

**И.Е. Иванова**

## **ОСОБЕННОСТИ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ**

**НАЧАЛА XIX в.**

**(КУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ КОММЕНТАРИЙ К РОМАНУ**

**И. АНДРИЧА «ТРАВНИЦКАЯ ХРОНИКА»)**

*Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования*

*«Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова»*

*119991, Москва, Ленинские горы, 1*

Статья посвящена роману «Травницкая хроника» югославского писателя И. Андрича, в котором он описывает встречу культурных традиций Запада и Востока, произошедшую в начале XIX в. на территории османской Боснии. Одна из линий этого столкновения – противоречие между двумя пищевыми традициями, французской и боснийской. Перед автором статьи стояла задача выяснить возможные критерии их сопоставления. Был сделан анализ французской кулинарной литературы, отражающей соответствующее историческое время. Результатом стал вывод, что для представителей французского общества, прибывших в боснийский Травник в 1806 г., была привычна пища нежная, легкая, а также мягкая, тающая, благоухающая, не слишком жирная. Такой результат достигался путем создания блюд, представляющих собой пышную однородную массу, при этом использовались свиное сало, коровье сливочное масло, сливки, сметана. Обязательно применялись соусы. Из ароматизирующих веществ в кулинарии были представлены преимущественно местные травы, но в минимальном количестве. Среди видов мяса лидировали говядина и свинина. В меню присутствовали вина, они же входили в состав многих соусов. Кофе, пришедший из Турции, подавался в отфильтрованном виде, вместе с молоком, сливками, ликерами и крепкими спиртными напитками. Выделенные референтные позиции помогут в дальнейшем сопоставить французскую кухню с боснийской и показать, в какой степени проблемы, возникшие для героя романа, парижанина, оказавшегося в Боснии, были результатом его частных пищевых предпочтений или же представляли собой закономерное столкновение культур.

*Ключевые слова:* И. Андрич; французская кухня; «Альманах гурманов»; повседневная жизнь; пищевая традиция; роман «Травницкая хроника»; «Кулинарный путеводитель»; османская Турция; Ж.-О. Эскофье; А. Гримо де Ла Реньер.

---

*Иванова Ирина Евгеньевна* – кандидат филологических наук, доцент кафедры славянских языков и культур факультета иностранных языков и регионоведения МГУ имени М.В. Ломоносова (e-mail: iva53@inbox.ru).

Тексты исторических романов югославского писателя Иво Андрича точными средствами передают не только отдаленную эпоху, но и внутренний мир героев, их чувства, их физические ощущения [Terzic, 2011: 101]. В романе «Травницкая хроника» читатель следит за судьбой французского консула Жана Батиста Этьена Давиля, прибывшего в боснийский городок Травник в 1806 г. Это глубокая провинция Османской империи, Балканы, Босния. Он тяжело переносит условия быта новой, чуждой ему среды. Его уши терзают заунывные звуки зурны, по ночам он не может заснуть на тюфяках, набитых шерстью. Первые впечатления консула от турецкого городка, в котором он остановился в богатом еврейском доме, связаны с едой: «От жирной и обильной еврейской пищи – смесь испанской и восточной кухни – в доме стоял тяжелый запах прованского масла, жженого сахара, лука и крепких приправ»<sup>1</sup>. Ему плохо от непривычной еды: «Его мучила изжога после острых восточных блюд, – их трудно было есть, а еще труднее переваривать»<sup>2</sup>. Во время визитов к наместнику султана в Боснии, в его резиденции Давиля преследовали запахи чуждой, неприятной пищи: «...всюду ощущался тяжелый и тошнотворный запах масла и сала, от которого непривычного человека мутит. После каждого посещения визиря этот въедливый запах преследовал Давиля в течение целого дня, а одна мысль о нем вызывала тошноту. Казалось, весь Конак пропитан им, как церковь ладаном, и не только люди и одежда, но и все предметы и стены»<sup>3</sup>. Было ли это вызвано личными вкусовыми пристрастиями и антипатиями героя произведения или мы можем говорить об определенной закономерности в неприятии им гастрономической культуры [Беллон, 2018: 61; Павловская, 2016: 37] турецкой Боснии? Изучение отражения гастрономической традиции в художественной и документальной литературе представляет собой способ обнаружения параллелей и расхождений в культурной традиции народов [Загрязкина, 2009; 2015].

Представление о пищевых привычках среднего класса Франции начала XIX в., к которому принадлежат герой романа и его супруга, может дать публиковавшийся в Париже в 1803–1812 гг. «Альманах гурманов» Александра Гримо де Ла Реньера – основоположника гастрономической журналистики [Шульгина, 1999: 29]<sup>4</sup>. Из «Альманаха» мы можем узнать о популярных продуктах, способах их обработки и подачи в интересующий нас период. Другой источник, который можно использовать для той же цели, – «Кулинарный пу-

<sup>1</sup> Андрич И. Травницкая хроника. М., 1996. С. 17.

<sup>2</sup> Там же. С. 18.

<sup>3</sup> Там же. С. 25.

<sup>4</sup> Гримо де Ла Реньер А. Альманах гурманов. М., 2014.

теводитель» французского ресторатора, критика Ж.-О. Эскофье<sup>5</sup>, вышедший из печати в 1903 г. О пищевых привычках французов узнаем и из книги В.А. Мильчиной «Париж в 1814–1848 годах: повседневная жизнь» [Мильчина, 2013].

Исходя из текста «Альманаха», попытаемся заключить, каковы были вкусовые предпочтения французов в интересующий нас период. Какая пища для них вкусна? Прежде всего, нежная, легкая, а также мягкая, тающая, благоухающая, не слишком жирная. Гримо обращает внимание именно на эти качества, когда описывает наиболее привлекающую гурманов еду: «паштеты с... жаворонком, чье тело **нежится** на подстилке из **нежнейшего** фарша», «шоколад, вкусный и **нежный**», «белая колбаса **нежна**, как сливки»; «кровавая колбаса **жирна в меру**», «трюфели **благоухают**... восхитительно», «“Аравийский крем” – **бархат**, настоящий **бархат**», «господин Руже пользовался славой первого парижского пирожника, особенно известного... всеми... бесчисленными **легкими** сладостями»<sup>6</sup>. Во французской кухне были распространены блюда, представляющие собой пышную однородную массу: кнели, суфле, пудинги, муссы, омлеты, паштеты, пюре, мороженое, кремы. Очень важный элемент французской кухни – сливочное масло, вместе с салом, сливками, сметаной придающее блюдам желаемую сочность, нежность и умеренную жирность.

Вопросу французской пищевой традиции посвящена статья Т.Ю. Загрязкиной «Коды французской кухни в контексте нарративных текстов» [Загрязкина, 2015]. Рассматривая высказывание Е. Ниньона: «Наша национальная кухня настолько высоко ценится, настолько изысканна, что безусловно представляет собой изящное выражение французского темперамента, стремления к точности концепции, утонченности реализации, тонкости чувства» [Nignon, 1933], автор статьи останавливает свое внимание на выраженном в нем сочетании рационального и чувственного [Загрязкина, 2015: 55]. Нам же представляются важными такие характеристики Е. Ниньона, как «изящество», «утонченность», «тонкость чувства», поскольку они близки по своему значению к выделенным нами качествам «нежность», «легкость», «благоухание».

Многие блюда в рассматриваемой кулинарной литературе отличаются сложностью композиции, благодаря чему возникает богатый вкусовой букет, еще одно отличие французской кухни. Как пример можно назвать галантин из индюка: «сначала изготавливают фарш из индюшачьего мяса с салом и душистыми травами, про-

<sup>5</sup> Эскофье Ж.-О. Кулинарный путеводитель. М., 2005.

<sup>6</sup> Гримо де Ла Реньер А. Указ. соч. С. 246, 227, 221, 205, 209.

слоенный трюфелями и миндалем, затем начиняют им кожу индюка, оборачивают салфеткой и тушат на медленном огне в пряном бульоне, а потом едят в холодном виде»<sup>7</sup>. Гримо рассказывает об аппетитном и вкусном супе матроска, которое можно отведать в некоторых парижских заведениях. Вот его описание: в него кладут «рыбу-усача, карпа, угря – и десяток раков неошпаренных и без клешней... Рыбу, еще живую, режут... на части, добавляют маленькие белые луковицы, полусваренные-полуподжаренные, и шампиньоны, нарезанные кубиками... поджаривают муку на коровьем масле и разбавляют добрым бульоном, кладут в этот соус рыбу с пучком душистых трав, подливают красного вина, подсыпают соли и перца и ставят на очень сильный огонь, а на стол подают вместе с поджаренными хлебцами»<sup>8</sup>.

Еще одно важное отличие французской кулинарии – ее полезность. В представлении французов питание должно быть рациональным, а пища здоровой. Основоположником такого подхода к питанию считается Мари-Антуан Карем, о чем пишут в статье «Мари-Антуан Карем в русской кулинарии» Ольга и Павел Сюткины: «Заслуга Карема состояла не столько в создании новых, оригинальных блюд, сколько в попытке придания кулинарии научной основы. И в этой связи его работы непосредственно приближались к изучению физиологии питания, научных аспектов правильной обработки пищи» [Сюткин, Сюткина, 2010]. Гримо исходит в своих рекомендациях в первую очередь из соображений наслаждения вкусом, но и польза продуктов для здоровья – не менее важный аспект его сочинения. Он пишет: «Артишок... кушанье... очень **здоровое**, питательное, **полезное** для пищеварения. Оно хорошо для людей хрупкого телосложения и слабого желудка... насколько **полезен** для этих особ артишок в вареном виде, настолько губителен он в виде сыром, ибо в этом случае его вкус и вяжущее действие становятся подобны яду»; «Каплуны – одно из лучших **лекарств**»; «Кто после супа вина пьет, **врачам** работы не дает»; «Шпинат... самый **целебный** из овощей»<sup>9</sup>. В. А. Мильчина отмечает, что Гримо неоднократно писал о полезных свойствах чая: «Есть превосходный способ ускорить пищеварение пирожного. Для этого довольно запить съеденное парой чашек очень горячего и не очень крепкого чая. Благодаря этому средству даже особам очень хрупкого сложения никогда не будет грозить несварение желудка. Да делается же чайник неотъемлемой принадлежностью всякой столовой»<sup>10</sup>. Подтверждение такому подходу к чаю как

<sup>7</sup> Там же. С. 209.

<sup>8</sup> Гримо де Ла Реньер А. Указ. соч. С. 183.

<sup>9</sup> Там же. С. 164–165, 264–265, 278, 108, 195, 206.

<sup>10</sup> Там же. С. 195.

к лекарственному средству находим у Брийя-Саварена, также горячего приверженца научного подхода к питанию [Лаврентьева, 1999]. Рациональным, по мнению Гримо, должно быть не только питание, но и устройство быта в целом. Он восторженно отзываясь об одном из заведений, которое «просторно, удобно, устроено с умом и достойно внимания истинных ценителей»<sup>11</sup>. С таким представлением перекликаются действия домовитой хозяйки – госпожи Давиль. В их травничком доме она предпринимает перепланировку помещений и полностью перестраивает кухню: «на всем появился отпечаток французского уклада жизни, скромного и разумного, по-настоящему удобного»<sup>12</sup>.

В качестве основы мясной кулинарии автор «Альманаха» выделяет говядину и свинину. Приоритет отдается говядине как «истинной царице кухни»<sup>13</sup>. Гримо хвалит говядину, когда она сварена в запечатанном горшке со шпиготом и капустой. Из его сочинения мы узнаем, что свинина – второй по важности продукт мясного стола. Она нужна для изготовления колбас, сосисок, ветчины. Свиные котлеты на косточке едят жареными или тушеными, свиным фаршем начиняют птицу<sup>14</sup>. Свиное сало – важнейший элемент французской кухни, без него, по словам автора, невозможно приготовить ни одного блюда. Баранину Гримо также высоко ценит, но замечает, что баранина из окрестностей Парижа нехороша, в отличие от Нижнего Лангедока, где она составляет основу мясных блюд. Способ улучшения качества этого мяса – обложить его ломтиками свиного сала и потушить в запечатанном горшке. Его покрывают желе и подают с гарниром из фасоли, цикория, сельдерея, шпината и других овощей<sup>15</sup>. Жан Давиль парижанин, из чего следует, что к баранине он непривычен.

В книге Ж.-О. Эскофье большое место занимают супы, в ней перечислено 470 рецептов прозрачных и густых супов. При изготовлении последних в большинстве случаев используют молоко, сливки или сметану. Густые супы представляют собой супы-пюре и супы-кремы.

Отдельное место во французской кулинарии принадлежало сырам. «Острые и соленые», такие как грюер, мюнстер, бри, голубые сыры рокфор, сассенаж, прекрасно сочетаются с вином. Свежие сыры с ягодами и фруктами подавали, наравне с пирожными, на десерт. Гримо упоминает бывший популярным мягкий сыр из коровьего

---

<sup>11</sup> Там же. С. 206.

<sup>12</sup> Андрич И. Указ. соч. С. 50.

<sup>13</sup> Гримо де Ла Реньер А. Указ. соч. С. 89.

<sup>14</sup> Там же. С. 89, 90.

<sup>15</sup> Там же. С. 86.

молока с резким запахом из нормандской деревни Ливаро<sup>16</sup>. Он, конечно, был хорошо знаком госпоже Давиль, воспитывавшейся у своего дяди, епископа Авраншского»<sup>17</sup>. Ей была близка нормандская кухня, известная молочными продуктами, яблоками, яблочным сидром, сыром камамбер, морепродуктами.

Неотъемлемым элементом французской жизни было вино. Гримо так говорит о нем: «Самая лучшая трапеза без вина – все равно что бал без оркестра, комедиант без румян или аптекарь без хинина»<sup>18</sup>.

Кофе и способ его приготовления пришли во Францию из османской Турции. Но в новой стране его стали пить, избавляясь предварительно от осадка, а затем благодаря изобретению архиепископом Жана-Батистом де Беллуа кофейной машины, предтечи аппарата для изготовления эспрессо, вообще не допуская попадания кофейного порошка в готовый кофе<sup>19</sup>, в то время как прихлебывание кофейной пены, включающей осадок, – одно из составляющих восточного кофейного ритуала.

Для французской кухни очень важны элементы, создающие оттенки вкуса. Для этой цели применялись соусы, душистые масла, бульоны, начинки. В «Путеводителе» Ж.-О. Эскофье приведены рецепты более 200 соусов, 38 составных сложных масел, среди которых для примера их разнообразия можно назвать анчоусное масло, миндальное масло, масло с икрой, креветочное, раковое, селедочное, омарное, из молоки, с паприкой, из трюфелей. В нем также описываются маринады и рассолы для мяса, разнообразные начинки и фарши, более 130 причудливых гарниров с указанием блюда, к которому их подают. О сложности и необычности французских гарниров свидетельствует рецепт гарнира «Банкирский» (к пулярке): выпотрошить 10 жаворонков, вытащить кости и начинить фаршем гратен. Затем поджарить. Приготовить 10 маленьких кнелей из куриного фарша. Добавить 10 ломтиков трюфелей. Подается с соусом «Деми-гляс» на трюфельной эссенции»<sup>20</sup>. Для приготовления соусов служили душистые бульоны. В них добавлялись различные пахучие и пикантные ингредиенты: тимьян, зелень тмина, зелень петрушки, корень петрушки, кервель, эстрагон, шалфей, майоран, розмарин, базилик, мускатный орех, лавровый лист, чеснок, репчатый лук, лук-порей, лук-шалот, лук-резанец, гвоздика, ягоды можжевельника, грибная шелуха, перец, лимонный сок, апельсиновый сок, трюфели, раки или омары, икра, помидоры, мадера, портвейн, апельсин-

---

<sup>16</sup> Там же. С. 384.

<sup>17</sup> Андрич И. Указ. соч. С. 49.

<sup>18</sup> Гримо де Ла Реньер А. Указ. соч. С. 358.

<sup>19</sup> Там же. С. 375.

<sup>20</sup> Эскофье Ж.-О. Указ. соч. С. 98.

новая цедра, кайенский перец, анчоусы, устрицы, желе из красной смородины, каперсы, черный перец, белое и красное вино, шампанское, винный уксус, изюм, коринка, трюфельная эссенция, настойка из анчоусов. Но все эти компоненты использовались в минимальных количествах. Так, на 10 литров бульона эстуфад нужно было добавить всего 10 г тимьяна, 5 г лаврового листа и одну дольку чеснока. Для других бульонов на 10 литров полагалось добавить, например, 4 гвоздики, веточку тмина<sup>21</sup>.

Французский завтрак мог быть ранним или поздним. У В.А. Мильчиной читаем, что «время завтрака начиналось с десяти утра и заканчивалось к двум-трем часам дня», при этом приходившие в кафе утром пили кофе с молоком или горячий шоколад, послеобеденные посетители после более обильной трапезы выпивали чашечку кофе и рюмку крепкого спиртного напитка, которую могли добавить в кофе [Мильчина, 2013: 462]. Обед в революционное время начинался в 6 часов и предполагал наличие закусок, возбуждающих аппетит. Это мог быть суп, жирная отварная говядина с овощами и шпигом – с томатным соусом или горчицей<sup>22</sup>. Затем следовали, например, жаркое и паштет. Обед заканчивается десертом, мороженым, кофе, ликерами. В соответствии с описанием Гримо, полдник сохранился лишь в отдаленной провинции, а в центральных городах его устраивали для детей и их родительниц. Он состоял из фруктов, варенья, каштанов, молочных продуктов, выпечки, пирожных, бисквитов и напитков. Допускалось и сладкое мускатное вино. В связи с тем, что обед стал очень поздним, на ужин просто не оставалось времени, однако Гримо описывает содержание этой трапезы. По его словам, она отличалась от обеда лишь отсутствием супа и вареного мяса с овощами<sup>23</sup>.

В.В. Похлебкин приводит слова российского посла в Париже князя Кудашева, описывающего строгую упорядоченность в смене блюд во время французской трапезы, а также их разнообразие: «если второе блюдо холодное, то третье должно быть горячим, а четвертое снова – холодным и т. д. Если второе блюдо имеет белый соус, то к третьему подают обязательно темный соус. Вкус, цвет, температура – все должно чередоваться, создавать картину разнообразия, меняться. И все это предусмотрено заранее. Случайности во французском застолье исключены. С меню обеда должны быть согласованы и сорта вин: после супа – херес, после рыбы – белое сухое вино,

---

<sup>21</sup> Там же. С. 15.

<sup>22</sup> Гримо де Ла Реньер А. Указ. соч. С. 294.

<sup>23</sup> Там же. С. 307.

после мяса – красное, чаще всего бордосское, перед сладким – шампанское, после сыра – сладкое десертное»<sup>24</sup>.

В заключение мы можем сказать, что блюда, привычные для французов, оказавшихся в Травнике в 1806 г., были легкими, умеренно жирными, отличались нежным вкусом, деликатным ароматом. Такими характеристиками обладали популярные во французской кухне пюрированные и взбитые массы, имевшие в составе свиное сало, коровье сливочное масло, сливки, сметану. Питание отличалось бесконечным разнообразием и вместе с тем строгой упорядоченностью. Обязательными были соусы, каждый из которых был предназначен для определенных блюд. Ароматизирующие вещества в кулинарии были представлены преимущественно местными травами, а также трюфелями, анчоусами, омарами, раками, различными эссенциями, использовавшимися в минимальном количестве. Среди видов мяса на первом месте были говядина и свинина. Первые блюда представляли собой бульоны и прозрачные супы, супы-пюре, супы-кремы. В меню присутствовали вина, входившие и в состав многих соусов. Кофе, пришедший из Турции, подавался без осадка, с добавлением молока, сливок, а также с ликерами и крепкими спиртными напитками. Такая пища признавалась полезной для здоровья.

#### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Беллон М.А. Культура питания: особенности ценностных смыслов // Вестник СПбГИК. 2018. № 2 (35). С. 59–68.
2. Загряжкина Т.Ю. Следы Франции в России // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2009. № 4. С. 32–45.
3. Загряжкина Т.Ю. Коды французской кухни в контексте нарративных текстов // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2015. № 2. С. 51–76.
4. Лаврентьева Е.В. Культура застолья XIX века. М., 1999. URL: <http://www.bibliotekar.ru/rusKultZastoliya/46.htm> (дата обращения: 14.09.2020).
5. Мильчина В.А. Париж в 1814–1848 годах: повседневная жизнь. М., 2013.
6. Павловская А.В. Гастрософия: наука о еде. К постановке проблемы // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2016. № 1. С. 26–41.
7. Сюткин П., Сюткина О. Мари-Антуан Карем в русской кулинарии // Вкус и цвет. 05.05.2010. URL: <http://vkusitsvet.ru/tovarisch-est/istorii-ob-istorii/mari-antuan-karem-v-russkoj-kulinarii/> (дата обращения: 14.09.2020).
8. Шульгина Н. Ш. Французская история сквозь лорнет кулинарной критики // Крымский архив. 2016. № 2 (21). С. 27–42.
9. Nignon E. *Eloges de la cuisine française*. Paris, 1992.

---

<sup>24</sup> Похлебкин В.В. Вкусные рассказы Вильяма Похлебкина // Огонек. 1996. № 42. С. 10.



10. Terzić A. Šta se jede u *Hronici* i *Ćupriji*? // *Sveske Zadužbine Ive Andrića*. 2011. God. XXX, sv. 28. S. 96–108.

**Irina E. Ivanova**

**PECULIARITIES OF THE FRENCH CUISINE  
AT THE BEGINNING OF THE 19<sup>TH</sup> CENTURY  
(CULTURAL BACKGROUND INFORMATION  
ON *THE TRAVNIC CHRONICLE* BY IVO ANDRICH)**

*Lomonosov Moscow State University  
1 Leninskie Gory, Moscow, 119991*

In *The Travnic Chronicle* by Yugoslavian author Ivo Andrić the reader follows the fate of the French consul Daville, his family and his colleagues who arrived in the small Bosnian town of Travnic in 1806. Thus, there is a conflict of cultural traditions of the West and the East here. One of the lines of that conflict is a conflict of two eating habits, the French one and the Bosnian one. The author of the article set a task of establishing the criteria of how to compare them. For this purpose, an analysis of the French culinary books, which reflect the relevant historical time, has been made. The result is the conclusion that members of the French society who had arrived in Travnik were used to tender, light, velvety, melting-in-the-mouth, fragrant, not too greasy food. Dishes typical of the French cuisine were fluffy smooth cooked using lard, butter, dairy cream, sour cream. Each dish had a certain sauce to go with it. Food was flavoured mainly with local herbs but in minimum quantities. Beef and pork prevailed among types of meat. Menus, even for children, had wines on them. Wine was an ingredient of many sauces. Coffee, which originated in Turkey, was served together with milk, dairy cream, liquors, and strong drinks. The identified and singled out reference positions will further assist in comparing the French cuisine with the Bosnian one and showing to what degree the problems encountered by the character of the novel, a native of Paris, who happened to be in Bosnia at the time, were the result of his personal eating preferences or presented a naturally determined conflict of cultures.

*Key words:* Ivo Andrić; French cuisine; Gourmet's Almanac; day-to-day routine; eating habit; *The Travnic Chronicle*; *A Guide To Modern Culinary*; Ottoman Turkey; Georges Escoffier; Grimod de La Reynière.

**About the author:** *Irina E. Ivanova* – PhD in Philology, Associate Professor at the Department of Slavic Languages and cultures, Faculty of Foreign Languages and Area Studies, Lomonosov Moscow State University (e-mail: iva53@inbox.ru).

**REFERENCES**

1. Bellon M.A. 2018. Kul'tura pitaniya: osobennosti tsennostnykh smyslov [Culture of food: features of valuable senses]. *Bulletin of Saint Petersburg State University of Culture*, no. 2 (35), pp. 59–68. (In Russ.)

2. Zagryazkina T.Yu. 2009. Sledy Frantsii v Rossii [Traces of France in Russia]. *Moscow State University Bulletin. Series 19. Linguistics and Intercultural Communication*, no. 4, pp. 32–45. (In Russ.)
3. Zagryazkina T.Yu. 2015. Kody frantsuzskoi kuhni v kontekste narrativnykh tekstov [Codes of French Cuisine in the Context of Narrative Texts]. *Moscow State University Bulletin. Series 19. Linguistics and Intercultural Communication*, no. 2, pp. 51–76. (In Russ.)
4. Lavrent'eva E.V. 1999. *Kul'tura zastol'ya XIX veka* [Banquet Culture of the 19<sup>th</sup> Century]. Moscow, Terra-Knizhnyi klub. URL: <http://www.bibliotekar.ru/rusKult-Zastoliya/46.htm> (accessed: 14.09.2020). (In Russ.)
5. Mil'china V.A. 2013. *Parizh v 1814–1848 godakh: povsednevnyaya zhizn'* [Paris in 1814 to 1848: Day-to-day Routine]. Moscow, Novoe literaturnoe obozrenie. (In Russ.)
6. Pavlovskaya A.V. 2016. Gastrosofiya: nauka o ede. K postanovke problemy [Gastrosophy: The Science of Good Eating. Setting of a Problem]. *Moscow State University Bulletin. Series 19. Linguistics and Intercultural Communication*, no. 1, pp. 26–41. (In Russ.)
7. Syutkin P., Syutkina O. 2010. Mari-Antuan Karem v russkoi kulinarii [Marie-Antoine Careme in the Russian Culinary Art]. *Vkus i tsvet*. URL: <http://vkusitsvet.ru/tovarisch-est/istorii-ob-istorii/mari-antuan-karem-v-russkoj-kulinarii/> (accessed: 14.09.2020). (In Russ.)
8. Shul'gina N.Sh. 2016. Frantsuzskaya istoriya skvoz' lornet kulinarnoi kritiki [French History Through the Lorgnette of Culinary criticism]. *Krymskii arkhiv*, no. 2 (21), pp. 27–42. (In Russ.)
9. Nignon E. 1992. *Eloges de la cuisine française* [Eulogies of French cuisine]. Paris, Bourin Julliard.
10. Terzic A. 2011. Šta se jede u *Hronici* i *Ćupriji*? [What Do They Eat in *The Chronicle* and *The Bridge*?]. *The Ivo Andrić Foundation*. Vol. XXX, no. 28, pp. 96–108. [In Bosnian]