

КУЛЬТУРА ПОВСЕДНЕВНОСТИ

ВИТАЛИЙ ЗАДВОРНЫЙ

ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ  
В РОССИИ  
И РУССКОЙ ЛИТЕРАТУРЕ



Культура повседневности

Виталий Задворный

**Французская кухня в России  
и русской литературе**

«НЛО»

2023

УДК [641.5(=133.1)«19»]:008  
ББК 36.997(4Фра)52

**Задворный В. Л.**

Французская кухня в России и русской литературе /  
В. Л. Задворный — «НЛО», 2023 — (Культура повседневности)

ISBN 978-5-44-482173-9

Средневековая Франция стала одной из первых европейских стран, в которых были созданы кулинарные книги, – и это позволило сохранить непрерывность гастрономической традиции, ведущей свой отсчет еще со времен Римской Галлии. Неудивительно, что влияние этой национальной кухни на общеевропейскую и особенно русскую гастрономическую культуру очень велико. В своей книге В. Задворный прослеживает это влияние на материале русской классической литературы, анализируя, как о французских блюдах писали Пушкин, Вяземский, Толстой, Гончаров, Лесков, Чехов и многие другие. Отдельные главы посвящены истории французской кулинарной книги, обеденной традиции, винам, ресторанам Петербурга и Москвы, а также французским гастрономическим терминам, вошедшим в русский язык. Виталий Задворный – кандидат философских наук, переводчик, главный редактор Католической энциклопедии.

УДК [641.5(=133.1)«19»]:008

ББК 36.997(4Фра)52

ISBN 978-5-44-482173-9

© Задворный В. Л., 2023

© НЛО, 2023

# Содержание

Глава 1. С чего все началось. Французские кулинарные книги VI – XIX веков	6
Средневековье	7
Эпоха Возрождения	15
Новое время	18
Конец ознакомительного фрагмента.	22

# Виталий Задворный Французская кухня в России и русской литературе



## **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, неперменной 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 Ἀλικίου τρυφῆς*» («О роскоши Апиция»), которая не сохранилась, однако о ней упоминает греческий писатель Афинея в сочинении «Пир мудрецов»<sup>1</sup>. Римский ученый-энциклопедист Плиний Старший называет Апиция «прирожденным изобретателем всевозможной роскоши»<sup>2</sup>, а Сенека пишет о нем как о гурмане, «заразившем весь свет своим кулинарным искусством»<sup>3</sup>. Именем Апиция подписана самая знаменитая и единственная из сохранившихся римских кулинарных книг – «*De re coquinaria*» («О кулинарии») <sup>4</sup>. 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<sup>5</sup>.

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<sup>6</sup>, 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<sup>7</sup>.

<sup>1</sup> Афинея. Пир мудрецов / пер. с древнегреч. Н. Т. Голинкевича. М., 2003. С. 366.

<sup>2</sup> *Plinius Secundus*. *Naturalis Historia*. Liber IX, 66: «M. Apicius, ad omne luxus ingenium natus».

<sup>3</sup> *Seneca*. *De consolatione ad Helviam matrem*. X, 8 // *L. Annaei Senecae Opera* / ed. F. Haase. Lipsiae, 1874. Vol. 1. P. 248: «Apicius... scientiam popinae professus disciplina sua saeculum infecit».

<sup>4</sup> *Apicii decem libri qui dicuntur De re coquinaria* / ed. M. E. Milham. Lipsia, 1969.

<sup>5</sup> *Lauriou B*. *Cuisiner à l'Antique: Apicius au Moyen Age* // *Médiévales*. 1994. № 26. P. 23.

<sup>6</sup> *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.

<sup>7</sup> *Ihm M*. *Die Apizius-Exzerpte im codex Salmasianus* // *Archiv für lateinische Lexicographie und Grammatik*, München, 1908. P. 63–73. Новое исследование и издание «Апициевского корпуса», в состав которого входят «*Apici decem libri de re coquinaria*» и «*Apici excerpta a Vinidario*», осуществлено американскими исследователями Кристофером Гроуком и Селли Грейнджером: *Grocock, Christopher; Grainger, Sally*. *Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation*. N. Y., 2006. P. 309–325.

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 – «*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<sup>8</sup>.

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<sup>9</sup>. Это сочинение Анфима было переведено на русский язык Николаем Гореловым и помещено в его книге «Закуска для короля, румяна для королевы»<sup>10</sup>.

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<sup>11</sup>.

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*»<sup>12</sup>. Латинское слово *absinthium* означает «полынь». На старофранцузском языке эта настойка называлась *aloisne*, на староиспанском языке – *alosna*<sup>13</sup>. От этого латинского названия полыни и произошло название знаменитого крепкого напитка французской артистической богемы – абсента. Но, в отличие от средневекового алоксина, это была уже настойка полыни на спирте.

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

<sup>8</sup> Deroux C. Anthime, un médecin gourmet du débu des temps mérovingiens // *Revue belge de philology et d'histoire*. Vol. 80. № 4 (2002). P. 1107–1124.

<sup>9</sup> Epistula Anthimi viri illustris comitis et legatarii ad gloriosissimum Theodericum regem Francorum (*De observatione ciborum*) / ed. Valentin Rose // *Anecdota graeca*. Vol. 2. Berlin, 1870. P. 65–98. Отдельное издание: Leipzig, 1877.

<sup>10</sup> Горелов Н. С. Закуска для короля, румяна для королевы. СПб., 2008. С. 107–120. Николай Горелов не успел закончить свою замечательную и новаторскую в русской историографии книгу из-за преждевременной кончины. Издательство опубликовало те материалы, которые он успел написать. Поэтому переводы текстов кулинарных книг остались без комментариев, а сами переводы иногда нуждаются в редактировании, подчас очень существенном.

<sup>11</sup> *De observatione ciborum*, 14.

<sup>12</sup> Reichenau glosses, 116a.

<sup>13</sup> Adams J. N. *The Regional Diversification of Latin 200 BC – AD 600*. Cambridge, 2007. P. 333.

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<sup>14</sup>, который мы готовим другим образом»<sup>15</sup>.

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 («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 «*Enseignement qui enseignant a apareillier toutes manieres de viandes*» («Наставление, 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 невероятно 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

<sup>14</sup> *Tesanae* – ячменный отвар, такого слова также не знает классическая латынь. На классическом латинском языке это *pisana*, слово греческого происхождения («ячменная каша» или «ячменный отвар»).

<sup>15</sup> *De observatione ciborum*, 15 // Anthimi *De observatione ciborum ad Theodoricum regem Francorum epistula*, iteratis curis edidit et in linguam Germanicam transtulit Eduard Liechtenhan. Berlin, 1963. P. 10. (Рус. пер. наш. – В. З.)

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 «*Enseignement qui enseignent a apareillier toutes manieres de viandes*» («Наставление, 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 гренок“»).

«Наставление» – 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 немислим 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 – «*vin aigre*». Он готовится из закисшего вина. Вержус – кислый сок недозревшего 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»<sup>16</sup>. 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»<sup>17</sup>, впервые встречается во французской литературе столетием раньше, в поэме «*Conception de Nostre Dame*» («Зачатие Бого-

<sup>16</sup> Об истории вержуса во Франции см.: *Lafon B. Le Verjus du Périgord ou Le grand cuisinier: La cuisine au verjus du Moyen âge à nos jours. Sadirac (Bordeaux), 2005.*

<sup>17</sup> *Enseignement qui enseignent a apareillier toutes manieres de viandes, 183 // La bataille de Caresme et de Charnage / éd. par G. Lozinski. Paris, 1933. P. 186.*

матери») нормандского поэта XII века Васа<sup>18</sup>. 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 *potatium* (яблочный сидр) и *piratium* (грушевый сидр)<sup>19</sup>.

Книга завершается наставлением повара: «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*»<sup>20</sup>, как он себя 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*»<sup>21</sup>.

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)<sup>22</sup> 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 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»<sup>23</sup>. 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.

<sup>18</sup> «*Onque ne but cidre ni vin*» – «Он не пил ни сидра, ни вина», здесь речь идет об Иоанне Крестителе. Wace. *The Hagiographical Works: The Conception Nostre Dame and the Lives of St Margaret and St Nicholas*. Leiden, 2013. P. 108.

<sup>19</sup> *Capitulare de villis*, 45. Этот «Капитулярый о поместьях», изданный Карлом Великим около 800 года, который представляет собой инструкцию для управляющих поместьями. В «Капитулярии» содержались указания по ведению сельского хозяйства, изготовлению продуктов, вина и других напитков.

<sup>20</sup> Выражение «*maître queux*» происходит от латинского выражения «*magister coquus*» – «повар начальник», «главный повар».

<sup>21</sup> *Rabelais F. Gargantua et Pantagruel. Cinquiesme Livre, XXIX // Rabelais F. Les cinq livres de F. Rabelais. Livre V / éd. P. Chéron. Paris, 1877. P. 125.* В переводе Николая Любимова «постная пища»: Рабле Ф. Гаргантюа и Пантагрюэль / пер. с фр. Н. Любимова. М., 1973. С. 675.

<sup>22</sup> 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.

<sup>23</sup> *Villon F. Testament, CXLI, 1413–1417 // Villon F. Oeuvres. M., 1984. P. 202.*

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 pouaille*. 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 отдельно 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 – *vinaiigre*, 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 ménager 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<sup>24</sup>, 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<sup>25</sup>.

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

---

<sup>24</sup> Le ménager de Paris. Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un Parisien pour l'éducation de sa femme / éd. par Jérôme Pichon. Paris, 1847.

<sup>25</sup> Le Ménager de Paris. Traité de morale et d'économie domestique, composé en 1393 par un bourgeois parisien / préf. de Pierre Gaxotte. Paris, 1961; Le Mesnager de Paris / éd. par G. E. Brereton, J. M. Ferrier. Paris, 1994; *Hieatt C. B., Butler S. Pain, vin et venaison: un livre de cuisine médiévale / trad. et ad. en français par B. Thaon. Montréal, 1977; пер. на русский фрагментов этой книги: Горелов Н. С. Указ. соч. С. 173–189.*

предлагаются варианты меню для ужина, который состоит из трех-четырёх 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 теплым соусом)<sup>26</sup>. По-видимому, это было блюдо из миноги: *bourrées* – «фашина из тонких прутьев», «связка хвороста».

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<sup>27</sup>.

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* (савойская похлебка), 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 potes* (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-Тэфен опубликовал новое издание<sup>28</sup>. 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.

<sup>26</sup> Le Ménagier de Paris. Paris, 1847. T. 2. P. 92.

<sup>27</sup> Du fait de cuisine par maître Chiquart / éd. par T. Scully // Vallesia. 1985. XL. P. 101–231; Du fait de cuisine. Traité de gastronomie medieval de maître Chiquart / éd. par F. Bouas, F. Vivas. Arles, 2008; Du fait de cuisine. On Cookery of Master Chiquart (1420) / transl. by T. Scully. Tempe, AZ, 2010.

<sup>28</sup> Le Vivendier de Kessel / éd. par Bruno Laurioux // Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge. Paris, 1997; Le Vivendier / éd. par J.-F. Kosta-Théfaïne. Clermont-Ferrand, 2009.

Будьте внимательны, чтобы соус был достаточной консистенции. Для цвета добавьте немного шафрана<sup>29</sup>.

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 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 «Наставление».

---

<sup>29</sup> Le Vivendier de Kessel, annexes.

## 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<sup>30</sup>. 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»<sup>31</sup>. Не удержав Иерусалим и Палестину, крестоносцы все же сохранили технологию производства сахара, и, будучи отнесенными 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<sup>32</sup>. 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 parfait embellissement de la face suivi de la Seconde partie, contenant la façon et manière de faire toutes confitures liquides tant en sucre, 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»)<sup>33</sup>. 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<sup>34</sup>. Во второй части книги Нострадамус приводил рецепты изготовления конфи-

<sup>30</sup> Задворный В., Лундин И. *Ars coquinaria*. Гастрономия католического Средневековья. М., 2019. С. 164–189.

<sup>31</sup> *Guillelmus Tyrensis*. *Historia rerum in partibus transmarinis gestarum*, XIII, 3 // *Patrologia Latina*. Т. 201. Col. 551; см: *Du Cange C*. *Glossarium mediae et infimae latinitatis*. Paris, 1883. Vol. 2. P. 71.

<sup>32</sup> Задворный В., Лундин И. *Гастрономия Италии. От Лукулла до наших дней*. М., 2014. С. 119–124.

<sup>33</sup> *Nostradamus M*. *Le vray et parfait embellissement de la face suivi de la Seconde partie, contenant la façon et manière de faire toutes confitures liquides tant en sucre, miel, qu'en vin cuit*. Lyon, 1552.

<sup>34</sup> *Nostradamus*. *De confitures* / éd. par F. Guérin. Paris, 1981; *Les Recettes de Nostradamus – Recettes culinaires et secrets de beauté* / ed. par J.-L. Degaudenzi, J. Losfield. Paris, 1999; *Nostradamus. Manière de faire toutes confitures* / ed. par C. Schmidt. Paris, 2001; *Le Traité des confitures de Nostradamus* / éd. par J.-M. Deveau. La Rochelle, 2006; *Nostradamus. Le Traité des Confitures* / éd., trad. par J.-F. Kosta-Théfaïne. Paris, 2010.

тюров 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<sup>35</sup>.

Но все же главной кулинарной книгой французского Ренессанса стало сочинение французского кулинара Лансело де Касто «*Ouverture de cuisine*» («Введение в кухню»), увидевшее свет в 1604 году и ознаменовавшее переход от средневековой кухни к кухне Нового времени<sup>36</sup>. Лансело де Касто был шеф-поваром трех князей-архиепископов Льежа, которые последовательно занимали эту кафедру с 1557 по 1612 год: Роберта Бергского, Жерара де Грессбека 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* (макаронны), *rafioule* или *raphioules* (равиоли). Вот рецепт макарон Лансело де Касто:

*Чтобы приготовить макаронны.* 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 ravioli, затем выложите на тарелку, полейте растопленным сливочным маслом с пармезаном, а также корицей, которые следует хорошо перемешать, и немного еще посыпьте сверху корицей<sup>37</sup>.

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 – *potome de terre* (дословно: «земляное яблоко») – в XVII веке относилось к топинамбуру<sup>38</sup>, и лишь в начале XVIII века топинамбуру дали другое название – *poire de terre* (дословно: «земляная груша»)<sup>39</sup>. Термин *potome de terre* для картофеля окончательно был закреплен в Словаре Французской академии наук, изданном в 1835 году<sup>40</sup>. 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*<sup>41</sup>.

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

<sup>35</sup> На русском языке кулинарные интересы и некоторые рецепты Мишеля Нострадамуса рассмотрены в статье: *Делиринс Г. Гони, пророк, варенье! // Огонек. № 11 (5089), 27 июля – 2 августа 2009.*

<sup>36</sup> *Casteau L. de. Ouverture de cuisine. Paris, 1604.*

<sup>37</sup> *Ibid. P. 81.*

<sup>38</sup> *Bonnefons N. de. Délices de la Campagne. Paris, 1655. P. 111: «Des topinambours, ou pomme de terre».*

<sup>39</sup> *Lémery L. Traité des aliments. Paris, 1755. T. 1. P. 449: «Et topinambours sont appellees des poires de terre, parce qu'ils naissent dans la terre, attachés aux branches de la racine qui les porte».*

<sup>40</sup> *Dictionnaire de l'Académie Française. Sixième édition. Paris, 1835. T. 2. P. 454.*

<sup>41</sup> *Albert B. Le Cuisinier Parisien. Paris, 1838. P. 22.*

с овощами. Оля подрида в известном романе Мигеля де Сервантеса была главным блюдом обеда рыцаря печального образа – Дон Кихота<sup>42</sup>.

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»)<sup>43</sup>. 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<sup>44</sup>. Благодаря сахару у Лансело де Касто появляются марципан (*marsepain*), сухие цукаты (*succades seches*), мармелад (*malmelad*), сахарные трубочки (*canelles sucreees*), большой сахарный бисквит (*grand biscuit sucché*) и многие другие сладости.

---

<sup>42</sup> Задворный В. Л. Застолье с Дон Кихотом // Simple Wine News. 2011. № 4 (53). С. 74–77.

<sup>43</sup> Casteau L. de. Op. cit. P. 108: «le faictes bien boullir vn pater noster».

<sup>44</sup> Ibid. P. 98–99, 92–93.

## 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<sup>45</sup>.

Франсуа Пьер де Ла Варенн родился в Бургундии и служил шеф-поваром у генерала Луи-Шалона дю Бле, маркиза д'Юкселя<sup>46</sup>. 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 grenouilles* (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<sup>47</sup>.

Позже Франсуа Пьер де Ла Варенн написал книгу «Le Pâtissier François» («Французский кондитер»), вышедшую в Париже в 1653 году<sup>48</sup>. 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 Parfait Confiturier» («Искусный изготовитель конфитюров»)<sup>49</sup>, а за ней – «L'École des ragoûts» («Школа рагу»)<sup>50</sup>.

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»<sup>51</sup>. 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 *raquet* (сейчас его называют *bouquet garni*), – букетик из сушеных пряных трав, завернутых в лавровые

<sup>45</sup> La Varenne F. P. de. Le Cuisinier François. Paris, 1651.

<sup>46</sup> Louis M. Le Grand Dictionnaire Historique. Paris, 1759. Т. 2. P. 508–509.

<sup>47</sup> La Varenne F. P. de. Le Cuisinier François. Paris, 1680. P. 234.

<sup>48</sup> La Varenne F. P. de. Le Pâtissier François. Paris, 1653.

<sup>49</sup> La Varenne F. P. de. Le Parfait Confiturier. Paris, 1664.

<sup>50</sup> La Varenne F. P. de. L'École des Ragoûts. Lyon, 1668.

<sup>51</sup> Lune P. de. Le Cuisinier. Paris, 1656.

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<sup>52</sup>. Первая глава книги Николя де Боннефона посвящена хлебу. В том числе, он приводит рецепт хлеба для мессы, то есть гостии. Далее следуют бисквиты, макароны, пироги, а также, в отличие от других кулинаров, он пишет о винах, наверное, потому что в названии книги присутствует слово «удовольствие». Вторая часть – о пряных травах. Третья – о птице, мясе и рыбе.

В 1680 году вышла кулинарная книга под названием «*L'École parfaite des officiers de bouche*» («Идеальная школа придворных поваров»). Ее автором был Жан Рибу<sup>53</sup>. Эта книга неоднократно переиздавалась, однако о ее авторе тоже не сохранилось никаких сведений. Книга отличается от предыдущих кулинарных сочинений обилием иллюстраций, демонстрирующих, как разделывать птицу и различные виды мяса, рыбы, раков, как разрезать фрукты перед подачей к столу. В главе о десертах у Жана Рибу появляется термин «консервы» (*conserve*), но он используется исключительно для варений из фруктов. Присутствует много фруктовых желе, в отличие от средневековых кулинарных книг, где желе – это заливное из рыбы.

Рубеж XVII – XVIII веков во французской кулинарии был ознаменован деятельностью прославленного повара Франсуа Массьяло, первая кулинарная книга которого «*Cuisinier royal et bourgeois*» («Королевский и городской повар») вышла в 1691 году, а затем появилось ее новое дополненное издание «*Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*» («Новый королевский и городской повар»). Эта книга была переведена на английский язык и издана в Лондоне в 1702 году<sup>54</sup>. Об этом замечательном кулинаре сохранились исторические известия. Он служил шеф-поваром у герцога Филиппа I Орлеанского – младшего брата короля Людовика XIV – и у его сына Филиппа II Орлеанского, а также у кардинала Сезара д'Эстре и военного министра Франции Франсуа-Мишеля Летелье маркиза де Лувуа.

Книга Массьяло – это внушительный по объему кулинарный труд, в котором меню соотнесено с временами года, причем для каждого месяца автор предусматривает особое меню и даже указывает, в какие месяцы следует есть какие фрукты. Затем Массьяло написал книгу о десертах «*Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs, et les fruits*» («Новое руководство по приготовлению конфитюров, ликёров и фруктов»), которая увидела свет в 1712 году. В этой книге приведены не только рецепты конфитюров из различных фруктов, но также описаны кофе, чай и шоколад, который в это время был еще напитком, а не плиткой. Массьяло объясняет, как нужно готовить эти напитки, отмечая, что кофе во Франции получил повсеместное распространение, в отличие от чая. Он объясняет это тем, что чай значительно дороже кофе, ведь его доставляют из Китая и Японии<sup>55</sup>. Несмотря на то что в наше время чай значительно подешевел, французы и по сей день, как правило, не пьют чай, предпочитая ему кофе. Затем, переходя к дигестивам, Массьяло описывает крепкие спиртные напитки, *eaux de vie* или *esprits de vin*<sup>56</sup>. Книга Массьяло «Новый королевский и городской повар» неоднократно переиздава-

---

<sup>52</sup> *Bonnefons N. de. Op. cit.*

<sup>53</sup> *Ribou J. L'École parfaite des officiers de bouche. Paris, 1680.*

<sup>54</sup> *Massialot F. Cuisinier royal et bourgeois. Paris, 1691; Le nouveau cuisinier royal et bourgeois. Paris, 1698 (Paris, 1712); The Court and Country Cook. London, 1702.*

<sup>55</sup> *Massialot F. Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs, et les fruits. Paris, 1712. P. 306.*

<sup>56</sup> *Ibid. P. 312.* О происхождении и эволюции термина «спирт» – *spiritus vini* («дух вина», на французском языке – *esprit de vin*) – см.: Задворный В., Лундин И. *Ars coquinaria*. С. 190–208.

лась и после его кончины, при этом в нее вносились изменения и новые рецепты. На это нужно обращать внимание при использовании рецептов из его посмертных изданий.

Младшим современником Массьяло был кулинар Венсан Ла Шапель, работавший сначала в Англии у английского государственного деятеля, дипломата и писателя Филипа Дормера Стэнхоупа, графа Честерфилда, затем у португальского короля Жуана V. Вернувшись во Францию, Ла Шапель работал шеф-поваром маркизы де Помпадур, для которой приготовил особый десерт – *puits d'amour* («источник любви»), ставший впоследствии французским национальным десертом. Это пирожное готовится из слоеного или заварного теста, сверху покрывается желе из красной смородины или абрикосовым конфитюром, а середина пирожного, то есть «источник», остается полой и заполняется кремом патисьер. В 1735 году в Гааге вышла книга Ла Шапеля «*Le Cuisinier moderne*» («Современный повар») в четырех томах<sup>57</sup>. Он первым из французских кулинаров привел рецепт из русской кухни – это «*Entremêts à la Moscovites, qui s'appelle Kaissele*» (антреме по-московски, которое называется кисель)<sup>58</sup>.

Ла Шапель был не только великим кулинаром, но и известным масоном, основавшим в 1734 году одну из масонских лож. Он также является автором трех сборников масонских песнопений. В настоящее время одна из масонских лож в Нидерландах носит его имя.

В 1740 году увидела свет кулинарная книга неизвестного автора «*Le Cuisinier Gascon*» («Гасконский повар»), небольшого формата и объемом всего лишь 194 страницы<sup>59</sup>. Рецепты предваряет посвящение, обращенное к принцу де Домб. Его высочество адресат этой книги Луи-Огюст де Бурбон принц де Домб был внуком короля Людовика XIV и его официальной фаворитки маркизы де Монтеспан. Известный военачальник в то же время был искусным кулинаром, что было хорошо известно при дворе, поэтому эту книгу традиционно атрибутируют именно ему<sup>60</sup>.

Книга содержит 217 рецептов, по своей краткости и расположению без какого-либо порядка напоминающих средневековые кулинарные книги. Некоторые из рецептов имеют экзотические названия, как, например, *saucе bachique* (вакхический соус), который готовится на основе бургундского вина, сахара, корицы, гвоздики, кожуры зеленого лимона, мускатного ореха и кориандра<sup>61</sup>. Или *Oeufs au Soleil* (яйца на солнце). Это восемь поджаренных яиц, которые затем располагаются на пироге с названием *Bignet*<sup>62</sup>. Или же *Hachis d'œufs sans malice* («рубленые яйца без какого-либо умысла»), рецепт которых приводится ниже:

Возьмите сваренные вкрутую яйца, срежьте половину белка, вторую половину мелко нарежьте с желтками, положите туда предварительно так же мелко нарезанную петрушку, лук, шампиньоны, для улучшения вкуса залейте это хорошей сметаной. В завершение положите туда кусок ванвского сливочного масла, смешанного с мукой, для лучшего перемешивания добавьте лимонного сока и подавайте<sup>63</sup>.

Сливочное масло из деревни Ванв (ныне это пригород Парижа) считалось лучшим французским сливочным маслом в XVII – XVIII веках. В XVII веке даже появилась поговорка: «*avoir le coeur doux comme du bon beurre de Vanves*» (иметь доброе сердце, как доброе ванвское сливочное масло).

---

<sup>57</sup> *La Chapelle V. Le Cuisinier moderne. La Hate, 1735.*

<sup>58</sup> *Ibid.* Т. 3. P. 287–288.

<sup>59</sup> *Le Cuisinier Gascon. Amsterdam, 1740.*

<sup>60</sup> *Sitwell W. A History of Food in 100 recipes. N. Y., 2012.*

<sup>61</sup> *Le Cuisinier Gascon. P. 117.*

<sup>62</sup> *Ibid.* P. 143.

<sup>63</sup> *Ibid.* P. 45–46.

Можно заметить, как итальянская паста настойчиво входит во французскую кулинарию. У «Гасконского повара» есть уже не только макароны (*macaronis*) и равиоли (*rafiolis*), но и ньюки (*nioc*)<sup>64</sup>. В 1747 году гасконский повар переиздал свою книгу с добавлением «Lettre du Patissier Anglois» («Письмо английского кондитера»)<sup>65</sup>. Это «Письмо» представляет собой интересные философские размышления о гастрономии и напрямую апеллирует к Апицию.

Французский литератор, составитель многотомных компилятивных собраний Франсуа-Александр Обер де Ла Шене-Дебуа в 1750 году издал словарь «Dictionnaire des aliments, vins et liqueurs» («Словарь продуктов питания, вин и ликёров»)<sup>66</sup>. Это был настоящий энциклопедический словарь по гастрономии, в котором статьи располагались в алфавитном порядке, вышедший на год раньше первого тома великой французской «Энциклопедии наук, искусств и ремесел» Дени Дидро и Жана Даламбера, увидевшего свет в 1751 году.

В 1755 году была опубликована кулинарная книга, подписанная именем Менон: «Les soupers de la cour, ou L'art de travailler toutes sortes d'alimens» («Придворные трапезы, или Искусство приготовления всякого рода продуктов»)<sup>67</sup>. Менон – псевдоним неизвестного автора книг по кулинарии, жившего во Франции в XVIII веке. Почему им был выбран псевдоним Менон – имя, которое носил известный софист из одноименного диалога Платона, – остается загадкой.

У Менона продолжают входить во французскую кулинарию новые итальянские блюда: у него появляется лазанья. Менон называет ее *potage de Lazagne* и помещает в разделе постных супов:

Лазанья – это итальянское [сухое] тесто того же состава, что и макароны, но в отличие от них оно своей формой напоминает стружки из столярной мастерской. Для приготовления промойте его и варите как рис на очень малом огне в хорошем и малосоленом бульоне. Затем переложите его в дуршлаг, чтобы дать стечь бульону. Возьмите тарелку, на которой будете подавать, выложите на него слой этого теста, а сверху положите несколько кусочков сливочного масла и много тертого сыра – Пармезана или Грюйера, затем сверху положите следующий слой лазаньи, также посыпьте сыром, и так выкладывайте слой за слоем, пока тарелка не будет полной. Нужно, чтобы верхний слой также был посыпан сыром. Поставьте блюдо на малый огонь, накройте его крышкой, чтобы оно не подгорало от языков пламени сверху. Вы можете подавать, когда оно станет красивого золотистого цвета»<sup>68</sup>

---

<sup>64</sup> Ibid. P. 31, 36, 44, 52.

<sup>65</sup> Le Cuisinier Gascon: Nouv. édition, à laquelle on a joint la Lettre du Patissier Anglois. Amsterdam, 1747.

<sup>66</sup> Dictionnaire des aliments, vins et liqueurs. Paris, 1750.

<sup>67</sup> Menon. Les soupers de la cour, ou L'art de travailler toutes sortes d'alimens. Paris, 1755.

<sup>68</sup> Ibid. T. 1. P. 111–112.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.