

Когда крестьяне чувствуют себя королями



В 2003 году организация ЮНЕСКО приняла Конвенцию по защите нематериального культурного наследия. С этого времени стал составляться список шедевров устного и нематериального культурного наследия человечества. Как же он пестр и пространен!

В 2000-е годы в этот перечень вошли искусство азербайджанских ашугов (2009) и албанское народное изополифоническое пение (2005/2008), традиция театрализованного танца Гватемалы (2005/2008) и мексиканский фестиваль поклонения умершим (2003/2008), шествия в Бельгии и Франции с участием гигантских кукол (2008) и южнокорейский ритуал смены сезонов Кангансулэ (2009). В 2010 году на этот всемирный праздник муз впервые были приглашены повара. В список нематериального наследия включили едва ли не самую знаменитую кухню Европы — французскую. Чем же она так своеобразна?

В стране Гаргантюа

Гастрономия уже давно стала во Франции общественным феноменом. По словам английского историка Яна Келли, в Париже всем правит «большая четверка: мода, любовь, философия и еда» (I. Kelly. «The Life of Antoine Carême, the First Celebrity Chef», 2004). Келли знает, что говорит. Он напи-

сал биографию французского кули-нара Антонина Карема (1784—1833), которого называли «поваром королей и королем поваров».

Впрочем, где бы ни жили французы, в Париже или сельской глубинке, они одинаково высоко ценят «добрую еду». Без этого им и жизнь не в радость. Быть может, недаром их архетипическими литературны-



Антонин Карем
и его
знаменитый
торт



ми героями стали два великана-обжоры, Гаргантюа и Пантагрюэль, персонажи посвященного им романа Франсуа Рабле (1483/1494—1553)?

Французская кухня поражает своим разнообразием. Поистине, из еды здесь предлагается всякая всячина, что лишь подтверждает слова французского историка Паскаля Ори: «У этой нации ненормальное отношение к еде» (P. Ori. «Le Discours gastronomique français», 1998). Или, как около ста лет назад написал французский прозаик, уроженец Швейцарии Марсель Руфф в книге «Жизнь и страсть Доден-Буффана»: «Во всем остальном мире люди просто едят. Только во Франции они знают толк в еде [...] У этой расы врожденный вкус к гастрономии» (M. Rouff. «La Vie et la passion de Dodin-Bouffant», 1924).

Перенесемся еще на сто лет назад. Ничто не изменилось! Французы «жи-

вут среди сплошной радости и веселья, [...] едят с утра до вечера», оповещает соотечественников Генрих Гейне. Поэт нарисовал впечатляющую картину всеобщего гурманства, достойную Рабле: «...Жареные гуси летают с соусниками в клювах и чувствуют себя польщенными, если их скушают; лоснящиеся от масла торты растут на свободе, как подсолнухи, всюду ручьи бульона и шампанского, всюду деревья с развевающимися салфетками; там едят, вытирают рот и опять едят» («Путевые картины», ч. 2, гл. I, 1826). И всё это, понятное дело, на фоне молочных рек и кисельных берегов, в которых увязнет даже бог войны Марс, если вздумает приблизиться к французам. Их кухня умиротворит любой воинственный аппетит.

В этом богатстве и разнообразии кухни отразилась, словно в зеркале, вся самобытность французских регионов, так не похожих друг на друга, отмечает немецкий журналист Петер Петер, автор книги «Культурная история французской кухни» (P. Peter. «Vive la Cuisine! Kulturgeschichte der französischen Küche», 2019). Здесь найдется место всему: «аромату фенхеля», которым окутаны рынки Прованса, и блюдам из омаров, добытых в Бретани; винограду из Медока (Бордо) и пастушьему сыру из Оверни.

В 1931 году, «на полпути» между проигранной и выигранной войной с Францией, уроженец Эльзаса, немецкий филолог Эрнст Роберт Курциус (1886—1956) отметил в книге «Французская культура»: «Можно сказать, что сама цивилизация начинается во Франции с еды. Гастрономия — это часть культуры».

В подтверждение своих слов писатель призывал любого желающего заехать в какой-нибудь крохотный французский городок, где проживает не более 5000 человек, и заглянуть в полуденный час в столовую при дешевой гостинице. Она наверняка, как говорят у нас, набита битком. В зале сидят в основном простые крестьяне и торговцы. Классическая забегаловка, сказали бы мы. Однако всем этим работягам предлагается, как в лучших ресторанах Парижа, меню обеда,



Парижское кафе XIX века

состоящего из шести блюд. Такова традиция. Правила сервировки стола незыблемы на протяжении веков, как правила грамматики. Французы уважают свою кухню, как мы — русскую речь. *«Крестьянин, ремесленник, коновод — все относятся к застольному этикету с той же естественностью, что и изящная парижанка, сидящая за столиком ресторана» («Die Französische Kultur»).*

Недаром самые знаменитые французские писатели XIX и XX веков, Оноре де Бальзак и Марсель Пруст, восторгались трактатом «Физиология вкуса» (1826), который написал философ и кулинар Жан Антельм Брийя-Саварен (1755—1826). Это философское произведение было посвящено в первую очередь размышлениям о гастрономии, об удовольствии, доставляемом человеку едой, о том, как принципы питания определяют сам образ нашей жизни. Особой популярностью и поныне пользуются афоризмы из этого трактата, послужившие автору предисловием к его сочинению. Вот некоторые из них:

II. *«Животные кормятся; человек ест; но только умный человек умеет есть».*

III. *«Судьба народов зависит от того, как они питаются».*

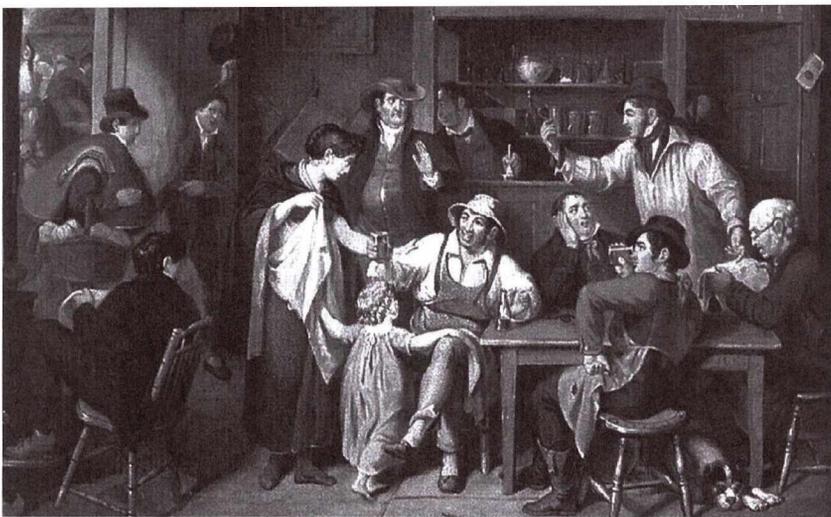
IV. *«Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, что ты такое».*

VII. *«Удовольствие от еды доступно человеку любого возраста и любого общественного положения, в какой бы стране и в какую бы эпоху он ни жил; оно может стоять в ряду со всеми прочими удовольствиями и останется последним из того, что способно утешить нас в случае их утраты».*

IX. *«Изобретение нового блюда приносит роду человеческого больше счастья, чем обнаружение новой звезды» («Физиология вкуса», рус. изд. 2020).*

Рождение высокой кухни

Иногда можно услышать, что французская кухня многим обязана итальянской кухне эпохи Возрождения и прежде всего итальянским поварам, которых выписала себе Екатерина Медичи (1519—1589) после того, как в 1547 году ее муж, принц Генрих де Валуа, стал французским королем — Генрихом II.



Трактир
в провинции

«Однако эта теория ошибочна сразу по двум причинам, — пишет американский историк кулинарии Барбара Кетчем Уитон. — Французская «высокая кухня» появилась столетием позже и не испытала почти никакого итальянского влияния. Кроме того, нет никаких свидетельств, что французские повара в середине XVI века хоть в чем-то подражали поварам Екатерины Медичи. В действительности французская кухня того времени была очень консервативной и, в принципе, продолжала средневековые традиции» (В. К. Wheaton. «Savoring the Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789», 1983).

Уже в XVII — XVIII веках влияние самой французской кухни распространяется на Европу. Повсюду в знатных домах стало модным питаться и устраивать пиры по примеру французов. Именно тогда во Франции утвердился (с некоторыми вариациями) традиционный для западного мира порядок следования блюд за обеденным столом. Для Франции он был таким: аперитив, горячая или холодная закуска, суп, главное блюдо, салат, десерт и неперменные кофе, сыр, вино.

Францию называют страной сыра и вина. Здесь насчитывается более 400 видов сыров. Всемирную известность получили также французские соусы, прежде всего бешамель (белый соус), беарнский соус (яично-масляный), голландский соус (горячий яично-масляный), майонез и ремулад (соус на основе майонеза).

«Англичане даже шутят по этому поводу: если в Англии имеется три сорта соусов и триста шестьдесят видов религии, то во Франции — три вида религии и триста шестьдесят рецептов соусов. На самом же деле считают, что во французской кухне больше 3000 соусов» (Н. И. Пилипчук, В. В. Петроченко, Д. Н. Поляков. «Рецепты французской кухни», 1968).

Символом французской кухни многие иностранцы считают также багет — длинный и тонкий белый хлеб с хрустящей корочкой. «...И я ем, что хочу. Впрочем, нет, я хочу парижского багета, длинного, хрустящего, снаружи золотистая корочка, внутри блаженство», — писал советский писатель-эмигрант В. П. Некрасов («Взгляд и нечто», 1977). Вплоть до 1986 года благодаря государственной поддержке цена на стандартный багет оставалась фиксированной.

Французскую кухню нельзя считать чем-то единообразным, однородным. Специалисты условно делят ее на три части: региональную кухню (*cuisine regionale*), общераспространенную кухню (*cuisine bourgeoise*) и высокую кухню (*haute cuisine*), чрезвычайно изысканную кухню, которая восходит к придворной кухне французских королей.

Высокая кухня окончательно сформировалась во Франции в XIX веке. Огромная заслуга в этом ведущих французских поваров и рестораторов Антонина Карема и Огюста Эскофье (1846—1935), а также философа Брийя-Саварена.

Сегодня высокая кухня стала лицом всей французской кухни, ее визитной карточкой, образцом для подражания, которому следуют многие другие кухни мира. Не случайно названия многих кулинарных приемов, используемых во всем мире, так же как и названия целого ряда блюд, получивших мировую известность, происходят от французских образцов.

В русском языке, например, давно утвердились такие слова, как антрекот (от фр. *entre* — между и *cote* — ребро) и булка (от фр. *boule* — шар), винегрет (от фр. *vinaigre* — уксус; *vinaigre* — то, что сбрызнуто уксусом) и желатин (от фр. *geler* — стынуть, замерзать), деликатес (от фр. *delicatesse* — тонкость) и десерт (от фр. *desserrer* — делать ненапряженным, раскованным, легким), ликер (от фр. *liqueur* — жидкость) и мусс (от фр. *mousse* — пена), эклер (от фр. *eclair* — блеск) и суфле (от фр. *souffle* — пышный, воздушный пирог).

Мозаика регионов

В самой Франции существует большое число региональных кухонь. Она, словно мозаичная картина, сложена из множества отдельных, очень ярких камешков — кулинарных традиций ее исторических регионов. Для каждого из них характерны свои особые блюда, способы приготовления различных блюд, свои пряности и соусы. Этим французская кухня выгодно отличается от многих национальных кухонь.

В Лангедоке гордятся кассуле — густой фасолевой похлебкой с зеленью и мясом. В Провансе любят суп-пюре с чесноком, а также помидоры, фаршированные петрушкой и чесноком. В Бордо фаршируют баранину тоненькими кусочками ветчины и анчоусным филе. В Ортезе, небольшом городке на берегу Бискайского залива, варят суп из морских раков (лангустин), в предгорьях Пиренеев — суп-пюре из обжаренного мяса птицы с каштанами, а в Аржантёе, северо-западном предместье Парижа, — суп-пюре из спаржи.

Список можно продолжать еще очень долго. Вкратце расскажем о ку-



Брийя-Саварен



Огюст Эскофье



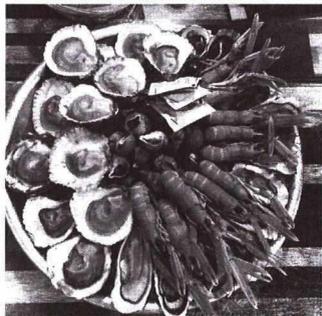
линарных традициях, господствующих в некоторых регионах страны.

В Нормандии, расположенной на северо-западе Франции, процветает молочное животноводство. Для здешней кухни характерно использование телятины, сливочного масла и густого сливочного соуса. Из сыров здесь особенно популярны мягкие жирные сыры: камамбер и ливаро, изготавливаемые из коровьего моло-



ка. Гордость Нормандии — бескрайние яблочные плантации. Из яблок приготавливают кальвадос — яблочный бренди крепостью около 40 оборотов, а также выпекают пироги, например, тарт татен (яблочный пирог с жженым сахаром).

В соседней Бретани, расположенной на полуострове, вдающемся в море, луга засолены морскими ветрами и водой. Даже мясо разводимых здесь



овец имеет чуть солоноватый привкус. Традиционные блюда здешней кухни приготавливают из морепродуктов — крабов, омаров, лангустов, устриц, мидий, гребешков. Из местных овощей «изюминками» считаются артишоки. На десерт же здесь можно попробовать крепсы — блины из белой, пшеничной муки, а также соленые галеты из гречневой муки.

На юго-западе страны расположена историческая область Перигор, окончательно присоединенная к Франции в 1607 году. Она славится своими грибами — черными трюфелями, которые собирают с ноября по март. Еще одним местным деликатесом является гусиная печень фуа-гра.

Кухню Прованса отличает настоящее буйство удивительных ароматов, они буквально сводят вас с ума. Здесь широко используют ароматические сушеные травы, в частности, тимьян, розмарин, базилик, майоран. Здесь много блюд из помидоров и баклажанов. Далеко за пределами Прованса известен, например, рататуй — овощное рагу из тушеного красного перца, цуккини, баклажанов, помидоров и лука, обжаренных в оливковом масле. Большинство блюд провансальской кухни готовится

на оливковом масле. Еще одним основным ее ингредиентом является чеснок. Именно из чеснока, а также оливкового масла, шафрана, перца чили, хлебных крошек и различных приправ приготавливается руй — густой соус, почти паста. Его добавляют в рыбные блюда, в том числе в рыбный суп буйабес.

На юго-востоке Франции, в Лионе и его окрестностях, по традиции много блюд из курицы и свинины.

На востоке Франции лежит Бургундия. В Средние века на ее территории на протяжении нескольких веков существовали королевство Бургундия и Бургундское герцогство. Этот регион — родина шароле, мясной породы коров. Их нежирное, мраморное мясо высоко ценится. На всю Францию славится *Boeuf bourguignon*, говядина по-бургундски — говядина, тушенная с луком, морковью и грибами в оливковом масле и густом соусе из красного вина. Там же, в Бургундии, разводят и мясную породу кур — бресс-голуаз. Поэтому в бургундской кухне много блюд не только из говядины,



но и из курицы, приготовленных, как правило, в винном соусе, ведь Бургундия славится своими виноградниками. При вываривании, как отмечают специалисты, «винный спирт испаряется, а остающийся состав придает пище неповторимый привкус и наполняет ее приятным ароматом» (Пилипчук, Петроченко, Поляков, 1968). К деликатесам Бургундии относятся и съедобные виноградные улитки.

В Эльзасе любят сытные блюда, например, шукрут, квашеную капусту со свининой, колбасой, сосисками и беконом. Здесь запекают бекеоф-

фе — рагу из картофеля, лука, баранины, говядины и свинины, маринованных на ночь в эльзасском белом вине и ягодах можжевельника. Популярный местный десерт — тарт фламбе, плоский открытый пирог, напоминающий пиццу. Традиционной его начинкой служит белый сыр, похожий на творог. Сегодня эльзасские пироги часто готовят с начинкой из рыбы, курицы, морепродуктов, а также со сладкой начинкой. Местная кухня, к слову, напоминает немецкую, ведь Эльзас расположен на границе с Германией и на протяжении своей истории не раз входил в состав соседнего государства, например, в 1871—1918 годах, после франко-прусской войны.

Наконец, Париж и его окрестности — родина лукового супа и парижского шницеля (его подают завернутым в омлет). Сегодня луковый суп очень популярен у туристов, приезжающих во французскую столицу, а ведь когда-то он был будничной похлебкой местных грузчиков и разнорабочих.

К блюдам региональной, то есть провинциальной, сельской кухни можно отнести и другие популярные французские супы, например, потофё — говядину, сваренную с овощами и приправами, или упомянутую уже похлебку кассуле. В рассказе «Наш друг Тортумарт» (1916) Гийом Аполлинер говорит о «самом возвышенном искусстве, воплощенном в свином рагу кассуле».

Брийя-Саварен был очень высокого мнения о французских супах. В своем трактате он писал:

«Обычно считается, что нигде не едят такой хороший суп, как во Франции, и во время своих путешествий я нашел подтверждение этой истины. Такой результат не должен удивлять, ибо суп — основа национальной французской диеты, и вековой опыт неизбежно должен был довести его до высшей степени совершенства» (размышление VI).

А потом?

Французской кухней, как никакой другой, можно любоваться и восторгаться. Она скорее художественное, чем гастрономическое, произведение.

Может быть, сущность этой кухни — ее «прекрасную видимость» и «поразительный блеск», главенствующие в ней, — как нельзя лучше передал дипломат Шарль Морис де Талейран (1754—1838), сам умевший так пускать пыль в глаза, что ему удавалось оставаться министром иностранных дел и при Директории, и при Наполеоне, и при короле Людовике XVIII.

По преданию, Талейран, увидев молодого офицера, торопливо хлещущего вино, обратился к нему с наставлением, как подобает пить. Между ними якобы состоялся следующий диалог:

«— Для начала немного наполните ваш бокал вином и, поднимая его, взглядывайтесь, как он переливается всеми красками.

— А потом?

— Поддержите его в руках, согрейте его, вдыхая ароматы, истекающие из вашего бокала.

— А потом?

— Поставьте ваш бокал.

— А потом?

— А потом, сударь? А потом... поговорите об этом!»

Вот так и французская кухня требует прежде всего разговора и не стихающего восхищения перед ней. Это — такие же ее атрибуты, как и приборы, поданные к столу.

Увы, в наши дни она, как и другие национальные кухни, стала приходить в упадок. Люди привыкли к быстрому питанию, питанию наспех, кое-как. Французская же кухня всегда предполагала неторопливое застолье, была наслаждением для тела и души. Ее приверженцы словно совершали обряд. Каждый его элемент был строго определен, но, когда приходил его черед, радовал, как сбывшаяся мечта. Своею размеренностью это застолье напоминало старинный роман. Но у кого же сегодня хватит времени читать роман? Можно ограничиться дайджестом, кратким его обзором, посмотреть экранизацию или заглянуть в комикс, созданный по его мотивам. Вот и долгие французские трапезы многие стараются урезать до фастфуда. Его принципы торжествуют везде.