СОДЕРЖАНИЕ

Глава 1. С чего все началось.
Французские кулинарные книги VI–XIX веков 7
Средневековье 8
Эпоха Возрождения 21
Новое время 25
XIX век 35

Глава 2. Французский обед в русской литературе 45
Аперитив 47
Антре 49
Устрицы 50
Пате 59
Супы 64
Основное блюдо 74
Мясные блюда 75
Рыбные блюда 80
Трюфель 83
Французские соусы и приправы 86
Соусы 86
Приправы 93
Французская сырная тарелка 95
Освежающие напитки и минеральная вода 99
Десерт 100
Дижестив 109

Глава 3. Французские вина в произведениях
русских поэтов и писателей 121
Бургундия 122
Бордо 129
Рона 137
Долина Луары 139
Лангедок-Руссильон 140

Шампанское . . . 141
«Моэт» . . . 159
«Вдова Клико» . . . 160
«Мумм» . . . 164
«Рёдерер» . . . 165
Глава 4. Французские рестораны Петербурга и Москвы в русской литературе . . . 169
Глава 5. Французский гастрономический словарь в русском языке . . . 188
Заключение . . . 217
Библиография . . . 220
Примечания . . . 235
Указатель имен . . . 259

ГЛАВА 1. С ЧЕГО ВСЕ НАЧАЛОСЬ. ФРАНЦУЗСКИЕ КУЛИНАРНЫЕ КНИГИ VI–XIX ВЕКОВ

Франция была одной из первых стран средневековой Европы, в которых были созданы кулинарные книги. Французы, очень внимательные к гастрономической культуре, на протяжении веков не только совершенствовали кулинарное искусство, но и бережно сохраняли памятники этого искусства — книги, написанные знаменитыми кулинарами.

Еще в эпоху Античности, после того как Юлий Цезарь завершил процесс присоединения Галлии, будущей Франции, к Римской республике, галлы, войдя в цивилизованный мир — Orbis Romanus, — быстро романизировались. Они восприняли у римлян не только науки и искусства, но и цивилизованный образ жизни, непременной составляющей которого является гастрономическая культура. Уже в Античности получили известность сыры и вина Галлии, и тогда же были заложены виноградники пяти основных современных винодельческих регионов Франции: Бордо (римская Бурдигалия), Бургундии (часть римской провинции Лугдунская Галлия с центром в городе Августодонум, современный Оттён), Долины Роны (Виенна), Прованса (римская Массилия), Лангедок-Руссильона (римская Нарбона).

Средневековье

После Великого переселения народов и крушения в V веке Западной Римской империи, когда германские племена завладели бывшими римскими провинциями, закончилась эпоха Античности. На территории римской провинции Галлии образовалось королевство франков, от имени которых и получила название современная Франция.

Первой кулинарной книгой наступившей эпохи Средневековья стала книга «Apici excerpta a Vinidario» («Выдержки из Апиция, составленные Винидарием»). Марк Гавий Апиций, римский гурман и любитель роскоши, жил на рубеже эпох: в I веке до нашей эры — I веке нашей эры. Современник Апиция, александрийский грамматик Апион, посвятил ему книгу «Περὶ τῆς Ἀπικίου τρυφῆς» («О роскоши Апиция»), которая не сохранилась, однако о ней упоминает греческий писатель Афиней в сочинении «Пир мудрецов»[1]. Римский ученый-энциклопедист Плиний Старший называет Апиция «прирожденным изобретателем всевозможной роскоши»[2], а Сенека пишет о нем как о гурмане, «заразившем весь свет своим кулинарным искусством»[3]. Именем Апиция подписана самая знаменитая и единственная из сохранившихся римских кулинарных книг — «De re coquinaria» («О кулинарии»)[4]. Правда, окончательная редакция этой книги, дошедшая до нас, датируется IV веком. Отметим сразу, что один из двух сохранившихся манускриптов великой кулинарной книги Античности происходит именно из Франции, из библиотеки аббатства святого Мартина Турского, и датируется примерно 830 годом[5].

Что касается автора «Выдержек из Апиция» Винидария, то о нем не сохранилось никаких сведений, но, судя по имени, он был готом и жил, по-видимому, в V веке. А о его книге можно сказать, что это не оригинальное сочинение, а скромная компиляция рецептов античного руководства

по кулинарии «De re coquinaria». И по-другому быть не могло: в эпоху, начавшуюся с разрушения греко-римской культуры в Западной Европе варварскими нашествиями, необходимо было заново возводить здание цивилизации. Однако строительство основания новой Европы началось не с чистого листа, а на прочном фундаменте античной цивилизации. Этим фундаментом были книги и школы. Сохранить и передать потомкам античное наследие стало задачей просвещенных епископов и аббатов, которые формировали библиотеки и создавали скриптории по переписке книг.

Книга «Выдержки из Апиция» Винидария сохранилась в единственном манускрипте VIII века*, называемом «Codex Salmasianus» — по имени открывшего его в XVII веке французского ученого филолога Клода де Сомеза, латинское имя которого было Клавдий Сальмазий. Текст этого манускрипта в начале XX века издал немецкий филолог-классик Макс Им[6].

Сочинение Винидария представляло собой в области гастрономии первую попытку нового, еще варварского мира, завладевшего Европой, приобщиться к высокой и утонченной римской цивилизации. По сравнению с античной книгой «De re coquinaria» сочинение Винидария отмечено простотой. В нем не только нет замысловатых блюд, но оно отличается еще и легкостью структуры — хотя интересно отметить, что в работе Винидария уже просматривается некая «схоластическая» четкость и ясность изложения.

Прежде чем перейти к собственно французским средневековым кулинарным книгам, следует упомянуть еще одно небольшое гастрономическое сочинение VI века —

* Codex Parisinus Latinus 10318 — манускрипт, написанный унциальным письмом, который хранится в Парижской национальной библиотеке. В состав этого манускрипта, помимо книги «Apici excerpta a Vinidario», входит также антология позднеантичной латинской поэзии.

«De observatione ciborum» («О рассмотрении видов пищи») греческого врача Анфима, работавшего при дворе короля остготского королевства в Италии Теодориха Великого. О нем упоминается потому, что его сочинение написано в виде письма к франкскому королю из первой французской королевской династии Меровингов Теодориху I, или, как принято называть его в соответствии с французской исторической традицией — Тьерри I, к которому Анфим был направлен в качестве посла[7].

Сочинение «De observatione ciborum» впервые было издано в 1870 году немецким филологом-классиком Валентином Розе во втором томе «Anecdota graeca», а в 1877 году вышло отдельным изданием[8]. Это сочинение Анфима было переведено на русский язык Николаем Гореловым и помещено в его книге «Закуска для короля, румяна для королевы»[9].

Книга «О рассмотрении видов пищи» начинается с пролога, в котором излагаются принципы здорового питания, ибо, как пишет Анфим, *«здоровье зависит от правильного питания»*. Затем он рассматривает продукты: хлеб, различные виды мяса, птицы, рыбы, а также овощи, молоко, фрукты и специи. Он утверждает, что сырое соленое сало (crudum laredum), которое было одним из важнейших продуктов питания франков, — действенное лекарство от недугов кишечника[10].

Что касается напитков, то Анфим рекомендует пиво, мёд и настойку *aloxinum*. Такого термина не знает классическая латынь, и Николай Горелов переводит его современным словом «вермут», чего, безусловно, делать нельзя, так как история вермута начинается только в XVIII веке. *Aloxinum* — это была настойка полыни не на спирте, а на вине. *Aloxinum* — слово франкского диалекта, характерного для Северной Франции и Германии. В древнейшем латинско-романском глоссарии начала IX века, написанном в немецком аббатстве Райхенау — «Глоссах Райхенау» — указывается:

«absintio = aloxino»[11]. Латинское слово *absinthium* означает «полынь». На старофранцузском языке эта настойка называлась *aloisne*, на староиспанском языке — *alosna*[12]. От этого латинского названия полыни и произошло название знаменитого крепкого напитка французской артистической богемы — абсента. Но, в отличие от средневекового алоксинума, это была уже настойка полыни на спирте.

Также в переводе Николая Горелова написано, что рекомендуется пить «вино», хотя слова «вино» в латинском тексте нет.

> Cervisa bibendo vel medus et aloxinum quam maxime omnibus congruum est ex toto, quia cervisa qui bene facta fuerit, beneficium prestat et rationem habet, sicut et tesanae, quae nos facimus alio genere, tamen generaliter frigida est.
>
> Полезнее всего пить пиво или мёд и полынную настойку алоксинум, потому что пиво, которое хорошо приготовлено, хотя и охлаждает, оказывает такое же благотворное и полезное действие, как и ячменный отвар*, который мы готовим другим образом»[13].

То, что в этой рекомендации нет вина, — очень необычный факт, особенно для греческого врача, воспитанного на греко-римской гастрономической культуре, основу которой составляла триада «хлеб — вино — оливковое масло». Зато упомянуто пиво, характерное для противостоящей ей германо-славянской гастрономической традиции. Анфим начинает новую европейскую гастрономическую культуру, заключающуюся в творческом синтезе двух гастрономических культур: греко-римской гастрономической культуры

* *Tesanae* — ячменный отвар, такого слова также не знает классическая латынь. На классическом латинском языке это *ptisana*, слово греческого происхождения («ячменная каша» или «ячменный отвар»).

(«хлеб — вино — оливковое масло») и германо-славянской («пиво — свинина — сливочное масло»).

Но все же «эпоха кулинарных книг» в Европе началась значительно позже, лишь со второй половины XIII века. Это время для Европы стало эпохой творческого созидания, стремительного развития городов и образования первых университетов. И почти во всех европейских странах в это время начинают появляться кулинарные книги. Древнейшими европейскими средневековыми кулинарными книгами, которые дошли до нашего времени, являются три: датская книга с названием на латинском языке «Libellus de arte coquinaria» («Малая книжечка об искусстве кулинарии»), французская книга «Enseignemenz qui enseingnent a apareillier toutes manieres de viandes» («Наставления, которое обучает готовить мясо всевозможными способами») и итальянская книга, написанная на латинском языке, «Liber de coquina» («Книга о кухне»).

Первое, что следует отметить в разговоре о средневековой кулинарии, — обилие специй. Специи из Индии привозили в страны Средиземноморья арабские купцы, которые продавали их по неимоверно высоким ценам. Специи в Средние века были кулинарным символом богатства, а коллекциями специй гордились, как сегодня гордятся коллекциями элитных вин. Поэтому постоянно в рецептах средневековых кулинарных книг встречается изобилие различных специй, ведь кулинарные книги шеф-повара писали для состоятельных господ.

«Libellus de arte coquinaria» («Малая книжечка об искусстве кулинарии») — древнейшая из сохранившихся кулинарных книг средневековой Европы, ее автор неизвестен. Ее написание предположительно датируется началом XIII века, хотя некоторые исследователи высказывают предположение, что она могла быть написана даже раньше, в XII веке. «Малая книжечка об искусстве кулинарии» сохранилась

в манускриптах, написанных на древнедатском языке, однако общее название книги и названия глав даны на латинском. Исследователи убеждены, что эта книга переводная, однако не установлено, на каком языке был написан ее оригинал — на латинском или на старофранцузском (провансальском). Так что не исключено, что ее несохранившийся оригинал был первой французской кулинарной книгой.

«Малая книжечка об искусстве кулинарии» дошла до нас в составе сборника, наиболее древняя рукопись которого датируется примерно 1300 годом. В состав этого сборника также входят еще две книги с очень популярными в Средние века названиями — «Liber Herbarum» («Травник») и «Lapidarius» («Лапидарий»). «Травник» — это книга о лекарственных растениях, а «Лапидарий» — книга о камнях (*lapidus* по-латыни — «камень»). Создание этого сборника приписывается канонику кафедрального собора датского города Роскилле Хенрику Харпестренгу, состоявшему на службе датского короля Эрика IV. Вероятно, Харпестренг перевел не дошедший до нас оригинал этой кулинарной книги на датский язык.

Первой собственно французской кулинарной книгой является «Enseignemenz qui enseingnent a apareillier toutes manieres de viandes» («Наставления, которое обучает готовить мясо всевозможными способами»). Это древнейшая французская кулинарная книга, написанная неизвестным автором между 1290 и 1314 годами. В названии книги присутствует слово «мясо». Но следует отметить, что в старофранцузском языке слово *viande* имело более широкое значение, чем в современном французском, где оно имеет значение «мясо». В Средние века это слово включало также значение и «мясо рыбы».

В «Наставлении» встречаются некоторые названия блюд, а также птиц, знание о которых утрачено, и их невозможно перевести на современный язык. Даже для Реймботуса

Эберхарда де Кастро некоторые термины представляли сложность, он не смог перевести их на латинский язык и оставил без перевода. Например, «Ad faciendum cibum que Gallicae vocatur faux grenon» («Чтобы приготовить блюдо, называемое на французском языке „ложный гренон“»).

«Наставления» — небольшая по объему кулинарная книга. Она содержит рецепты приготовления блюд из свинины, говядины, баранины, домашней и дикой птицы, кролика, а также из некоторых видов рыб. Однако в этой книге уже присутствуют кулинарные термины, которые сохранили значение до наших дней и используются в современной французской кулинарии. Это *civet* и *rôti*, а также блюдо, без которого немыслим ритуал классического французского обеда — *pâté*, то есть пате или паштет.

Сиве — тушеное, нарезанное на кусочки мясо, как правило, дичь, с овощами. Обязательным компонентом сиве является нарезанный репчатый лук, от названия которого и происходит название этого блюда. Слово *civet* происходит от старофранцузского или же провансальского слова *cive* или *civette*, которое в свою очередь происходит от латинского слова *caepa* — «лук». В Средние века сиве было не только мясным блюдом, но могло быть и блюдом из рыбы и морепродуктов. В настоящее время сиве из мяса дичи в винном соусе — национальное блюдо окситанской кухни. Роти — жаркое из мяса. Интересно также отметить, что автор «Наставления» подчас предлагает «зимний» и «летний» вариант одного и того же блюда.

При прочтении «Наставления» сразу же бросается в глаза чрезвычайно малое количество соусов по сравнению с современной французской кулинарией и даже французской кулинарией XVIII века. Весь набор соусов состоит из шести видов: *vin aigre* (винный уксус), *verjus* (вержус), *sause verte* (зеленый соус), *moustarde* (горчица), *sause aillie* (чесночный соус) и *bon vin* (хорошее вино). Винный уксус на

старофранцузском языке называется «vin aigre», а на современном слово пишется слитно — «vinaigre». Он готовится из закисшего вина. Вержус — кислый сок недозрелого винограда, более мягкий, чем винный уксус. Вержус, широко использовавшийся во французской средневековой кулинарии, в настоящее время применяется крайне редко, как экзотический соус в «старинном стиле»[14]. Зеленый соус — соус, главным компонентом которого являются пряные травы. В настоящее время французский зеленый соус — *sauce verte* — готовится на основе майонеза с добавлением эстрагона, петрушки и шалфея. Так как в Средние века майонез еще не существовал, то зеленый соус готовился на основе винного уксуса с травами, среди которых обязательно была петрушка.

Термин «сидр» — *sidre*, встречающийся в «Наставлении»[15], впервые встречается во французской литературе столетием раньше, в поэме «Conception de Nostre Dame» («Зачатие Богоматери») нормандского поэта XII века Васа[16]. Сидр — это слабоалкогольный напиток, изготовленный из яблочного сока, его крепость составляет около 5%. Аналогичный напиток из грушевого сока во французском языке имеет собственное название — *poiré*. На латинском языке эти напитки назывались *pomatium* (яблочный сидр) и *piratium* (грушевый сидр)[17].

Книга завершается наставлением поварам: «Кто хочет готовить кушанья в хорошем доме, должен запечатлеть в своей памяти все то, о чем написано в этом свитке. Кто же этого не будет иметь в своей памяти, тот не может готовить блюда по вкусу своего господина».

Главной кулинарной книгой французского Средневековья стала написанная около 1390 года книга «Le Viandier» знаменитого шеф-повара, «maître queux»*, как он себя

* Выражение «maître queux» происходит от латинского выражения «magister coquus» — «повар начальник», «главный повар».

называет, Гийома Тиреля, известного под именем Тайеван. Традиционный перевод названия книги на русский язык — «Мясные блюда» — не совсем точен. Как уже было отмечено, слово *viande* в современном французском языке действительно означает «мясо», но раньше оно могло значить и «мясо рыбы». Уже в оглавлении, то есть в самом начале книги, встречается выражение «Viande de Quaresme» — «мясо Великого поста», под которым подразумевается мясо рыбы, так как употребление мяса животных и птиц в этот период католической церковью было запрещено. Выражение «мясо поста» продолжало существовать и в XVI веке, оно встречается в 1564 году у знаменитого французского писателя эпохи Возрождения Франсуа Рабле: «viandes de quaresme»[18].

Гийом Тирель начал карьеру помощником повара у королевы Франции Жанны д'Эврё. Затем служил поваром у первого короля французской династии Валуа, сменившей династию Капетингов, — Филиппа VI. Потом Тирель пошел на повышение, став первым поваром короля Карла V. В 1381 году он поступил на службу к королю Карлу VI, который назначил его шеф-поваром королевской кухни и возвел в дворянское достоинство. Сохранилась надгробная плита Гийома Тиреля, которая в настоящее время находится в крипте новой церкви Сен-Леже (св. Леодегария)* небольшого города Сен-Жермен-ан-Ле, расположенного в двадцати километрах к западу от Парижа.

Это сочинение Тиреля после изобретения книгопечатания с 1490 по 1604 год издавалось пятнадцать раз. Тирель был настолько известен, что даже самый знаменитый поэт средневековой Франции Франсуа Вийон упомянул Тайевана

* Новая церковь в честь епископа VII века св. Леодегария, вместо древней, закрытой во время Французской революции и впоследствии разрушенной, была построена в 1961 году в стиле конструктивизма и ничем не напоминает древние базилики.

в строках поэмы «Le Testament» («Завещание»), в которых говорится о том, как «изжарить злые языки», то есть как наказать злых людей, завистников и клеветников: «Если искать это у Тайевана в главе о фрикасе, то я уверен, что об этом, как ни ищи, ни вдоль, ни поперек, ничего не найдешь»[19]. В 1965 году в Париже на улице Ламне (Lamennais, 15), расположенной между авеню Фридланд и Елисейскими Полями, был открыт ресторан, названный в честь этого средневекового кулинара, — «Le Taillevent», имевший до 2007 года три мишленовские звезды, а в настоящее время — две. В этом ресторане можно отведать блюда, приготовленные по рецептам Гийома Тиреля.

Как и многие средневековые кулинарные книги, «Le Viandier» начинается несколько неожиданно для современного читателя. Так, Тирель начинает с рассказа о том, «как исправить все виды пересоленных супов», не добавляя в них ни воды, ни вина, ни другой жидкости. Затем следуют очень краткие наставления по приготовлению мяса. И только после этого начинается, собственно, первая глава, посвященная густым мясным супам. И первыми появляются супы — *Chaudun de porc* (шодун из свинины) и *Cretonnee de pois novieux* (кретоне из свежего горошка), названия которых исчезли из современного французского языка. Причем следует отметить, что таких названий у Гийома Тиреля, которые уже исчезли из современного французского кулинарного словаря, достаточно много. Некоторые названия блюд более понятны, как, например, *Conminee de poulaille*. Оно происходит от специи кумин, присутствующей в этом блюде.

Наряду с совершенно исчезнувшими названиями блюд неожиданно встречается блюдо с названием «винегрет». Неожиданно, потому что оно помещено в разделе густых супов. Причем пишется оно на старофранцузском языке раздельно в два слова: «vin aigrette». Существительное *vin*

переводится как «вино», а прилагательное *aigre* — «кислое». Каким-то образом средневековый французский густой суп превратился в столь привычный для русского человека салат «винегрет». По-видимому, это произошло из-за того, что в винегрет добавляют уксус — *vinaigre*, а так как в русской кулинарии в XIX веке, когда появился винегрет, приоритетное положение занимала французская кухня с ее терминологией, французское слово обрело новую жизнь в русском языке.

Некоторые названия блюд исчезли из французского языка, а какие-то изменили значение, как, например, *entremets* (антреме). Если в современном французском языке это легкое сладкое блюдо, подаваемое после сыра и перед десертом, то у Тиреля это мясное блюдо, как *Petits morceaux* (маленькие кусочки), которое готовится из ног, печени и желудков, или *Volaille farcie* (фаршированная домашняя птица).

Почти одновременно с профессиональным поваром Гийомом Тирелем пишет кулинарную книгу «Le ménagier de Paris» («Парижский домохозяин») кулинар-любитель, имя которого осталось неизвестным. Это была скорее не кулинарная книга, а наставление по ведению домашнего хозяйства, в котором пятая глава второй части содержала кулинарные рецепты. Книга написана между июнем 1392 и сентябрем 1394 года немолодым парижанином, который женился на пятнадцатилетней девушке-сироте из провинции. По ее просьбе он составил руководство по ведению домашнего хозяйства и кулинарии, первые же главы посвятив нравственным наставлениям, как следует вести себя замужней женщине, в том числе и о необходимости послушания мужу.

В XIX веке критическое издание книги было подготовлено Жеромом Пишоном[20], а век спустя, в 1961 году, вышло роскошное двухтомное издание с факсимильным воспроизведением манускрипта и переводом на современный

французский язык, снабженное предисловием французского историка Пьера Гаксотта. Затем появились и другие новые переводы на современные языки[21].

Кулинарная часть книги начинается с перечисления меню различных обедов, сначала на обычные дни, а затем на постные. Книга не отличается систематичностью — сначала «Парижский домохозяин» предлагает два варианта обеда из шести блюд. Затем отходит от этого принципа и в следующих вариантах обедов варьирует число блюд и забывает о десертах. Потом предлагаются варианты меню для ужина, который состоит из трех-четырех блюд. Меню постных ужинов также предусматривается. После этого следуют рецепты блюд, начиная с супов. Кулинарные рецепты автором были во многом заимствованы из книги Гийома Тиреля. Однако в его книге присутствуют и такие блюда, которых нет у его предшественников, как, например, *bourrées à la sausse chaude* (бурре с острым соусом)[22]. По-видимому, бурре: это какой-то вид рыбы, как следует из контекста рецепта, приведенного в «Сборнике из Рьома»

Завершает эпоху Средневековья кулинарная книга «Du fait de cuysine» («О кухне»), написанная в 1420 году мэтром Шикаром, личным поваром савойского герцога Амадея VIII. Савойское герцогство — это историческая область, просуществовавшая с 1416 по 1720 год. Территория герцогства включала юго-восточные районы предгорий Альп современной Франции и северо-западные районы современной Италии.

Несмотря на то что в то время Савойское герцогство не входило в состав Французского королевства, можно говорить об этой книге как о французской, потому что она не только была написана на французском языке, но и продолжала французскую кулинарную традицию. Книга мэтра Шикара дождалась своего критического издания лишь в конце XX века[23].

Так как мэтр Шикар подготавливал официальные пиры, его книга начинается с бесконечно длинного перечня описания продуктов, необходимых для приготовления блюд пира, а также необходимой кухонной утвари. И лишь после этого перечисления необходимых продуктов мэтр Шикар приступает к описанию блюд. Первое блюдо — это суп, а именно *Brouet de Savoie* (савойский суп), второе блюдо — это роти, то есть жаркое. Сначала дается общее наставление по приготовлению жаркого, и затем мэтр Шикар переходит к их описанию. Первое жаркое носит совершенно вышедшее из употребления название *tremolette*. Это сложное блюдо представляет собой жаркое из куропатки, которое готовится с зобами куропатки и куриной печенью, предварительно сваренными в говяжьем или бараньем бульоне, а затем обжаренными на вертеле вместе с хлебом, пропитанным соусом. Книга завершается десертом — *emplumeus de pomes* (на современном французском языке — *mousseline de pommes*), то есть блюдом из запеченных с сахаром и специями тонко нарезанных кусочков яблок.

Кулинарная книга мэтра Шикара завершает эпоху Средневековья, однако сохранились еще два малоизвестных французских средневековых сборника кулинарных рецептов. Первый из них — сборник неизвестного автора «Le Vivendier», название которого на русский язык можно условно перевести как «Ответственный за питание». Эта книга была составлена между 1420 и 1440 годами во Фландрии. Первое ее издание, подготовленное исследователем средневековой и ренессансной кулинарии Бруно Лорью, вышло в 1997 году, а в 2009 году Жан-Франсуа Коста-Тефен опубликовал новое издание[24]. Книга содержит 73 рецепта, расположенных несколько беспорядочно, то есть блюда обычных дней и дней постных имеются как в начале книги, так и в конце. В сборнике присутствуют многие рецепты Гийома Тиреля и мэтра Шикара, но также есть и оригинальные рецепты,

как, например, *Barbe Robert* — соус на основе горчицы со специями, с которого и начинается «Le Vivendier»:

> Чтобы приготовить соус «Барб Робер», возьмите немного чистой воды и вскипятите ее со сливочным маслом. Добавьте вина, горчицы, вержуса и специй в том количестве и соотношении, какое вам по вкусу. Доведите все это до кипения и варите. Затем возьмите нарезанное на кусочки мясо вашего цыпленка и положите в эту кастрюлю. Доведите до кипения. Затем обжарьте. Будьте внимательны, чтобы соус был достаточной консистенции. Для цвета добавьте немного шафрана[25].

Появляются и другие новые соусы: *saulce non boullie dicte cameline* (невареный соус, называемый «камелин») — он готовится из смеси специй: корицы, гвоздики, кардамона, а также обжаренного хлеба, вержуса, вина и винного уксуса; *saulces boulliez dun poivre jaunet* (вареный соус из желтого перца), *blanque sause* (белый соус), который готовится на основе пропитанного бульоном белого хлеба, специй и вержуса и винного уксуса. Причем этот белый соус можно сделать желтым, добавив шафрана, или зеленым, добавив щавеля.

Еще один сборник кулинарных рецептов «Le recueil de Riom» («Сборник из Рьома») был составлен около 1466 года в городе Рьом в Оверни также неизвестным автором, мелким дворянином или горожанином. Он содержит 48 рецептов, причем очень кратких, в стиле первой французской кулинарной книги «Наставления».

Эпоха Возрождения

Эпоха Возрождения, у истоков которой стояли итальянские мыслители и художники, в начале XVI века пришла и во Францию. В области гастрономии Ренессанс был

ознаменован решительным наступлением «нового светлого сахара» на «темный средневековый мёд», который был практически единственным источником сладости для людей «мрачного» Средневековья. В Античности сахар использовался как лекарственное средство, а в Средние века был дорогой специей. Превращение его в доступный продукт в Европе произошло только в эпоху Крестовых походов[26]. Крестоносцы в Святой земле отвоевали у арабов не только Иерусалим, впоследствии ими утраченный, но еще навсегда «завоевали» и сахар. Историк архиепископ Вильгельм Тирский в сочинении «История деяний в заморских землях» писал, что местность около города Тир «изобилует медовым тростником (*canamella*), из которого делается сахар (*zachara*), драгоценный по пользе своей для здоровья смертных»[27]. Не удержав Иерусалим и Палестину, крестоносцы все же сохранили технологию производства сахара, и, будучи оттесненными на острова Средиземного моря (Родос, Кипр, Крит и Мальту), начали там выращивать сахарный тростник и производить сахар. А уже из Средиземноморья испанцы и португальцы завезли сахарный тростник на плантации открытой ими Америки, и «американский» сахар в изобилии наполнил сахарницы на столах Европы. Сладкие блюда во дворцах итальянских аристократов подавались и в качестве закусок, и в качестве десертов. Изысканные скульптуры из сахара, над созданием которых трудились самые знаменитые художники и скульпторы Ренессанса, в том числе Леонардо да Винчи, украшали торжества и приемы[28]. Увлечение сахаром вместе с культурой Ренессанса пришло и во Францию.

Благодаря сахару появились не только новые сладкие блюда, но и возможность консервирования фруктов. Эпоха Возрождения открыла первую страницу в истории варенья. Столь обыденное для современного человека варенье в то время было предметом гордости и страстного

увлечения европейских интеллектуалов. И неудивительно, что первой французской ренессансной кулинарной книгой стала вышедшая в 1552 году книга о конфитюрах великого астролога Мишеля Нострадамуса, не прошедшего мимо этого нового увлечения. Книга, состоящая из двух частей, косметологической и кулинарной, была им названа «Le vray et parfaict embellissement de la face suivi de la Seconde partie, contenant la façon et manière de faire toutes confitures liquides tant en succre, miel, qu'en vin cuit» («Истинный и совершенный способ и приемы украшения лица, за чем следует вторая часть, содержащая способ и приемы изготовления всех видов жидких конфитюров, как с сахаром и мёдом, так и с вареным вином»)[29]. Эта книга, выдержав несколько изданий в XVI веке, в наше время дождалась и комментированных изданий с переводом на современный французский язык — в том числе она вышла и в переводе неутомимого переводчика старинных французских кулинарных книг Жан-Франсуа Коста-Тефена[30]. Во второй части книги Нострадамус приводил рецепты изготовления конфитюров из груш, лимонов, апельсинов, вишни и других фруктов, а также из имбиря, объяснял, как засахаривать миндаль, орешки итальянской пинии, как делать конфеты и сахарный сироп[31].

Но все же главной кулинарной книгой французского Ренессанса стало сочинение французского кулинара Ланселo де Касто «Ouverture de cuisine» («Введение в кухню»), увидевшее свет в 1604 году и ознаменовавшее переход от средневековой кухни к кухне Нового времени[32]. Лансело де Касто был шеф-поваром трех князей-архиепископов Льежа, которые последовательно занимали эту кафедру с 1557 по 1612 год: Роберта Бергского, Жерара де Грёсбека и Эрнеста Баварского.

Ренессанс, пришедший во Францию из Италии, принес не только новую итальянскую философию и искусство,

но и новые итальянские блюда. Это итальянские колбасы: *saulsisse de Bologne* (Болонская колбаса), *mortadella* (мортаделла), *ceruelade* (сервелат), а также главная итальянская еда — паста и ее разновидности: *maquaron* (макароны), *rafioule* или *raphioules* (равиоли). Вот рецепт макарон Лансело де Касто:

> *Чтобы приготовить макароны.* Приготовьте яичное тесто со сливочным маслом и сделайте из него большие вытянутые листы, а затем нарежьте на полоски шириной в три пальца, режьте их, как режут ткань, затем положите их вариться в кипящую воду так же, как равиоли, затем выложите на тарелку, полейте растопленным сливочным маслом с пармезаном, а также корицей, которые следует хорошо перемешать, и немного еще посыпьте сверху корицей[33].

Другое влияние на французскую кулинарию пришло из Испании, положившей начало новой эпохи — эпохи Великих географических открытий. Испанская экспедиция, возглавляемая итальянцем Христофором Колумбом, наладила поставки не известных ранее в Европе продуктов из Нового Света, главными из которых были помидоры, картофель, шоколад и индейка.

Новые продукты в рацион Старого Света входили не как *deus ex machina*, а медленно и постепенно. Во Франции забавный случай произошел с картофелем, который сначала назывался трюфелем. Картофель по своему внешнему виду показался французам похожим на трюфель. Современное французское название картофеля — *pomme de terre* (дословно: «земляное яблоко») — в XVII веке относилось к топинамбуру[34], и лишь в начале XVIII века топинамбуру дали другое название — *poire de terre* (дословно: «земляная груша»)[35]. Термин *pomme de terre* для картофеля окончательно был закреплен в Словаре Французской академии наук,

изданном в 1835 году[36]. И уже в кулинарной книге Альбера «Cuisinier Parisien» («Парижский повар»), шестое издание которой вышло в 1838 году, в рецепте жареного картофеля встречается привычное название: *Pommes-de-terres frites*[37].

У Лансело де Касто картофель называется еще по аналогии с трюфелем — *tartoufle*. Описаны четыре блюда с картофелем, в том числе *Tartoufle boullie* — вареный картофель, а также овощ присутствует в качестве компонента к испанскому блюду *Oylla podrida*. Это тушеное мясо с овощами. Олья подрида в известном романе Мигеля де Сервантеса была главным блюдом обеда рыцаря печального образа — Дон Кихота[38].

Лансело де Касто уже указывает время приготовления блюд: например, в рецепте блюда *Tomaselle de foye* (томазель из печени) он указывает, что нарезанную на кусочки печень следует довести до кипения и варить в течение прочтения молитвы «Pater noster» («Отче наш»)[39]. Современное измерение времени в часах войдет в кулинарию в конце XVII века: Франсуа Пьер де Ла Варенн время приготовления блюд указывает в часах (час, полчаса, четверть часа), но минут у него тоже пока еще нет. И, конечно же, в кулинарной книге Лансело де Касто много сахара, который он добавляет даже в супы (венгерский суп из каплуна), в том числе и в рыбные[40]. Благодаря сахару у Лансело де Касто появляются марципан (*marsepain*), сухие цукаты (*succades seches*), мармелад (*malmelad*), сахарные трубочки (*canelles succrees*), большой сахарный бисквит (*grand biscuit succré*) и многие другие сладости.

Новое время

Первой кулинарной книгой Нового времени во Франции — времени, с которого французская кулинария начала завоевывать мир, — была вышедшая в 1651 году книга «Le Cuisinier

François» («Французский повар») Франсуа Пьера де Ла Варенна, которая выдержала около 250 изданий и издавалась вплоть до 1815 года[41].

Франсуа Пьер де Ла Варенн родился в Бургундии и служил шеф-поваром у генерала Луи-Шалона дю Бле, маркиза д'Юкселя[42]. В приготовлении блюд он отошел от средневекового обилия специй, главным у него стал естественный вкус продуктов. «Французский повар» — это объемная книга, в которой на 458 страницах представлено очень большое число рецептов различных блюд. И, конечно же, она отличается от средневековых кулинарных книг подробностью изложения рецептов.

Книга начинается с рецептов супов, затем после раздела о желе Ла Варенн переходит к рецептам мясных блюд. За мясными блюдами следуют постные: сначала постные супы, затем постное основное блюдо. К постным относятся блюда из рыбы, морских моллюсков, а также из лягушек — *Potage aux grenoüilles* (суп из лягушек). Отдельная глава посвящена овощам, пряным травам и грибам. Затем идут кремы и молочные блюда, в том числе итальянская рикотта. В разделе «Кондитерские изделия» приводятся рецепты всевозможных пирогов: с мясом, рыбой, яйцами, травами, фруктами, сыром. Здесь же помещены рецепты приготовления пате. Интересно отметить, что Ла Варенн в своей кулинарной книге приводит также два рецепта изготовления «освященного хлеба» (pain benist), который раздают в храме верующим после мессы. Это не гостия, а аналог русской просфоры. Однако, судя по рецептам, в отличие от просфоры, это очень вкусное кондитерское изделие[43].

Позже Франсуа Пьер де Ла Варенн написал книгу «Le Pâtissier François» («Французский кондитер»), вышедшую в Париже в 1653 году[44]. Название «кондитер» несколько условное, так как кондитер готовил не только печеные десерты, но и пироги в целом, в том числе и пироги

с мясом. Затем последовала книга, посвященная приготовлению конфитюров «Le Parfaict Confiturier» («Искусный изготовитель конфитюров»)[45], а за ней — «L'École des ragoûts» («Школа рагу»)[46].

Следом за книгой знаменитого Ла Варенна всего лишь четыре года спустя, в 1656-м, выходит книга «Le Cuisinier» («Повар») малоизвестного, а ныне совсем забытого кулинара Пьера де Луна. До сих пор неясно, настоящее это имя или псевдоним: «Pierre de Lune» — «Лунный камень»[47]. Впрочем, в Испании существовал дворянский титул «граф де Луна», известный с XIII века. Носителем фамилии «де Луна» был и антипапа XIV века Бенедикт XIII (Педро Мартинес де Луна — Pedro Martínez de Luna). Как следует из предисловия к книге, Пьер де Лун был поваром герцога Рогана. В 1660 году вышло новое издание его книги под названием «Le Nouveau et Parfait Cuisinier» («Новый и совершенный повар»). Однако никаких других сведений, кроме его кулинарных книг, о Пьере де Луне не сохранилось.

Пьер де Лун придумал набор ароматических трав или специй, который он назвал *paquet* (сейчас его называют *bouquet garni*), — букетик из сушеных пряных трав, завернутых в лавровые листья и перевязанных ниткой. В этот набор трав входят шнитт-лук, тимьян, петрушка, кервель. Он используется при приготовлении супов и тушеных блюд. Также Пьер де Лун первый начал добавлять в соусы муку, что стало основой «roux». Об этом «roux» речь пойдет в Главе 2, в разделе «Соусы».

Французский агроном Николя де Боннефон в 1651 году издал книгу «Délices de la Campagne» («Удовольствия сельской жизни»), которая представляет собой в то же время и достаточно подробное гастрономическое сочинение. Николя де Боннефон называет себя «Valet de chambre du Roi» (дворецкий короля), но более о нем ничего не известно[48].