боснийцам по происхождению, выросшим в Стамбуле и затем вернувшимся в Боснию [Коцић, 2010: 402].

Как и во Франции, в Османской империи основой питания было мясо, что применительно к последней является наследием кочевого прошлого народа, пришедшего из Центральной Азии. В богатых семьях мясо ели ежедневно. Когда в Османской империи говорили «мясо», обычно подразумевали баранину. Хорватский этнограф и

¹ *Chaumette des Fossés J.B.G. A. Voyage en Bosnie dans les années 1807 et 1808.* Paris, 1822.

² *Андрич И. Травницкая хроника.* М., 1996. С. 17, 18, 25.

фольклорист Антун Ханги (1866–1909), долгое время работавший в Боснии и издавший в 1900 г. книгу «Жизнь и обычаи мусульман Боснии и Герцеговины», пишет: «Любимая еда (мусульман. — *И.И.*) — жареное или вареное мясо, баранина или ягнятина. Телятину они никогда не едят» [Hangi, 2009: 95]³. Травник был прежде всего мусульманским городом, поэтому на городском рынке свинина, запрещенная Кораном, тоже не была представлена. Таким образом, семья Давиля не могла приобрести здесь привычную говядину, телятину и тем более свинину.

В процессе приготовления пищи в османской кухне широко использовались не только баранина, но и бараний жир [Hržića, 2016: 16]. Мария Коцић в книге, посвященной ориентализации быта югославянских народов, как и этнолог Драгана Радойчич, также обращают внимание на то, что мясные блюда отличались высокой жирностью, особенно блюда из баранины [Коцић, 2010: 310; Радойчич, 2012: 92]. Немецкий путешественник Ганс Дерншвам (1494–1568), говоря о каравансарае в Эдирне, отзывается о предлагаемой там баранине как о «нехорошем мясе» [Влајинац, 1927: 72]. Скорее всего, он имел в виду не испорченное мясо, а слишком жирное или приготовленное так, что это не соответствовало европейскому вкусу [Влајинац, 1927: 311].

Французская семья в Боснии могла бы использовать в питании мясо домашней птицы. Проблема заключалась в том, что в Травнике рынок, на котором можно было купить продовольствие, работал не чаще чем два дня в неделю, в то время как французская кухня предполагает наличие ежедневного городского рынка [Радойчич, 2012: 74].

Турецкие существительные *кебаб*, *яхния*, *чуфте* называют способы приготовления мяса, распространенные на территории Османской империи. Те же наименования носят и блюда — результат процессов обработки исходного сырья [Hržića, 2016: 17–18]. Кебаб представлял собой приготовление пищи путем непосредственного контакта с огнем или в глиняной посуде без использования какой-либо жидкости. В качестве гарнира к кебабу подается свежий репчатый лук [Halilović-Šarić, 2016: 85]. Яхния — это варка или тушение в жидкости. Среди тушеных блюд были очень популярны фаршированные мясом овощи: баклажаны, кабачки, перец, репчатый лук [Halilović-Šarić, 2016: 90]. К ним же относится долма и голубцы. При изготовлении чуфте мясо измельчали ножом, смешивали со специями, обертывали бараньим жиром и жарили на открытом огне или запекали в печи [Hržića, 2016: 18]. Еще одним способом пригото-

³ Здесь и далее перевод с сербохорватского языка на русский литературы по кулинарии наш. — *И.И.*

ления мяса было вяление. Рыбу в Турецкой империи готовили так же, как и мясо, — делали кебаб или яхнию. Рыбную яхнию готовили с большим количеством лука, с уксусом, корицей, сливочным маслом [Hržica, 2016: 22].

Большое значение имели зимние заготовки. Наша современница, семидесятиднoлетняя жительница боснийского села Хатиджа Хабибович рассказывала в 2016 г., как во времена ее детства перерабатывали произведенные продукты⁴. Необходимо было быстро использовать молоко. Из овечьего молока изготавливали сыр, каймак, простоквашу. Мясо и сало подвергалось вяленью. В отличие от европейских стран, его не засаливали на зиму. По-видимому, это было связано с кочевой традицией османов: невозможно быстро сняться с места с бочками солонины. В то же время вяленое мясо и горсть крупы были основой для супа и плова (или пилава), которые можно было легко сварить на привале.

Супы в турецкой кухне представлены густыми, сытными похлебками — *чорбами*. Г. Дерншвам так описывал популярную турецкую еду: «Ежедневная еда у турок — густая похлебка (чорба), сваренная из пшеницы, гороха, чечевицы и т.п. с кусочками баранины. Говядину они недолюбливают...» [Влајинац, 1927: 72].

Среди зерновых культур в Османской империи были популярны пшеница и рис. Из пшеницы пекли хлеб, пироги, делали лапшу, изготавливали крупу *булгур* и *тарану* (тарана — макаронное изделие, напоминающая по форме рис). М. Коцић отмечает, что хлеб обычно представлял собой бездрожжевую лепешку [Коцић, 2010: 307]. Путешественникам из Европы его вкус был непривычен. Бургундский пилигрим Бертрандон де ла Брокьер (1400–1459) определяет его как очень мягкий и наполовину непропеченный [Коцић, 2010: 307]. Другой путешественник, итальянец Антонио Пигафетта (около 1492–1531 гг.), описывал хлеб, который он ел в монастыре Раваница как «лепешку, испеченную без закваски из хорошей белой муки, но жесткий и вообще не очень хороший» [Matković, 1890: 132]. О трудностях перехода на новый вид хлеба писал Вильям Васильевич Похлебкин в книге «Занимательная кулинария». Он упоминает эпизод Крымской войны, когда русские солдаты были вынуждены есть белый пресный хлеб, в результате чего в армии начались болезни. В дневнике А.С. Пушкина остались воспоминания о подобном хлебе: «В армянской деревне... вместо обеда съел я проклятый чурек,

⁴ Halilović B. Kako se nekad kuhala i čuvala hrana // *eSrebrenica.ba*. 2016. URL: <https://www.esrebrenica.ba/vijesti/kako-se-nekad-kuhala-cuvala-hrana.html> (дата обращения: 10.01.2022).

армянский хлеб, испеченный в виде лепешки пополам с золой, о которой так тужили турецкие пленники в Дарьяльском ущелье»⁵.

Рис был очень важной зерновой культурой. Его готовили, смешивая с многими другими продуктами: мясом, овощами, бобовыми и другими зерновыми. Широко применялась технология изготовления пилава, для которого рис отваривали в воде с жиром, а затем смешивали с овощами или мясом. Рис был дорогим, привозным продуктом, поэтому в небогатых домах его могли заменять более доступным булгуром или тараной [Hrǎica, 2016: 19–20]. Из записок французского путешественника XVII в. Гийома-Жозефа Грело (1638–?) мы узнаем, что, когда пилав был сварен, «в него добавляли йогурт, шафран, мед или уваренное вино и тысячу приправ, чтобы удовлетворить их (турок. — *И.И.*) извращенный вкус» [Самарцић, 1961: 332].

На югославянские земли турки-османы принесли особый вид изделий из теста, который здесь широко распространился. Это изделия, выпекаемые из вытяжного теста, — разнообразные *питы*, *баклавы*, *бурек*. Несладкие питы делались с наполнением из сыра, шпината, тыквы, кабачков, лука-порей, бурек — с мясной начинкой, сладкие питы — с каймаком [Коцић, 2010: 313–314] (каймак — пенки, снятые с кипяченого молока, свежие или ферментированные).

В книге ресторатора Жана-Огюста Эскофье (1846–1935) приведен рецепт, демонстрирующий трансформацию на французской почве турецкого бурека в изделие под названием «Береки по-турецки»⁶, которые следовало бы назвать «Береки по-французски». Из истекающего бараньим жиром мясного слоеного пирога из вытяжного теста турецкий бурек преобразован французскими кулинарами в легкие трубочки из теста с кремом из сыра грюйер, запанированные в сухарях и обжаренные во фритюре. Во французском варианте начинка представляет собой нежную однородную массу на основе соуса «Бешамель», в котором расплавлен твердый сыр. С оригиналом блюдо объединяет лишь использование тонкого теста, в которое заворачивается начинка. Панировка в сухарях и обжаривание на масле или в масле также не практиковались в османской кухне.

Население Османской империи обожало сладости. С приходом турок в Боснии появляются *халва*, *баклава*, *зерде*, *рахат-лукум*. Для приготовления халвы муку или крахмал варили с кунжутным маслом, затем в эту смесь добавляли молоко и мед, орехи, розовую воду,

⁵ Похлебкин В.В. Занимательная кулинария // ЛитМир. URL: <https://www.litmir.me/br/?b=82777&p=24> (дата обращения: 10.01.2022).

⁶ Эскофье О. Кулинарный путеводитель. Рецепты от короля французской кухни // The Lib.Ru. URL: https://thelib.ru/books/ogyust_eskofe/kulinaryny_putevoditel_recepty_ot_korolya_francuzskoy_kuhni-read-20.html (дата обращения: 10.01.2022).

иногда каймак [Hržiца, 2016: 24]. Баклаву (пахлаву) делали из вытяжного теста, прослаивали маслом, орехами и выпекали. Затем ее заливали сиропом. Почти всю сладкую выпечку пропитывали сиропом, судя по свидетельству А. Шомета-Дефоссе сваренным на меду: «Известно, что в Европе нет ни одной страны, где бы употребляли столько меда, как в Турции. Его используют для изготовления разных сладостей, пирожных и напитков»⁷. Зерде представляло собой отваренный рис, смешанный с медом, фруктами, орехами, корицей, гвоздикой, шафраном. Турецкие десерты отличались густой или твердой консистенцией, приторным вкусом, насыщенной ароматизацией восточными специями.

С приходом османов на югославянские земли в них распространились и новые напитки. Это разнообразные *щербеты* — сочетание воды с фруктами или фруктовыми порошками с добавлением ароматических эссенций. В Боснию турки принесли *бозу* — напиток из проса или ячменя, напоминающий пиво. О его популярности пишет Г. Дерншвам, ему же самому напиток не понравился [Коцић, 2010: 323].

Запрет употребления мусульманами вина привел к распространению в Боснии крепкого алкоголя — *ракии*, производившейся в основном из сливы. А. Шомет-Дефоссе отмечает в своих записках: «Вместо вина христиане и мусульмане... пьют ракию»⁸. Оказавшись здесь французам не доставало обычного на их столе виноградного вина. Описывая ужины во французском консульстве, И. Андрич обращает внимание на предмет беседы домочадцев: «Разговор вертится главным образом вокруг кухни: вспоминают кушанья и вина различных областей Франции, сравнивают с турецкой кухней, выражают сожаление, что нет французских овощей, французских вин и пряностей»⁹. Ольга Зироевич приводит свидетельства французских путешественников, удивлявшихся отсутствию вина в Боснии и его заменой другим напитком, сливовой водкой («мало приятной для питья»), которую мусульмане пьют «безо всякого смущения» [Zirojević, 2018: 61–63].

В процессе приготовления пицци в турецкой кухне использовали специи. Наиболее популярны были шафран, гвоздика, перец, корица [Коцић, 2010: 315].

Приехав в Травник в феврале месяце, в разгар праздника Рамазан, французский консул Жан Давиль поселяется в доме самого богатого травницкого еврея-сефарда Баруха, где ему предоставили лучшие,

⁷ Šomet-Defose A. Putovanje po Bosni 1807. i 1808. godine // Glasnik Zemaljskog muzeja Bosne i Hercegovine u Sarajevu. Etnologija. 1971. XXVI. S. 218.

⁸ Ibid. S. 187.

⁹ Андрич И. Травницкая хроника. М., 1996. С. 120.

теплые покои на первом этаже. Конечно, и угощали его так, как полагается принимать самого уважаемого гостя. О кухне боснийских сефардов мы узнаем из монографии жившей в Сараеве известной общественной деятельницы, писателя и переводчика Лауры Папо-Бохореты (1891–1942) «Сефардская женщина в Боснии», вышедшей в свет в 1931 г. [Папо Bohoreta, 2005]. Автор книги рассказывает о кухне своих бабушек, т.е. периода, включающего первые десятилетия XIX в. Она характеризует сефардскую кухню как турецкую, в которую были привнесены элементы испанской еврейской традиции [Папо Bohoreta, 2005: 99]. Сефарды также потребляли большое количество мяса, баранины и говядины, и в процессе приготовления пищи использовали много животного жира и сливочного масла, скорее всего топленого [Папо Bohoreta, 2005: 99–100]. Если вспомнить, что в Травнике преобладало овцеводство, то и жир, и масло в доме Баруха были бараньи. Для непривычного к бараньему жиру Давиля пища, несомненно, была тяжелой. Папо-Бохорета отмечает, что оливковое масло в процессе приготовления пищи применяли менее состоятельные слои населения, так что в богатой семье, принявшей французского консула, на растительном масле, скорее всего, не готовили [Папо Bohoreta, 2005: 99–100]. Хотя И. Андрич, описывая обонятельные впечатления Давиля, упоминает оливковое масло: «От жирной и обильной еврейской пищи — смесь испанской и восточной кухни — в доме стоял тяжелый запах прованского масла, жженого сахара, лука и крепких приправ»¹⁰.

По словам Папо-Бохореты, на завтрак традиционно ели много туршии — солений из разнообразных овощей. В еврейских семьях на зиму заквашивали в деревянных бочках капусту, огурцы, бобы, зеленые помидоры, репчатый лук. К туршии подавали соль, оливковое масло, репчатый лук и хлеб в виде сухарей, которые размачивали в рассоле. Сравнивая эти соленья с европейскими, автор книги обращает внимание на то, что последние отличаются использованием уксуса, чего не было в боснийской традиции [Папо Bohoreta, 2005: 103–105]. Следует отметить, что такой завтрак коренным образом отличался от принятого во Франции [Иванова, 2021: 182].

Папо-Бохорета пишет, что в сефардской кухне ее бабушек не были представлены свежие овощи и травы, так как сведения об их пользе распространились в более позднее время. В еврейских семьях мясо покупали в рыночные дни два раза в неделю и тогда же готовили. В эти дни пищу ели горячей. Остатки блюд убирали в прохладное место и в остальные дни недели употребляли холодными, смешивая мясо с вареными овощами: фасолью, луком, бамией, со-

¹⁰ Андрич И. Травницкая хроника. М., 1996. С. 17.

леными огурцами. Но мяса всегда было больше овощей [Раро Воно-рета, 2005: 101]. Хлеб и другие изделия из теста в боснийских еврейских домах также выпекали два раза в неделю, во вторник и в пятницу, затем делали из них сухари, которые в остальные дни следовало размачивать в супе, рагу или другой жидкости. Относительно ужина Папо-Бохорета отмечает, что он был обильнее завтрака. Как это было заведено в османской Турции, обед дома не подавался.

Среди испанских блюд, традиционно изготавливавшихся в семьях боснийских сефардов, автор называет пучерогарбанзос [Раро Воно-рета, 2005: 107]. Любитель испанской кухни Екатерина Лангинен пишет в своем блоге, что в прошлом основными ингредиентами *pucherodegarbanzos* были горох нут и баранина: «В глиняный горшок наливали небольшое количество оливкового масла, помещали туда обжаренный лук, мясо и нут, затем все содержимое заливали водой и оставляли на всю ночь в печи. Обычно данное блюдо готовили по пятницам, чтобы в субботу, святой день отдыха, можно было угостить семью свежим и вкусным обедом»¹¹. Зимой сефарды в Боснии использовали сушеные овощи: сладкий перец, помидоры, огурцы, тыкву, баклажаны. Летом ели много свежих фруктов, и в каждом доме обязательно было варенье из ягод, фруктов и цветов [Раро Вонорета, 2005: 113–115]. Поскольку французский консул оказался в Травнике в феврале, его не могли угощать свежими плодами, ему приходилось довольствоваться домашними заготовками.

При сопоставлении пищевых традиций Франции и османской Боснии выясняется, что по большинству параметров они противоположны.

Прежде всего различались пищевые продукты. Что касается мяса, в Боснии преобладала баранина, во Франции же основой мясного стола были говядина и свинина. Турция не знала таких любимых французами изделий, как ветчина и сосиски. Употребление в пищу того или иного вида мяса может приобретать чрезвычайно важное значение для носителей этой пищевой традиции [Павловская, 2021: 183]. Французские молочные продукты производили в первую очередь из коровьего молока, боснийские — из овечьего. Во Франции были неизвестны йогурт, каймак, широко распространенные в Османской империи, при этом ассортимент сыров в Боснии по сравнению с Францией был очень ограничен и представлен рассольными сырами. В процессе приготовления пищи в мусульманской Боснии применялся бараний жир, в то время как во Франции это было ко-

¹¹ Лангинен Е. Традиционный испанский суп-рагу «Пучеро» // Испания-мания. URL: <https://costablancalive.es/tradicionnyy-ispanskiy-sup-ragu-puche> (дата обращения: 10.01.2022).

ровье масло и свиное сало. Османская кухня начала XIX в. использует в значительном количестве восточные специи, в то время как на родине консула для придания вкусовых оттенков применяют в основном местные травы. Если на французском столе привычным элементом было вино, то на турецких югославянских территориях оно отсутствовало, зато была распространена сливовая водка ракия, имеющая специфический привкус. В Боснии были неизвестны распространенные в Париже шоколад и мороженое.

В большинстве случаев различались способы приготовления пищи и ее подачи. Французские блюда сложны в изготовлении, турецкая кухня отличается большей простотой. Если во Франции отдельно приготовленные мясо или рыба и овощи соединялись в одном блюде на этапе подачи на стол, а для рагу мясо сначала обжаривали, добавляли муку и затем тушили, то в Боснии мясо и овощи томили без обжарки в одном сосуде, часто вместе с зерновыми (яхнии, пилавы, фаршированные овощи). Мясо, приготовленное в непосредственном соприкосновении с огнем, без воды, подается на Востоке с сырым луком, во Франции — с разнообразными гарнирами и соусами, неизвестными боснийской кухне. Коренным образом различались первые блюда, из которых на французском столе представлены прозрачные супы, бульоны, супы-пюре и супы-кремы, чуждые боснийской гастрономической традиции, где принято ежедневно есть густую похлебку из мяса, кисломолочных продуктов (возможно, также в сочетании с зерновыми). Сладости на Востоке приторно-сладкие, отличаются тяжелой, плотной консистенцией, что непривычно для французов, любивших легкие, воздушные продукты с деликатным ароматом и нежным вкусом. Даже кофе во Франции, куда он пришел из Османской империи, готовили иначе, отфильтровывая гущу, создающую высоко ценимую мусульманами кофейную пену, подавали с молоком, сливками, ликерами и другими спиртными напитками.

Для боснийского стола начала XIX в. не характерно свойственное французской гастрономической традиции чередование вкуса, цвета, температуры, согласование блюд с соусами и винами¹². Здесь отсутствовало разнообразие питания: в отличие от европейской, развитие османской кухни шло не по линии создания новых блюд, а путем умножения вариантов уже существующих [Коцић, 2010: 301]. Так, Эвлию Челеби в Битлисе угощали множеством разнообразных пилавов, а в Охриде он, по его признанию, «чуть не скончался» от предлагавшихся ему двадцати видов компота¹³.

¹² Похлебкин В.В. Кухня века // ВикиЧтение. URL: <https://history.wikireading.ru/35848> (дата обращения: 10.01.2022).

¹³ Celebi E. Putopis. Sarajevo, 1967. S. 568.

Таким образом, имея в виду ситуацию, описанную в романе «Травницкая хроника», можно сделать вывод, что пищевые привычки представителей французского и боснийского общества кардинально различались. Французская семья, проживавшая в Травнике в 1806–1812 гг., испытывала огромные трудности в процессе приспособления к местной кухне. Об этом можно судить и по негативному отношению к османской еде многих французских и других европейских путешественников.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. *Вигель Н.Л.* Пищевая культура как метод изучения социокультурных трансформаций // Сервис Плюс. 2016. Т. 10. № 3. С. 59–64.
2. *Иванова И.Е.* Особенности французской кухни начала XIX в. (культурологический комментарий к роману И. Андрича «Травницкая хроника») // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19: Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2021. № 3. С. 176–186.
3. *Павловская А.В.* «Ростбиф Старой Англии»: мясо как фактор национальной идентичности британцев // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19: Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2021. № 1. С. 100–117.
4. *Влајинац М.* Из путописа Ханса Дерншвама 1553–1555 год // Братство. 1927. XXII. С. 56–104.
5. *Коцић М.* Оријентализација материјалне културе на Балкану. Београд, 2010.
6. *Радојчић Д.* Дијалози за трпезом. Београд, 2012.
7. *Самарић Р.* Београд и Србија у списима француских савременика XVI–XVII века. Београд, 1961.
8. *Halilović-Šarić E.* Tradicionalna bosanska hrana // Baština sjeveroistočne Bosne. 2016. VII. S. 83–92.
9. *Hangi A.* Život i običaji muslimana u Bosni i Hercegovini. Sarajevo, 2009.
10. *Mržica T.* Osmanska kuhinja i njen utjecaj na zapadnom Balkanu. Zagreb, 2016. URL: https://www.academia.edu/64073939/Osmanska_kuhinja_i_njezin_utjecaj_na_zapadnom_Balkanu (дата обращения: 10.01.2022).
11. *Jelavić V.* Iz prepiske francuskog generalnog konzulata u Travniku u godinama 1807–1814 // Glasnik Zemaljskog muzeja. 1904. Sv. 2. S. 267–283.
12. *Le Consulat de France en Bosnie 1806–2006 et La Chronique de Travnik d'Ivo Andrić.* Sarajevo, 2006.
13. *Matković P.* Putovanja po Balkanskom poluotoku XVI. vieka. Putopis Marko Antuna Pigafette, ili drugo putovanje Antuna Vrančića u Carigrad 1567. godine // Rad JAZU. 1890. 100. S. 65–168.
14. *Šamić M.* Istorijski izvori Travničke hronike Ive Andrića i njihova umetnička transpozicija. Sarajevo, 1962.
15. *Milutinović Z.* Nesporazum je pravilo, razumevanje je izuzetak i čudo: Travnička hronika Ive Andrića // Sveske Zaduzbine Ive Andrića. 2009. Sv. 26. S. 119–159.
16. *Papo Bohoreta L.* Sefardska žena u Bosni. Sarajevo, 2005.
17. *Zirojević O.* Istočno-zapadna sofrа. Beograd, 2018.

REFERENCES

1. Halilović-Šarić E. 2016. Tradicionalna bosanska hrana [Traditional Bosnian food]. *Baština sjeveroistočne Bosne*, no. VII, pp. 83–92.

2. Hangi A. 2009. *Život i običaji muslimana u Bosni i Hercegovini* [The life and customs of Muslims in Bosnia and Herzegovina]. Sarajevo, Dobra knjiga.
3. Hržica T. 2016. *Osmanska kuhinja i njen utjecaj na zapadnom Balkanu* [Ottoman cuisine and its influence in the Western Balkans]. Zagreb, Sveučilište u Zagrebu. URL: https://www.academia.edu/64073939/Osmanska_kuhinja_i_njezin_utjecaj_na_zapadnom_Balkanu (accessed: 10.01.2022).
4. Ivanova I.E. 2021. Osobnosti frantsuzskoi kuhni nachala XIX v. (kul'turologičeskii kommentarii k romanu I. Andricha "Travničska khronika") [Peculiarities of the French cuisine at the beginning of the 19th century (cultural background information on The Travnik Chronicle by Ivo Andrić)]. *Moscow State University Bulletin. Series 19. Linguistics and Intercultural Communication*, no. 3, pp. 176–186. (In Russ.)
5. Jelavić V. 1904. Iz prepiske francuskog generalnog konzulata u Travniku u godinama 1807–1814. [From the correspondence of the Consulate General of France in Travnik in 1807–1814]. *Glasnik Zemaljskog muzeja*, no. 2, pp. 267–283.
6. Kocić M. 2010. *Orijentalizacija materijalne kulture na Balkanu* [Orientalization of material culture in the Balkans]. Beograd, HESPERIAedu.
7. *Le Consulat de France en Bosnie 1806–2006 et La Chronique de Travnik d'Ivo Andrić*. 2006. Sarajevo, Ambassade de France en Bosnie-Herzegovine.
8. Matković P. 1890. Putovanja po Balkanskom poluotoku XVI vieka. Putopis Marka Antuna Pigafette, ili drugo putovanje Antuna Vrančića u Carigrad 1567 godine [Travels on the Balkan peninsula of the XVI century. The Travel Notes of Marco Antun Pigafetta, or the second journey of Antun Vrančić to Constantinople in 1567]. *Rad JAZU*, 100, pp. 65–168.
9. Milutinović Z. 2009. Nesporezum je pravilo, razumevanje je izuzetak i čudo: Travnička hronika Ive Andrića [Misunderstanding is the rule, consent is the exception and a miracle: "The Travnik Chronicle" by Ivo Andrić]. *Sveske Zaduzbine Ive Andrića*, no. 26, pp. 119–159.
10. Papo Bohoreta L. 2005. *Sefardska žena u Bosni* [Sephardic woman in Bosnia]. Sarajevo: Connectum.
11. Pavlovskaya A.V. 2021. Rostbif Staroi Anglii: myaso kak faktor natsional'noi identichnosti britantsev ["The roast beef of Old England": Meat as a factor of British national identity]. *Moscow State University Bulletin. Series 19. Linguistics and Intercultural Communication*, no. 1, pp. 100–117. (In Russ.)
12. Radojčić D. 2012. *Dijalozi za trpezom* [Conversations over a meal]. Beograd, Etnografski institut SANU: JP Službeni glasnik.
13. Samardžić R. 1961. *Beograd i Srbija u spisima francuskih savremenika XVI–XVII veka* [Belgrade and Serbia in the notes of French contemporaries of the XVI–XVII centuries]. Beograd, Istorijski arhiv Beograda.
14. Šamić M. 1962. *Istorijski izvori Travničke hronike Ive Andrića i njihova umetnička transpozicija* [Historical sources of "The Travnik Chronicle" by Ivo Andrić and their artistic transformation]. Sarajevo, Veselin Masleša.
15. Vigel' N.L. 2016. Pishchevaya kul'tura kak metod izucheniya sotsiokul'turnykh transformatsii [Food culture as a method of studying social and cultural transformations]. *Servis Plyus*, vol. 10, no. 3, pp. 59–64. (In Russ.)
16. Vlajinac M. 1927. Iz putopisa Hansa Dernšvama 1553–1555. god. [From the travel notes of Hans Dernschwam 1553–1555]. *Bratstvo*, vol. XXII, pp. 56–104.
17. Zirojević O. 2018. *Istočno-zapadna sofrā* [East-West Sofra]. Beograd, Geopoetika izdavaštvo.

Статья поступила в редакцию 21.03.2022;
одобрена после рецензирования 30.03.2022;
принята к публикации 18.05.2022

The article was submitted 21.03.2022;
approved after reviewing 30.03.2022;
accepted for publication 18.05.2022

ОБ АВТОРЕ

Иванова Ирина Евгеньевна — кандидат филологических наук, доцент кафедры славянских языков и культур факультета иностранных языков и регионоведения МГУ имени М.В. Ломоносова; iva53@inbox.ru

ABOUT THE AUTHOR

Irina E. Ivanova — PhD in Philology, Associate Professor, the Department of Slavic Languages and Culture, Faculty of Foreign Languages and Area studies, Lomonosov Moscow State University; iva53@inbox.ru