

Карем Мари Антонин

**Искусство французской кухни XX
столетия**

Гастрономи практическое руководство

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
К22

К22 **Карем Мари Антонин**
Искусство французской кухни XX столетия: Гастрономическое практическое руководство / Карем
Мари Антонин – М.: Книга по Требованию, 2024. – 333 с.

ISBN 978-5-519-88423-5

ISBN 978-5-519-88423-5

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2024
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2024

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг — не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель — вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания — решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Собратья мои, пожелавшіе руководствоваться этимъ сочиненіемъ г. Карема, описывающимъ способы приготовленія рыбъ, найдутъ его, можетъ быть, не вполне удовлетворительнымъ, такъ какъ въ немъ описываются, по большей части, породы такихъ рыбъ, которыхъ у насъ въ Россіи вовсе не водится и на оборотъ, не достаетъ описанія такихъ, которыхъ нѣтъ за границею. На это я долженъ сказать, что при изданіи этой книги, я преимущественно имѣлъ въ виду, передать, по возможности вѣрно, описаніе приготовленія крупныхъ частей рыбъ, въ такомъ видѣ, какъ это составлено самимъ Каремомъ.

Впрочемъ, никто изъ моихъ собратій не можетъ поручиться, что проживетъ весь вѣкъ свой въ Рос-

сіи, и поэтому никогда не придется ему приготовить нѣкоторыя изъ блюдъ, описанныхъ въ этомъ сочиненіи. — Но куда судьба не бросаетъ иногда людей, и въ особенности людей, посвятившихъ себя поварскому искусству. Примѣромъ этому можетъ служить собственная моя жизнь, большую часть которой я провелъ за границею. Находясь на службѣ, сначала у разныхъ нашихъ вельможъ, а потомъ при Высочайшемъ дворѣ, я изѣздилъ почти всю Европу, а потому мнѣ приходилось готовить почти всѣ блюда, описанныя въ сочиненіи Карема, которое, въ этомъ случаѣ, было для меня неоцѣненнымъ руководителемъ. Пользуясь этимъ сочиненіемъ, я всегда удовлетворялъ особъ, при которыхъ состоялъ на службѣ; доказательствомъ этому можетъ служить также и то, что я прожилъ 15 лѣтъ у графовъ Віельгорскихъ, съ которыми и путешествовалъ, потомъ 5 лѣтъ при дворѣ Его Величества въ Бозѣ почивающаго Государя Императора Николая Павловича, въ должности мундкоха, и наконецъ 13 лѣтъ—метръ-д'отелемъ у двора Ея Высочества Великой Княгини Маріи Николаевны.

Въ описаніе крупныхъ частей рыбъ входятъ мно-

гообразные соусы и рагу, о способѣ приготовленія которыхъ ничего не говорится въ этой книгѣ. Каремъ издалъ особый томъ, заключающій въ себѣ описаніе соусовъ, который есть какъ бы продолженіе этой книги, а потому, полагая, что для полноты необходимъ переводъ описанія соусовъ, я намѣренъ издать его въ весьма непродолжительномъ времени.

Т. Учителевъ.

ПОВАРСКОЕ ИСКУСТВО

ВЪ XIX-мѢ СТОЛѢТІИ.

ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ.

**Приготовленіе рѣчныхъ и морскихъ крупныхъ рыбъ,
крупныхъ мясныхъ частей, крупной живности,
дичи и проч.**

ГЛАВА I.

О крупныхъ рыбахъ.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЯ ЗАМѢЧАНІЯ ОБЪ ЭТОЙ ЧАСТИ.

Наконецъ я достигъ столь желанной мною части, по крайней мѣрѣ можно отдохнуть отъ усталости послѣ описанія длинной и сухой матеріи, изложенной въ предъидущей части; и дѣйствительно, нѣтъ ничего скучнѣе описанія длинной серіи бульоновъ и суповъ.

При описаніи крупныхъ частей, по крайней мѣрѣ, рисунки сколько нибудь развлекутъ меня.

Собратія мои увидятъ, на сколько я увеличилъ списокъ крупныхъ частей мяса и до какой степени я ихъ украсилъ;

но чтобы достигнуть этого, мы должны всегда соображаться съ великолѣпіемъ и богатствомъ золоченой бронзы, хрусталя и серебряныхъ украшеній знаменитыхъ художниковъ, которые употребляются на столахъ луккулловъ нашего вѣка. — Мы уже высказали вполнѣ наше мнѣніе объ этомъ предметѣ въ одной изъ статей о поваренномъ искусствѣ, помѣщенной въ журналъ *Le Gastronome*; слѣдовательно, повторять это здѣсь будетъ излишне.

Во время большихъ обѣдовъ въ галлерейхъ Князя Таллейрана, я постоянно замѣчалъ, что крупныя части несоотвѣтствовали ни въ какомъ случаѣ, ни богатству и роскоши бронзы, хрусталя и серебряныхъ украшеній, употребляемыхъ на роскошныхъ столахъ нашего вѣка, ни даже пирожнымъ украшеніямъ и холоднымъ блюдамъ.

Предавшись вполнѣ кухнѣ, я употреблялъ всевозможныя старанія, искоренить всѣ старыя обычаи, которыми все еще пользовались тогдашнія знаменитости поварскаго искусства. Съ назначеніемъ меня главнымъ поваромъ Его Императорскаго Величества Государя Александра I, я началъ искоренять всѣ старыя обыкновенія и привычки, существовавшія въ поварскомъ дѣлѣ, но какъ въ Россіи разрѣзанное наряжаютъ на блюда и потомъ уже подаютъ, то это не мало мѣшало моимъ намѣреніямъ.

Въ 1816 и 1817 годахъ я находился у англійскаго Принца-регента, мнѣ тамъ очень нравилось, потому что всѣ столовые обряды исполнялись на манеръ французскій. Серебра употреблялось большое количество и притомъ такого великолѣпнаго, что я былъ въ большомъ удивленіи (подробности описаны въ моемъ сочиненіи *Le maitre d'hotel françois*); тутъ я вполнѣ убѣдился въ необходимости уничтожить всѣ старинныя обычаи и нѣсколько переобразовать французскую кухню; и дѣйствительно, не странно ли пода-

вать щуку и карповъ, а-ла-Шамборъ, съ гарнирами изъ шпикованныхъ телячьихъ, сладкихъ мясъ, молодыхъ голубей и пѣтушнихъ гребешковъ? Однакожъ въ то время знаменитости поварскаго искусства такъ подавали.

Удивительно, какъ эти знаменитые люди непоняли всей нелѣпости подавать рыбу, окруженную говядиною и живностію, тогда какъ очень легко можно было измѣнить эту привычку, употребляя разные разработки филея прочихъ рыбъ, подавая ихъ разрѣзанными на плоскіе кусочки, съ трюфелями а ла конти, съ кенелями, фаршированными трюфелями, съ шампиньонами и наконецъ а ла равиготъ.

Такимъ образомъ у Великобританскаго Принца-регента я въ первый разъ подалъ *щуку а ла режансэ*, т. е. гарнированную разными другими рыбами. — Принцъ и его гости сдѣлали объ этомъ весьма лестное для меня замѣчаніе и выразили мнѣ полное свое удовольствіе. Это дало мнѣ право дѣлать нѣкоторые измѣненія, въ принятыхъ обыкновеніяхъ относительно стола. Результаты моихъ размышленій о поваренномъ искусствѣ, какъ въ этомъ, такъ и во многихъ другихъ случаяхъ, были всегда весьма удачны.

Находясь у Великобританскаго посланника при Австрійскомъ дворѣ, лорда Стеварда, я также подалъ въ первый разъ щуку, украшенную новымъ гарниромъ, еще неизвѣстнымъ Австрійцамъ. Знаменитый угощатель и всѣ гости также замѣтили эту новость и остались ею весьма довольны.

Однакожъ, ни на службѣ у Великобританскаго Принца-регента, ни въ Вѣнѣ, я немогъ такъ распространить круга своихъ дѣйствій и сдѣлать измѣненія, какъ я сдѣлалъ ихъ на службѣ у барона Ротшильда въ Парижѣ. Въ его роскошномъ домѣ я могъ дѣйствовать совершенно по собственному желанію, не стѣняясь расходами, лишь было бы хорошо, такъ какъ при большихъ обѣдахъ не обращалось даже

•

на это вниманія, а выдавалось всего столько, сколько требовалось. Это единственное средство поощрить повара, желающаго поддержать свою репутацію. Ни къ чему не послужить и талантъ его, если не будетъ дано достаточно денегъ на покупку провизіи перваго достоинства.

Вслѣдствіе этого, знаменитый домъ Ротшильда сдѣлался еще извѣстнѣе во всей Европѣ, по роскоши своего стола.

Г. г. Молмирель и Кине, которые послѣ меня, приготавливали у барона Ротшильда большіе обѣды, также имѣли возможность пріобрѣтать провизію лучшихъ достоинствъ, и изъ нея готовить превосходные обѣды. Такимъ образомъ мы всегда обязаны душевно благодарить хозяевъ, которые на столько щедры, что, не стѣняя экономіею своею повара въ его дѣйствіяхъ, даютъ ему возможность поддерживать и развить талантъ свой. Такая хорошая черта дѣлаетъ гостепріимнымъ господамъ двойную честь, такъ какъ ихъ домъ, будучи средоточіемъ всѣхъ гастрономовъ, сдѣлается извѣстнымъ всѣмъ, какъ образецъ роскоши и великолѣпія по части гастрономіи.

Я былъ такъ убѣжденъ въ необходимости реформы въ украшеніи крупныхъ частей, что даже на собственный свой счетъ перемѣнилъ всѣ шпажки, для лучшаго украшенія этихъ частей. Эти шпажки, какъ моя собственность, послужили мнѣ съ большою пользою въ Лондонѣ, Вѣнѣ и Парижѣ; но въ этомъ, какъ и въ другихъ случаяхъ, я употреблялъ свои собственные деньги, нисколько не жалѣя ихъ, и полагаю, что никто не дѣлалъ и не сдѣлаетъ столько пожертвованій на улучшеніе поварскаго искусства, сколько дѣлалъ я. — Впрочемъ, эти пожертвованія приносили мнѣ самому наслажденія при работѣ, и послужили къ тому, что каждый день я получалъ отъ господъ своихъ новыя похвалы.

Тѣ, кто завидывалъ мнѣ, ни какъ не могли понять,

какимъ образомъ, при нѣкоторыхъ денежныхъ расходахъ, составляя все рисунки и работая сколько возможно, я сдѣлалъ въ поварскомъ искусствѣ болѣе, чѣмъ все прежнія знаменитости по этой части. — Но они не знаютъ, что для достиженія этой цѣли, я употребилъ очень много денегъ и каждый день размышлялъ о чемъ нибудь новомъ; это докажетъ мое сочиненіе. — Я составилъ украшенія крупныхъ мясныхъ частей, крупной живности и дичи и проч.; все это мною значительно измѣнено, вслѣдствіе введенія новыхъ шпажекъ и новыхъ гарнировъ.

Теперь замѣчу своимъ собратьямъ, что въ сочиненіи моемъ *Maitre d'hotel français*, рисунокъ третій изображаетъ столъ, накрытый на восемьдесятъ приборовъ; на столѣ расположены шестнадцать большихъ частей и сорокъ восемь первыхъ блюдъ; они расположены такимъ образомъ: одна крупная часть и три первыхъ блюда, что пріятнѣе для глаза и имѣетъ симметрическій видъ: на это до меня никто не обращалъ вниманія; жаль только, что на рисунокѣ недовольно ясно видѣнъ размѣръ двухъ главныхъ крупныхъ частей, находящихся посрединѣ стола, а также размѣръ двухъ частей, находящихся по оконечностямъ стола. Нужно, однакожъ, сознаться, что я совсѣмъ отвергаю привычку ставить на столъ чрезъмѣрно крупныя части, какъ это дѣлается нѣкоторыми поварами. Совѣтую, лучше увеличить число крупныхъ частей, дѣлая ихъ по меньше, при чемъ, разумѣется, и гарниры будутъ также меньше. Я замѣчалъ, что эти слишкомъ крупныя части производили неудовольствіе въ тѣхъ, кому приходилось ихъ подавать.

Мы совершенно уничтожили древній обычай, существовавшій въ концѣ восемнадцатаго вѣка.

Еще разъ повторяю, что на столъ, отъ восьмидесяти до ста приборовъ, крупныя части, находящіяся на срединѣ стола,

должны быть больше тѣхъ, которыя разставляютъ по бокамъ, а восемь другихъ должны быть по меньше и разставлены по оконечностямъ стола.

И такъ, примѣрно на сто приборовъ я разставляю шеснадцать крупныхъ частей, слѣдующимъ образомъ: четыре большія рыбы, изъ коихъ двѣ по срединѣ стола и двѣ по оконечностямъ; по четыремъ сторонамъ четыре крупные части мяснаго, остальные же восемь, поставленные на оконечностяхъ, состоятъ изъ живности, дичи, рису въ кастрюлѣ, горячаго паштета, какъ изображаетъ рисунокъ. Восемь изъ этихъ крупныхъ частей должны быть гарнированы шишьяками, такимъ же образомъ должны быть гарнированы и восемь первыхъ блюдъ (*entrée*). Подобная гарнировка очень роскошна, и отъ нея весь столовый сервизъ будетъ казаться великолѣпнѣе.

Этимъ способомъ я уничтожилъ всѣ закоренѣлыя привычки.

Продолжая наши гастрономическія и поварскія диссертации, совѣтуемъ собратьямъ нашимъ обратить вниманіе на рисунки стола Венсенъ-ла-Шапель (*Vincent-la-Chapelle*), и сравнить съ моимъ рисункомъ, изображающимъ приборъ на восемьдесятъ персонъ. Они въ состояніи будутъ сравнить древній и новый способъ украшенія стола, поставивъ въ параллель мои переобразованія. Они замѣтятъ, какъ неуклюжи были блюда и вообще всѣ формы серебряной посуды, которая вѣроятно такъ была сдѣлана, для большаго эффекта при подаваніи кушанья, но въ дѣйствительности не имѣла ничего изящнаго.

Впрочемъ, роскошь, съ которою накрывали столы у богатыхъ вельможъ въ восемнадцатомъ году, свидѣтельствуетъ о довольно большихъ успѣхахъ поварскаго искусства въ девятнадцатомъ столѣтіи. Я нахожу, что круглыя и оваль-