

Т.Ю. Загрязкина

**ПОВСЕДНЕВНАЯ КУЛЬТУРА И НАЦИОНАЛЬНЫЕ ЦЕННОСТИ
(на материале кулинарных традиций Франции)**

Судьба наций зависит от того, как они питаются.

Ж.-А. Брийя-Саварен

С начала 80-х гг. культура повседневной жизни стала одним из центральных объектов культурологических исследований. Многие авторы считают, что повседневные ритуалы — то, как человек одевается, работает, общается с друзьями и коллегами, отдыхает, питается, — интегрируют его в группу, коллектив, этнос, нацию. Статья посвящена одному из аспектов этой темы — понятию “французская кухня”.

Утверждение о том, что французская кухня является визитной карточкой Франции, уже давно стало общим местом и на первый взгляд не нуждается в специальном уточнении. Это одна из главных ассоциаций, характеризующих страну в представлениях очень многих людей, знакомых с Францией или даже незнакомых с ней. В России такое представление формировалось параллельно с проникновением французского языка и культуры в XVIII — начале XIX в., когда учитель французского языка и французский повар появлялись в дворянских домах одновременно. В наше время ни один учебник французского языка не обходится без раздела о французской кухне, а дегустация сыров и вин является неотъемлемой частью любого туристического маршрута. Отношение к гастрономии, как и к повседневной культуре вообще, было и остается во Франции делом и личным и общественным. Знаменитые французские кулинары всех времен не только создавали рецепты и кулинарные книги, но и последовательно формировали отношение к гастрономии, во-первых, как к искусству и, во-вторых, как к проявлению истинно “французской тонкости” (А. Брийя-Саварен). Немаловажную роль в поддержании этого имиджа играет противодействие глобализации, которое проявляется, в частности, в стремлении противопоставить престиж французской кухни унифицированной пище ресторанов быстрого питания.

Все это факты, с которыми трудно спорить. Между тем сама реальность этой культурной традиции заставляет нас вновь и вновь ставить вопрос о том, какое значение вкладывается в понятие “французская кухня” и как оно отражает представления и поведение французов.

Значение терминов “гурманство”, “кухня”

Прежде всего обратимся к значениям некоторых терминов, отраженных в словарях.

Знаменитый “Большой кулинарный словарь” А. Дюма, недавно переведенный на русский язык, так трактует процесс поглощения пищи — гурманство: «Существует чревоугодие, которое теологи считают одним из семи смертных грехов. Монтень называет его “наукой глотки”... Подобно тому как у чревоугодия есть высшая степень — обжорство, существует и уменьшительная степень чревоугодия — пристрастие к лакомствам. Это определение означает любовь людей к некоторым тонким и изысканным кушаньям, которые и называются лакомствами. Чревоугодника интересует количество, утонченного гурмана — качество»¹. В этом словаре, которым А. Дюма гордился не меньше, чем любой из своих книг, тема гурманства как “смертного греха” явно уступает теме удовольствия, стиля и качества жизни.

Посмотрим, как же трактует то же слово Большой словарь французского языка Робер:

Gourmandise — первое упоминание — конец XIV в. (в середине XIV в. — *gourmandie*). Выделяются три значения:

1. Свойство характера, недостаток человека, который слишком любит есть и пить спиртные напитки. “Гурманство убивает больше людей, чем шпага” (пословица, устар.).

2. Характеристика гурмана. Обладать высшей, утонченной степенью гурманства.

Примеры: “Гурманство — это формирование мнения, когда мы выбираем блюда, приятные нашему вкусу, а не те, у которых нет этого качества” (А. Брийя-Саварен).

“Мы уже отделились от медленных, продуманных, тонких сочетаний, которые сформировали французское гурманство, от знания мест, где производят определенное вино, растут определенные растения, имеются настоящие рецепты” (А. Колетт).

3. Интенсивное желание (в том числе чувственное)².

Как видно из этой словарной статьи, в представлениях “обычного” француза значение гурманства как недостатка еще существует, однако пословица о вреде гурманства приводится с пометой “устаревшая”. Значение высокого качества и утонченности превалирует, при этом оно оттеняется беспокойством по поводу

возможной утраты этого качества или снижения его уровня. Интересно сочетание “французское гурманство”, данное в примере из А. Колетт, в котором есть упоминание о рациональном начале, утонченности, связи с определенной землей. Третье значение слова (интенсивное желание) подчеркивает чувственную сторону и является расширительным.

Обратимся теперь к другому слову — *cuisine* (кухня). Среди его значений в словаре Робер отмечаются следующие:

Cuisine — первое упоминание в XII в.:

- помещение;
- подготовка продуктов, искусство готовить продукты так, чтобы они были приятны на вкус. Кулинарный стиль. Буржуазная, семейная, региональная. Кухня французская, китайская, греческая, итальянская и т.д. Общие черты национальных кухонь.

Новая кухня — стиль, выработанный во Франции в 60—70-е гг., — сочетание неожиданных элементов, недолгая тепловая обработка, легкость приготовления³.

Важно, что в определении кухни как процесса приготовления продуктов подчеркивается не универсальный, а особый характер: национальная кухня в каждой стране, разные кухни внутри одной страны.

Итак, что же такое “французская кухня”? Этот термин, возможно, не вполне точен, поскольку единой французской кухни не существует, как не существует единого национального костюма, типа жилища и т.д. Французская кухня очень разнообразна. Это разнообразие заключается не только в количестве блюд и их вариативности в зависимости от региона, но и в том, что существуют разные области французской гастрономии: высокая кухня (*haute cuisine*), региональная кухня во всем ее многообразии (*cuisine régionale*), повседневная кухня, диетическая кухня⁴ и т.д.

Высокая кухня

По вопросам, где и когда зародилась высокая кухня (*la haute cuisine*), единого мнения не существует. Вероятно, у нее был не один, а несколько источников. Одни авторы считают, что у истоков высокой гастрономии стояли монахи Средневековья. Действительно, монахи любили хороший стол во время праздников. При этом во время постов они соблюдали строгую диету и совершенствовались в кулинарном искусстве, изобретая блюда из тех продуктов, которые не были запрещены. Многие наиболее утонченные блюда рождались именно в стенах монастырей. Та же изысканность проявлялась и в подборе вин, и в их производстве монастырями⁵.

Другие авторы возводят высокую кухню к кухне королевского двора, дошедшей до совершенства в XVIII в.⁶ Двор и аристократия стремились дистанцироваться от обыденной пищи третьего сословия, стремились к необычным и сложным блюдам, изготовленным как из собственных продуктов, так и из дорогих продуктов заморских стран, например восточных пряностей. Парадоксально, но окончательно эта кухня сформировалась уже после того, как аристократия была повержена. В XIX в. ее заимствовали богатые представители третьего сословия, стремившиеся походить на аристократов во всем — в одежде, манерах, питании.

Великие гастрономы, прославившие Францию, создавали блюда и писали книги именно в XIX в., который можно назвать классическим веком французской кухни. Кто же эти знаменитые люди?

В первую очередь это А. Карем. Именно он обслуживал знаменитые обеды Талейрана, на которых присутствовали известные в то время политики, ученые, люди искусства, генералы, министры, дипломаты, поэты. Среди его гостей были Георг IV, Александр I и многие другие влиятельные люди. А. Карем особо подчеркивал, что высокая кухня требует высокой планки, и критиковал “тех нелепых авторов, которые своими книгами о гастрономии профанируют и обесценивают ее”. С его точки зрения, никакая иная кухня не могла сравниться с французской: “Знайте же, что никакой иностранный соус не сопоставим с соусами нашей великой кухни. А соусы я оценить могу: я был в Англии, в России, Германии и Италии. При всех иностранных дворах первые места занимали именно наши гастрономы”⁷ (следует список 42 соусов Франции).

Сравнивая кухни разных стран, А. Карем характеризует французскую кухню как “великую” (*grande cuisine nationale*), зародившуюся в домах старой аристократии: “В домах старой французской аристократии все обладало величием... Принцы Конде, д’Орлеан, де Субиз... Знатные сеньоры оказывали [кухне] честь, каждый день французская кухня приобретала новый блеск... В домах высшей аристократии, духовенства, финансистов, членов парламента также работали известные кулинары; среди этих домов не было ни одного, который бы ни был поставлен высоко... Шеф-повар, у которого были хорошие помощники, должен был подавать ужины, великолепные во всех деталях... Хороший кондитер уходил из знатного дома только для того, чтобы попасть в еще более знатный”. Вклад в развитие французской кухни вносили кулинары при царствовании Карла IX, Генриха VI, Людовика XIV. Французская кухня испытала различные влияния, в первую очередь — влияние

итальянской кухни, которую привезла с собой Екатерина Медичи. При ассимилировании этого влияния французские блюда смягчались и утрачивали остроту, свойственную итальянским⁸.

В послереволюционный период наблюдается коммерциализация французской кухни, продолжается поиск нового. С точки зрения Карема, она стала более элегантной, более изысканной (особенно закуски и десерт), более здоровой. При Директории успехи французской армии сопровождалась большими праздниками, ужинами, балами. Сохранилось меню одного ужина, содержащее приписку члена Директории генерала Барраса, известного своими гастрономическими пристрастиями и особым вниманием к слабому полу: “Слишком много рыбы. Уберите пескарей. Остальное хорошо. Надо, чтобы не забыли положить подушки на места для гражданок Тальен, Тальма, Богарне, Энерло и Миранды. Начало точно в пять часов. Велите принести мороженое Велони, я не хочу другого”⁹. На знаменитых ужинах Талейрана подавалось 48 закусок. Карем писал и о будущем французской кухни. С его точки зрения, ее будущее связано с “верным и тонким вкусом французской нации”¹⁰.

Другой великий кулинар, Ж.-А. Брийя-Саварен, знаменит не только своими рецептами, но и афоризмами. Именно ему принадлежит известное высказывание: “Животное насыщается, человек ест, но только просвещенный человек знает толк в еде”, — а также и другие афоризмы: “Скажи мне, что ты ешь, а я скажу, кто ты”; “Открытие нового блюда делает больше для счастья людей, чем открытие новой звезды” и др.¹¹

Кроме раздела “Афоризмы” в его книге есть раздел “Рассуждения”. Среди них, в частности, находится толкование понятия “гурманство”. Брийя-Саварен пишет, что в некоторых словарях происходит путаница между значениями “гурманство” и “обжорство”, “ненасытность”. С его точки зрения, словари “совершенно забыли общественный смысл гурманства, который соединяет греческую элегантность, римскую роскошь и французскую тонкость...”. Роль гурманства в жизни французов специально выделяется автором: “Гурманство... обозначается только во французском языке. Гурманство нельзя обозначить ни латинским *gula*, ни английским *gluttony*, ни немецким *lusterheit*; мы советуем тем, кто захочет перевести эту книгу на иностранные языки, сохранить французское слово и поменять только артикль”. Гурманство — одна из главных связей общества; именно оно связывает узами общения разных людей, делает из них одно целое, оживляет разговор, смягчает разногласия. Кстати, не только социальные, но и семейные. По мнению кулинара, гурманство положительно влияет на супружеское счастье: “Супруги-гурманы по крайней мере один раз в день имеют удовольствие встретиться за столом. У них всегда есть общая тема для разговора; они говорят не только о том, что они едят, но и о том, что они уже ели, что они будут есть, о том, что они видели у других, о модных и новых блюдах и т.д. и т.д.”¹².

В своей книге Брийя-Саварен создал портрет прекрасной гурманки: “Нет ничего более приятного, чем вид хорошенькой гурманки во всеоружии: салфетка положена самым выгодным образом, одна рука лежит на столе, вторая подносит ко рту маленькие, элегантно нарезанные кусочки еды или крылышко куропатки, от которого нужно откусить кусочек; ее глаза блестят, губы лоснятся, она ведет приятную беседу, а все ее движения полны изящества; она не лишена доли кокетства, которая всегда свойственна женщинам”. В книге проводится и своего рода классификация гурманов: гурманы по предрасположенности и гурманы по профессии. Гурманы по предрасположенности обычно среднего роста; у них круглое или квадратное лицо, блестящие глаза, маленький лоб, короткий нос, полные губы и круглый подбородок. Женщины пухленькие, более хорошенькие, чем красивые, немного склонные к полноте. Те, кто любит полакомиться, имеют более тонкие черты, более деликатный вид, они весьма изящны. У тех людей, кому природа отказала в способности наслаждаться вкусом, “длинное лицо, нос и глаза; каким бы ни был их рост, весь их облик как-то вытянут. У них прямые черные волосы, они явно недостаточно полны... Женщины, к которым природа была так же неблагоприятна, скучают за столом и живут только тем, что играют в карты и злословят”. Что же касается гурманов “по социальному статусу”, или по профессии, то это финансисты, врачи, литераторы¹³.

Как видно из приведенных контекстов, для Брийя-Саварена отношение к еде было не дополнительной, а основной характеристикой человека и даже круга людей. При этом он не только не считал гурманство злом, пусть и меньшим: он считал злом не гурманство.

Еще один кулинар, Огюст Эскофье, работал на рубеже XIX—XX вв. и был свидетелем не только заключительного периода классической французской кухни, но и периода коммерциализации гастрономии. Эскофье полагал, что французские кулинары, которые работают за границей, сохраняют привычку использовать французские продукты и этим рекламируют отечественные товары: трюфели из Франции, масло из Бретани и Нормандии

и т.д. Сам кулинар долгое время жил в Лондоне и прославился, в частности, десертом из персика *Melba* (персик, ванильное мороженое, мусс из малины), который он вывел в долине Роны. Чтобы приготовить десерт, нужен именно этот французский персик. “Коммивояжеры в белых колпаках, — писал О. Эскофье, — это наши лучшие коммерческие агенты”. В 1918 г. Эскофье готовил ужин союзникам в отеле Карлтон в Лондоне, данный в честь

заклучения перемирия в Первой мировой войне. В числе прочих на этом ужине подавали блюда с символическими названиями: бульон Виктория, Бомбы наслаждения, Символ мира¹⁴.

Среди знаменитых французских кулинаров многие работали за границей. Так, Е. Ниньон был известен во всей Европе (он умер в 1934 г.). В 1900 г. он работал в ресторане “Эрмитаж” в Москве, где руководил бригадой в 120 человек, и в ресторане отеля “Метрополь”. В 1905 г. он провел в Кремле банкет на 1000 мест в честь Николая II. Е. Ниньон считал гастрономию искусством и полагал, что, как и литература и живопись, она зависит от интеллектуальной и духовной среды. Французскую кухню он считал продуктом рационального и эмоционального творчества: “Наша национальная кухня настолько высоко ценится, настолько изысканна, что она безусловно представляет собой изящное выражение французского темперамента, стремления к точности концепции, утонченности реализации, тонкости чувства”. При этом он полагал, что утонченность свойственна не только высокой, но и более простой кухне: “Скромная отбивная, обжаренная в нужной степени, приятно позолоченная с двух сторон, оставшаяся при этом розовой и ароматной внутри, — это искусство. Зеленый горошек, запеченный в тесте, вязко связанный маслом высшего качества, сдобренный в необходимой пропорции солью и сахаром, — это тоже искусство... Кулинарное — это не только курица, форель или индейка по-королевски, это может быть обычное семейное блюдо в горшочке”. Кулинар, по его мнению, имеет “душу поэта, чувствительную ко всем пожеланиям Добра и Красоты”, а сама кулинария “не только доставляет наслаждение небу, но и позволяет расцвести самым высоким чувствам, и благодаря этому является наиболее интересным проявлением человеческого духа”. Е. Ниньон считал, что стол должен быть красивым, веселым, теплым, а блюда не должны заставлять себя ждать. Вот один из его советов кулинарам: “Если вы хотите, чтобы они были обворожительны, готовьте их вовремя, как срезают цветок в час его расцвета”¹⁵.

Создавая новое, современные французские кулинары опираются на традиции и правила кулинарии, заключающиеся в определенном сочетании рационального и чувственного начал. Вот как пишет об этом А. Гийо: “Хорошая французская кухня — это настоящая кухня, та, которая не изменяет ни простоте, ни люксу внешнего вида, которая готовится из хороших продуктов и имеет целью удовлетворение вкуса и ума тех, для кого она готовится”. Среди главных принципов выделяются три: простота концепции; строгость и точность в выборе продуктов и оранжировке стола; тщательность в выполнении и подготовке блюд¹⁶. Следует отметить, что именно эти принципы характеризуют французский стиль в целом, будь то манера поведения или манера речи, которая должна быть обработанной, точной и ясной. Вспомним знаменитое высказывание А. Ривароля: “Что сказано не ясно, то сказано не по-французски”. Перефразируя это высказывание, можно утверждать, что беспорядочное и хаотичное сочетание продуктов не является блюдом французской кухни.

Связь пользы и красоты неоднократно подчеркивается кулинаром А. Гийо: вкусное блюдо должно быть красивым, и красивое блюдо должно быть вкусным. “Ничего мудреного, приукрашенного, подделанного. Только настоящее. Кухня должна быть настоящей, потому что является выражением этики, исходящей из глубин нашей цивилизации”. Кухня — это искусство жить и правила поведения за хорошим столом, позволяющие сохранить или улучшить человеческие отношения. Кухня — это целый, целостный и всеобъемлющий мир. Кухня — это художественное воплощение отношения, существующее между мыслью-вдохновительницей и претворением этой мысли: “Именно это, как мне кажется, ставит кухню в один ряд с такими видами искусства, как музыка и живопись”¹⁷.

Как уже упоминалось, в истории французской кухни XIX в. является важным этапом: именно в это время окончательно сформировались ее основные принципы, именно тогда работали их основоположники — знаменитые кулинары. Добавим к этому, что гастрономическая жизнь в то время была важной частью общественной жизни Франции: во время Третьей республики открываются школы кулинарного искусства, проводятся кулинарные конкурсы. Первый конкурс состоялся в декабре 1883 г. и имел большой успех. После этого конкурсы стали проводиться ежегодно. Эксперименты и изыски кулинаров находили живой отклик в прессе и были предметом дискуссий, в которых принимали участие известные общественные деятели. Например, 6 февраля 1855 г. в парижский гранд-отель были приглашены на ужин 200 человек. Председательствовал известный натуралист Жофруа Сент-Илер, среди гостей были директор ботанического сада, известный адвокат, влиятельный член общества защиты животных, литератор Сент-Бёв, писатели А. Дюма, Флобер и др. Правда, многие от приглашения отказались, так как меню включало блюда только из конины: супы, закуски, основные блюда и даже десерты¹⁸.

Французские писатели-гурманы

Свой вклад в развитие французской кулинарии внесли и французские писатели. А. Дюма, например, гордился своими талантами кулинара и даже выпустил “Большой кулинарный словарь”. Вполне в духе французских традиций он называет кулинарию “великим искусством, в котором есть элегантность и галантность” и специально подчеркивает, что французская кухня связана с французской беседой: “Кухня эта,

далекая от того, чтобы затемнять разум, и полная остроумия и блеска, пробуждала дух, подстегивая его”; в застольных беседах обсуждались и “великие социальные вопросы... с еще большей ясностью, блеском и глубиной такими людьми, как Монтескье, Вольтер, Дидро, Гельвеций, Д’Аламбер”¹⁹.

В предисловии к этой книге, которая в его творчестве стала последней, А. Дюма писал: “Только дикарь ест по необходимости, а цивилизованный человек — из чревоугодия. Для него и написана эта книга”. Книга содержит не только рецепты, хотя они многочисленны и разнообразны — их около 800: это известные блюда французской кухни, блюда новаторские для того времени, а также “неведомые блюда”, рецепты которых Дюма собирал по всему миру. Здесь есть пословицы и максимы, связанные с едой, истории и анекдоты “гастрономического” содержания о великих людях, рассуждения на общекультурные и исторические темы, толчок которым дает кулинария. Так, например, статья “вода” содержит сведения о системе водоснабжения Парижа, анекдот об отношении к воде монахов, информацию о воздействии на организм разных типов воды — “ледяной”, “снеговой” и “ледниковой”²⁰. В книге упоминаются великие кулинары: Камбасерес, Карем, Брийя-Саварен, описываются гастрономические пристрастия Наполеона, Талейрана, Людовика XVIII. Таким образом, вклад Дюма в формирование стереотипного восприятия Франции выходит за рамки образов знаменитых мушкетеров и касается сферы повседневной культуры и характера французов.

Расцвет высокой кухни и кулинарных традиций нашел свое отражение в художественной литературе. Так, в “Человеческой комедии” О. де Бальзака есть много сцен, связанных с кухней и трапезой. По этим описаниям можно представить, как питались современники Бальзака. Обратимся к отрывку из романа “Шагреновая кожа”, в котором процесс вкушения пищи описывается как особый ритуал. Опустим описание возбуждающих аппетит гастрономических картин, отметив лишь, что это были “всяческие сюрпризы роскоши”, и обратим внимание на само действие — вкушение пищи и одновременно общение. Процесс сопоставим с развитием действия в художественном произведении, и неслучайно Бальзак использует соответствующие термины: “экспозиция”, “классическая трагедия”, “кульминация”, “развязка” и т.д.

Вот как происходит “развитие действия”. *Экспозиция*: “Сперва каждый гость взглядом, опередившим слово, заплатил дань восхищения роскошной сервировке длинного стола... блюда под серебряными крышками возбуждали аппетит и любопытство. Слов почти не произносили. Соседи переглядывались. Затем во всей славе появилась первая перемена. ...Эту первую часть пиршества во всех отношениях можно сравнить с *экспозицией классической трагедии*”. *Развитие*: “**Второе действие** оказалось немножко многословным... уже начались бурные споры... разговор не вышел еще из границ приличия, однако со всех уст мало-помалу стали срывать шутки и остроты... Ко второй перемене умы уже разгорячились. Все ели и говорили, говорили и ели, пили... Сорвавшись, точно кони почтовой кареты, поскакавшие от станции, молодые люди... пустили свой ум галопировать...” *Кульминация*: “Настал **момент**, когда господа заговорили все разом, а слуги заулыбались... Подхваченные своего рода бурей, эти умы, точно волны, бьющиеся об утесы, готовы были, казалось, поколебать все законы, между которыми плавают цивилизации”. *Развязка*: “Десерт был сервирован точно по волшебству... Слова звучали невнятно, бокалы разбивались вдребезги... Нельзя было не улыбнуться при виде веселых от природы людей, которые вдруг становились мрачны, как *развязки* в пьесах Крепильона, или же задумчивы, как моряки, путешествующие в карете”²¹.

Э. Золя также отдавал дань гастрономической тематике. В своих книгах он цитирует почти все парижские рестораны, где бывали он и его друзья: Гонкуры, Флобер, Додэ, подробно описывает блюда, их вкус, вид и запах. При этом он обращается не только к изысканной, но и к обыденной кухне. Приведем отрывок из романа “Дамское счастье”, в котором описывается подготовка обеда в столовой для служащих: “Повара, во всем белом на фоне темно-красного раскаленного чугуна, стояли на железных лесенках и, вооружась половниками с длинными ручками, присматривали за бульоном. Дальше вдоль стен тянулись рашперы для жарения, на которых можно было бы поджарить мучеников, кастрюли, где сварился бы целый баран, огромная грелка для посуды, мраморный резервуар, в который из крана непрерывной струей текла вода. Налево виднелась мойка с каменными корытами, просторными, как целые бассейны; с другой стороны, справа, находилась кладовая, откуда выглядывали красные туши мяса, висевшие на стальных крюках. Машина для чистки картофеля постукивала, точно мельница. Проехали подталкиваемые двумя подростками две небольшие тележки с очищенным салатом...”²²

Региональная кухня

Эта кухня (*cuisine g gionale*) основывалась на традиционной крестьянской кухне, и говорить о том, когда именно она появилась, не приходится. В отличие от высокой региональная кухня более естественна и проста, в ней используются не привозные, а местные продукты: мед, оливковое масло, мясо, дичь, хлеб, персики, вишня, абрикосы и т.д.

Региональная кухня также нашла отражение в художественной литературе. Полагают, что в книге “Гаргантюа и Пантагрюэль” Франсуа Рабле использовал рецепты знаменитой лионской кухни, с которой мог познакомиться во время своего пребывания в Лионе, где он несколько лет занимался врачебной практикой. Как и лионским гурманам, Гаргантюа подавали диких голубей, речную птицу, чирков, выпей, кроншнепов, ржанок, лесных куропаток, кузарок, сукальней, чибисят, турпанов, колпиц, цапель и другие лакомства²³. Описания региональной кухни встречаются и в других произведениях. Опуская красочные детали провинциального пира, данные через несколько веков Р. Ролланом в его книге “Кола Брюньон”, приведем следующую мораль, связывающую еду и общение в одно целое: “Словом, когда мы встали из-за стола... мы уважали друг друга много больше, чем за супом: человек познается за едой. Кто любит хорошее, того и я люблю: он добрый бургундец”²⁴.

В XIX в., веке расцвета высокой кухни, региональная кухня начала копировать парижскую, и регионы стали всего лишь поставщиками продуктов для центра. Считалось, что лучшая кухня могла быть только в Париже. Между тем во второй половине XX в. положение изменилось. В 1923 г. появился гастрономический инвентарь французских провинций, и местная кухня приобрела самостоятельную ценность. Она претендует на то, что сохраняет крестьянскую традицию, хотя в большей степени играет роль культурного символа региона и активно используется в туристическом бизнесе. В 1989 г. во Франции был организован конкурс региональной кухни и изданы лучшие рецепты. Это позволило подчеркнуть культурную идентичность регионов, способствовало реализации местной продукции и развитию туризма.

Региональный (зеленый) туризм помещает человека в самое сердце региона с его природой, архитектурой, местными ремеслами и видами деятельности и, наконец, с местной кухней и местными обычаями поведения за столом. Региональная гастрономия оказывается в центре туристического рынка. Нет такого региона, где бы не существовало местной поваренной книги. Это стимулирует культивирование местных продуктов, создание ресторанов на базе аутентичных ферм в окружении природного ландшафта. По мнению Ж.-Б. Пулена, складывается мифология своего рода “утраченного кулинарного рая”, а местные жители получают ареол хранителей особого знания и обычных, незлитарных ценностей²⁵. На наших глазах формируются новые функции региональной кухни — идентифицирующая и коммерческая. Если для высокой кухни высшими авторитетами являются кулинары XIX в., то региональная кухня апеллирует к семейной памяти, передающейся из поколения в поколение. Пожилые члены коллектива, бабушки и прабабушки, являются хранителями кулинарных рецептов и связанных с ними семейных ценностей. Вот как начинается предисловие Ф. Рикьярди-Бартоли к книге “Корсиканские рецепты” (2006): “Идея опубликовать эту коллекцию пришла ко мне после того, как я обнаружила в семейных архивах тетради, исписанные каллиграфическим почерком”²⁶.

Региональная кухня — это кухня отдельных регионов, и поэтому она представляет не единое целое, а мозаичное панно, цвета которого незаметно переходят один в другой. Существует множество классификаций блюд по регионам, но ни одна из них не однозначна: блюда региональной кухни не привязаны накрепко к своим территориям, они перешагивают за их границы, продвигаются в разных направлениях, видоизменяются, а иногда и утрачиваются. Так, практически утрачены блюда, похожие на наши каши (гречневая долгое время сохранялась в Лимузене, овсяная — в Бретани).

Отметим также, что есть районы преимущественно равнинной, горной или морской кухни. В некоторых регионах представлено сразу несколько типов кухни: например, в Вандее наряду с морепродуктами популярно равнинное блюдо — тушеное мясо с овощами. Дофинэ и Савоя объединяют традиции кухни на базе речной рыбы и кухни горных районов: это мясо высокого качества, молочные продукты, дичь. Есть регионы консервативной кухни, на которые мало повлияла кухня других регионов, например Лимузен, где широко используются зерновые, в том числе гречневая каша, суп на основе ржаной крупы. Однако гораздо больше регионов, испытавших перекрестные влияния культур и соответственно кулинарных традиций: Ницца — сочетание альпийской и провансальской кухни, Корсика — влияние итальянской, провансальской, испанской и арабской кухни. В Лангедоке, родине кассуле, обнаруживаются влияния кулинарных традиций древности — греческой, римской, магрибской. Считается, что особые лангедокские круассаны восходят к изделиям из теста из Древнего Египта, а их название *gaousels* — к имени бога *Arouseh*. Есть районы, например Гийень, преимущественного потребления жирных блюд: трюфелей, печени, свинины, но есть и другие, как Анжу, где популярны легкие блюда из щуки, семги, западноевропейской сельди. Не случайно Анжу ассоциируют с образом Луары, — по выражению А. Парьенте, “изнеженной блондинки”²⁷. Есть регионы тонкой высокой кухни, например Бургундия, с одним из центров мировой гастрономии — г. Дижоном. Именно здесь начиная с XV в. блистал бургундский двор, славившийся своими пирами. Дичь, птица, речная рыба, овощи и фрукты до сих пор готовятся и подаются здесь самым изысканным образом. В других регионах, например в Оверни и Веле, популярна более простая, “здоровая, прямая и честная кухня”²⁸. Нормандия считается страной кулинарного изобилия. Здесь популярны и высококачественные продукты животноводства, и рыба, и морепродукты, однако

королевой региона является продукция из яблок. На базе яблока готовится знаменитый сидр и кальвадос. Кухня Прованса основана практически только на рыбе, но вместе с тем она чрезвычайно разнообразна: это блюда из 45 сортов рыбы, приготовленной самым изощренным образом и с большой долей фантазии (среди блюд и знаменитый рыбный суп буйабес).

Важно отметить, что региональные блюда нередко переходят в разряд блюд высокой кухни, например баранья нога по-бретонски с белой фасолью или нормандский морской язык (*la sole normande*) и нормандское рыбное блюдо под винным соусом (*ragout de matelot normande*), которые взял на вооружение А. Карем. Региональные блюда входят и в повседневную кухню, распространенную повсеместно, например бретонские блины, эльзасская тушеная капуста (*choucroute*).

Лионская кухня

Особое место в кулинарии Франции занимает лионская кухня. Регион недаром называют «храмом хорошей еды» (*cathédrale du bien manger*). Лионская пословица гласит: «В Париже только насыщаются, а едят в Лионе». Нет такой книги или статьи о городе, где не звучала бы мысль о его гастрономической репутации. Можно умолчать о шелковой промышленности, о наличии института архиепископства, напоминающего о роли города в продвижении христианства, о театре Гиньоль и многом другом, но только не о гастрономическом приоритете Лиона. Во Франции много других центров, славящихся своей кухней, однако элитой французских гастрономов считаются именно лионцы.

Известно, что Стендаль, строго судивший все французские провинции, о лионской кухне отзывался весьма лестно и считал, что она лучше любой другой: «Там [в Лионе] прекрасно едят, по моему мнению, лучше, чем в Париже». В «Мемуарах путешественника» (1838) Стендаль отметил, что лионская кулинария рождалась на стыке народных традиций и требований буржуазии, которая становилась особой культурной группой, и впервые описал своеобразное явление — гастрономические сообщества (*sociétés gourmande, sociétés gastronomique*). Эти сообщества состояли из 10—12 человек (только мужчин), знавших толк в еде и проводивших регулярные встречи с единственной целью — насладиться совместной трапезой. «На этих ужинах не было места ожесточенным спорам о политике, литературе, желанию показать утонченность своей мысли. Единственным делом было хорошо поесть», — писал Стендаль²⁹. В богатых лионских семьях уделялось особое внимание обучению кулинарному мастерству молодых девушек. Вот отрывок из личного письма того времени: «Мой отец написал известному отошедшему от дел ресторатору Дюбьефу и попросил давать уроки кулинарии его дочерям... на что Дюбьеф с радостью согласился»³⁰.

К началу XX в. гастрономия становится общественным делом и эмблемой всего города. Чтобы придать ей большее значение, нужно было найти ее истоки. Их стали искать в истории, галло-романской Античности. На надгробных камнях усердно разыскивались изображения сцен банкетов. Историки Лиона находили сходства в описаниях лионских блюд и рецептов латинских поваренных книг: доказательств нет, но связь не исключена. Вторая эпоха, с которой идентифицируют лионскую кухню, — Возрождение. Мы уже упоминали пребывание в Лионе Франсуа Рабле, который был врачом в больнице в 1632—1635 гг. Многочисленным блюдам, упомянутым в его произведениях, приписывают лионское происхождение (между тем эти блюда, имеющие простую фактуру, скорее всего были распространены на более широкой территории).

Нереально перечислить блюда, в которых специализируется регион, но можно установить их особенность — качество базовых продуктов и изощренность приготовления. Гастрономические сообщества, которые существуют в городе до настоящего времени, с одной стороны, сохраняют камерный характер и стремление к элитарности общения. Хорошо поесть — это прежде всего поесть, каковы бы ни были последствия для фигуры человека. Возможно, именно поэтому в лионских ассоциациях мало женщин. Исследователь Ж. Бару приводит весьма курьезные факты: в некоторые ассоциации не принимали людей, которые весили менее 80 кг, в конце обеда гости обязательно взвешивались. Средняя прибавка в весе после совместной трапезы могла равняться 5 кг³¹.

Лионские гастрономы всегда противопоставляли себя Парижу, откуда приходили и приходят кулинарные моды, разрушающие традиции. «Новая кухня» со своими диетическими и эстетическими особенностями имеет мало шансов прижиться в Лионе. Один из членов гастрономической ассоциации имени Брийя-Саварена в 1920 г. писал: «Химические компоненты, маргариновые заменители, соусы из концентратов постепенно вытесняют натуральные продукты былых времен... приходят еще две папуасские традиции: во-первых, неудобоваримая и грубая привычка курить во время еды, мешающая вкушению пищи и вызывающая отвращение у соседей, во-вторых, судорожные подергивания людей, испытывающих желание потанцевать между столиками»³².

Между тем в настоящее время в лионских ассоциациях происходят изменения: в них допускаются журналисты и гастрономические критики, которые посещают несколько заведений, а не один ресторан. Гастрономическая карта разыгрывается и в политической жизни. Так, популярность местных лидеров часто связана с тем, как они себя ведут за столом. Участие в банкетах, посещение «хороших столов», поддержка

местной кухни — все это необходимые действия лионских политиков. Очень часто именно в ресторанных залах определяются политические стратегии. Здесь есть элемент игры, но игры, которая приближает политика к населению, демонстрирует региональную идентичность. Лионцы считают себя продолжателями вековых традиций. Так, известный кулинар А. Кло-Жув (Clos Jouve) в 1972 г. писал: “Почему ты увлекаешься гастрономией? — Потому что я лионец. Лионец рождается гурманом и становится ярким поклонником лионской кухни”³³.

Повседневная кухня

Блюда высокой и региональной кухни относятся к праздничному меню. Между тем повседневная кухня также имеет во Франции свои особенности. Французские диетологи³⁴ выделяют два типа питания:

- пищевая соизмеримость (*le commensalisme*). Этот тип предполагает структурированное поглощение пищи в определенное время (обычно 2—3 раза в день), в определенном порядке и сочетании. Например, на обед и ужин: закуска, основное блюдо, сыр, десерт, кофе. При этом типе питания большую роль играет традиция, норматив, а не инициатива самого человека. Основные продукты питания, как правило, традиционны, а прием пищи происходит в кругу семьи;
- пищевой беспорядок (*le vagabondage alimentaire*, букв.: “пищевой разбой”). Для этого типа характерен более частый прием пищи, индивидуальный ритм питания. Человек сам регулирует, что он ест и когда он ест.

Во Франции наиболее распространен первый тип питания. Каждый, кто был в этой стране, с удивлением наблюдал, как с 12 до 14 часов пустеют офисы, аудитории, магазины: для французов наступает священное время обеда. В южных районах страны перерыв может затягиваться до 15.30 с учетом послеобеденного отдыха — *siesta*. Однако в последнее время все более заметны проявления “пищевого беспорядка”, связанные с изменением роли женщины, урбанизацией, уменьшением бюджета на еду в пользу других статей расхода, например туризма, отдыха. Отмечаются следующие явления:

- деструктуризация традиционной еды: закуска, второе блюдо, сыр, десерт, кофе заменяются на более упрощенный вариант: закуска — второе блюдо; второе блюдо — десерт;
- более частый прием пищи в течение дня. Между завтраком, обедом, ужином вклиниваются другие приемы пищи, или перекусы. Иногда перекусы заменяют обед или ужин;
- деритуализация питания, уменьшение давления группы, семьи;
- индустриализация питания, распространение заведений быстрого питания;
- экзотизация еды под влиянием иммиграции и/или моды, проникновение арабской кухни, а также китайской и японской.

Все эти явления ведут к нивелированию национальной традиции и вызывают сожаление у многих французов: пища лишается своей идентичности, своего символического качества, становится анонимной. Утраченные традиции — одна из наиболее распространенных тем разговоров за едой представителей среднего и старшего поколения. Чтобы хоть как-то смягчить изменения в повседневном питании, производители дают продуктам названия, напоминающие детство, каникулы, доброе старое время. Так, индустриальный конфитюр имеет “деревенское” название “*Bonne Maman*”, никак не отражающее качество и способ его приготовления.

В каждой стране есть продукты — символы региона, имеющие особую культурную значимость. Такими символами во Франции являются хлеб, сыр и вино. Каждый из этих продуктов достоин отдельной статьи, но здесь мы отметим лишь самые общие их качества.

Хлеб в каждой стране свой, хотя его составляющие практически одинаковы. Традиционный французский хлеб круглой формы (*les grandes miches*). Булочники скатывали хлеб в шар (*boule*). Так появилось слово “булочник” (*boulangier*). В настоящее время этот хлеб вытеснен французским багетом (*baguette*, “палочка”). Длина багета 70 см. Для того чтобы корочка аппетитно приоткрывалась, надрезы делают вручную. Этот хлеб появился 100 лет назад и имел ограниченный ареал потребления — город Париж. Однако он быстро распространился по всей Франции, стал выпекаться индустриальным способом и, утратив качество и региональную принадлежность, превратился в один из символов Франции. Сейчас французы возвращаются к разным видам хлеба, наиболее всего ценится цельнозерновой хлеб (*pain complet*). Потребление хлеба в настоящее время невелико: 150 г в день (в XIX в. — 500 г в день).

Сыр и вино более, чем другие продукты, связаны с концептом территории (*terrain*). Они, как и багет, являются символами Франции, но, в отличие от него, также и символами регионов. Жители Франции подчеркнуто привержены к сыру и вину своего региона. Очень важно, что в каждом регионе производится не один, а несколько сортов этих продуктов. Все это позволяет дифференцировать питание и удовлетворить разные вкусы. Воспитание вкуса начинается очень рано: во французских детских садах, например, проводятся специальные занятия, на которых дегустируются сыры и объясняются их вкус, запах, правила приема. Сорта сыра здесь производится больше, чем дней в году. Французы этим очень гордятся. Такое многообразие было

засвидетельствовано даже в политическом дискурсе: известно высказывание генерала де Голля о том, что очень нелегко управлять страной, в которой производится более 300 сортов сыра (по некоторым подсчетам, их производится более 400). Сыр и вино являются национальным брендом, а качество наиболее известных марок находится под строгим контролем государства.

Итак, французская кухня не является единым целым: она складывается из высокой, региональной, повседневной кухни. Все эти виды переплетаются между собой и в своем сочетании составляют ансамбль, характеризующийся не определенным набором блюд, а особым отношением французов к еде как к важной сфере человеческой жизни. Это отношение отражает стремление к высокому качеству, эстетическому оформлению блюд, сочетание эмоционального и рационального при их приготовлении, чувство принадлежности к стране, региону, семье. Французская кухня связана с французской беседой, чувством стиля и чувством меры. Она дает возможность наслаждаться жизнью и получать разнообразные ощущения.

Французская кухня — предмет гордости французов. Она используется как торговый бренд и эффективное средство создания позитивного имиджа страны.

Примечания

- ¹ Дюма А. Большой кулинарный словарь / Пер. на рус. яз. М., 2006. С. 8.
- ² *Le Robert*. Dictionnaire de la langue française: En 9 vol. Vol. IV. Paris, 1986.
- ³ Ibid. Vol. III. Paris, 1986.
- ⁴ Диетическая кухня с потреблением от 1200 до 1500 калорий в день имеет в целом универсальный характер и в статье не рассматривается.
- ⁵ См.: Мулен Л. Повседневная жизнь средневековых монахов Западной Европы. X—XV вв. М., 2002. С. 62—65.
- ⁶ См.: Дюма А. Указ. соч. С. 25.
- ⁷ *Sarkme A.* Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au XIX s. Paris, 1842. P. 8.
- ⁸ *Sarkme A.* Le maître d'hôtel français, traités de menus à servir à Paris, à St. Pétersbourg, à Londres et à Vienne. Paris, 1842. P. 5, 10.
- ⁹ Цит. по: Дюма А. Указ. соч. С. 47.
- ¹⁰ *Sarkme A.* Le maître d'hôtel français. P. 7, 9.
- ¹¹ *Brillat Savarin J.-A.* Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante. Paris, s.a. P. 1, 2.
- ¹² Ibid. P. 130, 139, 137.
- ¹³ Ibid. P. 135, 141, 142, 144.
- ¹⁴ *Escoffier Au.* Souvenirs inédits Réédition. Marseille, 1985. P. 183, 174.
- ¹⁵ *Nignon E.* Eloges de la cuisine française (réédition). Paris, 1992. P. 11—13, 15, 20—21.
- ¹⁶ *Guillot A.* Préface // Bisson M.-Cl. La bonne cuisine française. Paris, 2001. P. 10.
- ¹⁷ Ibidem.
- ¹⁸ *Parientū H., Fernant G.* Histoire de la cuisine française. Paris, 1994. P. 290.
- ¹⁹ Дюма А. Указ. соч. С. 31, 25.
- ²⁰ Там же. С. 7, 128, 164.
- ²¹ *Бальзак О. де.* Шагреновая кожа / Пер. на рус. яз. СПб., 2006. С. 56—57, 69.
- ²² *Золя Э.* Дамское счастье / Пер. на рус. яз. М., 2007. С. 267.
- ²³ См.: *Рабле Ф.* Гаргантюа и Пантагрюэль / Пер. на рус. яз. М., 1991. С. 108.
- ²⁴ *Роллан Р.* Кола Брюньон / Пер. на рус. яз. М., 1934. С. 32.
- ²⁵ *Poulain J.-P.* Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe // *Ethnologie française*. 1997. Т. 27. N 1. P. 22.
- ²⁶ *Ricciardi-Bartoli F.* Cahier N 17. Mes recettes corses. Paris, 2006.
- ²⁷ *Parientū H., Fernant G.* Op. cit. P. 343.
- ²⁸ Ibidem.
- ²⁹ Цит. по: *Barou J.* Les gastrobvres: Rituels et fonctions des sociétés gastronomiques lyonnaises // *Ethnologie française*. 1997. Т. XXVII. N 1. P. 10.
- ³⁰ Ibid. P. 11.
- ³¹ Ibid. P. 14.
- ³² Ibid. P. 13.

³³ Ibid. P. 12.

³⁴ *Poulain J.-P.* Op. cit.