

КУЛЬТУРА ПОВСЕДНЕВНОСТИ

АЛЕКСАНДР
ГРИМО ДЕ ЛА РЕНЬЕР

АЛЬМАНАХ ГУРМАНОВ



КУЛЬТУРА ПОВСЕДНЕВНОСТИ



Новое
Литературное
Общество

Alexandre Grimod de La Reynière

Almanach des Gourmands

Александр Гримо де Ла Реньер

Альманах Гурманов

Перевод с французского,
вступительная статья, примечания
В.А. Мильчиной

Новое Литературное Обозрение
Москва 2014

УДК 641.55(091)(44)“18”

ББК 36.997(4Фра)

Г 84

*В оформлении переплета использована
картина Питера Артсена «Мясная лавка» (1551)*

Редактор серии Л. Оборин

Гримо де Ла Реньер А.

Г 84 Альманах Гурманов. Перевод с французского, вступ. статья, примечания В.А. Мильчиной. — М.: Новое литературное обозрение, 2014. — 640 с.: ил.

«Альманах Гурманов» — книга о еде. Но это не сборник рецептов, а скорее путешествие во времени. Сочинения французского историка, теоретика и практика вкусной еды Александра Гримо де Ла Реньера (1758–1837) дают возможность узнать от осведомленного и остроумного очевидца, как в Париже начала XIX века покупали провизию, готовили кушанья и подавали их на стол, каково было расписание трапез и из чего состоял обед или ужин; сколько бутылок вина выпивали за едой; отчего сыр назывался бисквитом пьяницы; чем старинные завтраки отличались от новомодных «завтраков с вилкой в руке», обед по-дружески от дружеского обеда, а обед-брюнет — от обеда-блондина; как нужно приглашать в гости и как отвечать на приглашение, и еще множество «аппетитных» деталей повседневной жизни гурмана позапрошлого века, которых не узнаешь из других книг. Русский читатель впервые получает возможность ознакомиться с текстами Гримо де Ла Реньера в практически полном объеме.

УДК 641.55(091)(44)“18”

ББК 36.997(4Фра)

ISBN 978-5-4448-0153-6

© В.А. Мильчина, перевод с франц.,

вступ. статья, комментарии, 2014

© ООО «Новое литературное обозрение», 2014

ГРИМО ДЕ ЛА РЕНЬЕР И ЕГО ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ УТОПИЯ

В 1810 году в журнале «Вестник Европы», выходявшем под редакцией сурового историка Михаила Трофимовича Каченовского, появилась восторженная рецензия на книгу, которая в России вышла в предыдущем году, а во Франции — семью годами раньше. Во Франции этот томик в 18-ю долю листа именовался «Альманах Гурманов, призванный руководствовать любителями вкусно поесть» (*Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*), а в России, за отсутствием в тогдашнем русском языке слова «гурман», получил название: «Прихотник, указующий легчайшие способы иметь наилучший стол».

Анонимный рецензент писал:

«Наши соотечественники, которым суждено только вздыхать о парижских лакомствах, могут узнать, не выезжая из России, что харчевник Бьене готовит лучшее жаркое в целом Париже; что в лавке славного Руже продаются вкусные пирожки с луком и бесподобные паштеты с зеленью; что в харчевне мадамы Мандолини¹ и тесно, и темно; что кофейный дом де Фoa в Пале-Рояле продан

¹ Загадка, остающаяся, увы, без разгадки: русский переводчик 1809 г. везде именует знаменитую продуктовую лавку госпожи Шеве (известную русскому читателю по многочисленным упоминаниям в романах Бальзака) лавкой мадам Мандолини, притом что подобная торговка не фигурирует ни в первом, ни в других томах альманаха и вообще не поддается идентификации.

мадам Ленуар, которая сняла также кофейню; что в улице Сейн Маглоара стоят рядом два магазина, из которых в первом содержится лавку Малгерб, знаменитый колбасник, племянник Кора, коего супруга, то есть мадам Кор, сама держала эту лавку более шести месяцев, и проч., и проч. Переводчик сей книги и издатель ее заслуживают истинную благодарность от обжор вообще и в особенности от почитателей всего принадлежащего до французской поварни»².

Русские читатели 1810 года имели хотя бы теоретическую возможность применить перечисленные сведения на практике, но зачем нужна книга, содержащая все эти мельчайшие подробности парижского быта 1803–1812 годов (именно в этот период вышли из печати восемь томов «Альманаха Гурманов») российскому читателю 2011 года? Зачем ему знать, что ресторан при пекарне Перье на улице Монторгёй закрылся, ресторан Вери скоро переедет из Тюильри в Пале-Руаяль, а черно-белый кот Леблана, колбасника с улицы Арфы, болел, но недавно совершенно поправился? Вроде бы незачем. Дело, однако, в том, что чтение «Альманаха Гурманов» сообщает о парижской жизни 1800-х годов и многое другое — то, чего не узнаешь ни из каких энциклопедий и исторических книг: сколько бутылок вина могли выпить за вечер сотрапезники, не захмелев; когда обедали парижане до Французской революции и когда стали обедать после нее; сколько часов должен длиться «правильный» обед; как нужно поступать со скорлупой, если за обедом тебе подали яйцо; на что намекает гость, сложивший свою салфетку, и для чего нужно новое изобретение — печка для завтрака³...

² Вестник Европы. 1810. Ч. 29. С. 146. О возможной принадлежности рецензии самому Каченовскому см.: Сводный каталог сериальных изданий России (1801–1825). СПб., 1997. Т. 1. С. 273.

³ Ответы на все остальные вопросы — в тексте книги, а насчет печки для завтрака раскроем карты прямо здесь: с ее помощью холостяк, желающий скрыть от слуги визит прелестницы, мог поджарить котлеты или сосиски, использовав в качестве топлива один-единственный лист бумаги (АГ–7, 290). Здесь и далее ссылки на «Альманах Гурманов» даются в тексте с указанием

Мы сказали, что этого не узнаешь из других книг. Это не совсем верно: многие из тех оригинальных деталей, какие содержатся в «Альманахе Гурманов», обнаруживаются в других книгах, да только взяты они именно из «Альманаха», причем если одни авторы (все без исключения современные историки гастрономии) ссылаются на «Альманах» как на непререкаемый исторический источник⁴, то другие черпают из этой кладовой без всяких ссылок. Откройте знаменитый «Большой кулинарный словарь» (1873) Александра Дюма и, помимо «Гастрономического календаря», заимствованного из «Альманаха» открыто (он приведен с указанием источника, но зато очень сильно сокращен и лишен всей своей стилистической яркости), вы обнаружите там много фрагментов из той же книги, процитированных практически дословно, но без всяких ссылок. Например, когда Дюма именует юного девственного петушка «холостяком наших птичьих дворов, обязанным своему целомудрию вкусом и духом, которые самым решительным образом отличают его от дядюшки каплуна»⁵, не стоит думать, что это остроумие — его собственное; нет, это необъявленная цитата из соответствующей главы первого тома «Альманаха Гурманов», и таких цитат в толстой книге Дюма обнаруживается немало.

в скобках тома и страницы. «Альманах Гурманов» обозначается сокращением АГ, с прибавлением цифры, обозначающей том. Другая книга Гримо, «Учебник для Амфитрионов», обозначается сокращением УА. В переводе текстов Гримо де Ла Реньера мы, сохраняя авторскую орфографию, пишем слова Гурман и Амфитрион с прописной буквы, поскольку для автора такое написание было принципиально важным.

⁴ Что создает известные трудности для современного комментатора: например, открываешь книгу второй половины XX века, думая почерпнуть там какие-нибудь уточнения или дополнения к сведениям о парижских кафе и ресторанах, приведенным в «Альманахе Гурманов», и обнаруживаешь там восторженный пересказ своими словами (правда, со ссылкой на источник) текста 1803 г. (см., например: Héron de Villefosse H. Histoire et géographie gourmandes de Paris. P., 1956. P. 144–172).

⁵ Dumas A. Grand dictionnaire de cuisine. P., 1873. P. 465.

Черпать из «Альманаха Гурманов» стали тотчас же после его появления в свет. Один из таких плагиатов отметил уже сам автор альманаха: Август Коцебу, впоследствии печально прославившийся своей гибелью от руки студента Занда, а в 1804 году просто литератор и мемуарист, в главе, описывающей «нравы и обычаи парижан»⁶, «переписывает целые страницы из “Альманаха Гурманов”, на который забывает сослаться, но который, очевидно, имел счастье ему понравиться, раз он счел должным черпать из него так обильно» (АГ-4, 214–215). Забывал сослаться не один Коцебу, причем брали из «Альманаха Гурманов» не только информацию, которую можно найти и в других книгах, но и самые оригинальные изобретения. Так, во французском «Кулинарном словаре» 1836 года без малейшей ссылки цитируются почти слово в слово рассуждения о соседстве за столом или о визитах приготовительных, пищеварительных и для возбуждения аппетита и точно так же без всякой ссылки использовано одно из эффективнейших сравнений, увидевших свет на страницах «Альманаха Гурманов»: «сыр — бисквит пьяницы»⁷. Это последнее определение вообще «ушло в народ», и его можно встретить в самых разных печатных и электронных изданиях — и тоже далеко не всегда со ссылкой на автора⁸. Если одни литераторы использовали конкретные сведения

⁶ Kotzebue A. *Mes souvenirs de Paris en 1804*. P., 1805. T. 2.

⁷ Burnet. *Dictionnaire de cuisine et d'économie menagère*. P., 1836. P. 781–783, 779–780, 235. В таком же анонимном виде «Альманах Гурманов» присутствует и в русской литературе первой трети XIX в.; почти несомненно, что ему многим обязаны поэма В.С. Филимонова «Обед» (1837) и «Лекции господина Пуфа о кухонном искусстве» В.Ф. Одоевского (1844), однако прямых ссылок не встретишь и там.

⁸ Шарль Монселе, благодарный биограф сочинителя «Альманаха Гурманов» и продолжатель его дела, приводит несколько таких афоризмов, оторвавшихся от своего творца и цитируемых без указаний авторства; помимо «бисквита пьяницы» там фигурирует и пассаж про тринадцать гостей за столом и опрокинутую солонку (см. наст. изд., с. 336), и пассаж про «три вещи, внушающие нам равный страх» (см. наст. изд., с. 330), и еще целый ряд

и фразы, то другие пользовались самой формой книги и ее названием; иначе говоря, выпускали свой собственный «Альманах гурманов» или «Новый альманах гурманов». К этим последним я еще вернусь, а сейчас пора наконец рассказать об авторе того альманаха, который был отрецензирован в «Вестнике Европы».

Я намеренно уже много раз упомянула этого автора, не называя его фамилии. Дело в том, что на титульных листах каждого из восьми томов альманаха было выставлено: «Сочинение старого знатока», а на титульном листе еще одной книги того же автора на сходную тему — вышедшего в 1808 году «Учебника для Амфитрионов» — значилось, в свою очередь, «сочинение автора “Альманаха Гурманов”». Впрочем, эта анонимность была всего лишь данью издательским традициям своего времени и отнюдь не диктовалась желанием скрыть авторство⁹. В книге был обозначен адрес, по которому ее сочинителю предлагалось слать корреспонденцию как словесную, так и продуктовую. И если за границами Франции могли найтись люди, не ведающие, кто проживает в Париже в доме 8 по улице Елисейских Полей (ныне улица Буасси д'Англа), то для парижан из светских и литературных кругов это секрета не составляло. Они знали, что «Альманах Гурманов» сочинил Александр-Балтазар-Лоран Гримо де Ла Реньер. Прежде чем рассказать о его достижениях в области гастрономической литературы, следует представить читателю его самого. Человек этот, в высшей степени оригинальный, вполне того заслуживает.

удачных фраз (см.: Monselet Ch. Les oubliés et les dédaignés: figures littéraires de la fin du XVIII^e siècle. P., 1857. T. 2. P. 271).

⁹ Между прочим, в книгах, вышедших почти одновременно с «Альманахом Гурманов», встречались и прямые указания на его авторство; например, переводчик упомянутой выше книги Коцебу Гильбер де Пиксерекур, комментируя упоминание переводимым автором «Альманаха Гурманов», сообщал, что альманах этот писан «элегантным и изобретательным пером господина Гримо де Ле Реньера, французского Лукулла» (Kotzebue A. Mes souvenirs de Paris en 1804. P., 1805. T. 1. P. 174). По фамилии именовали автора альманаха и сочинители рецензий на книгу.

Оригинальным Гримо де Ла Реньер, к своему несчастью, был с самого рождения. Вследствие какого-то генетического сбоя он появился на свет (20 ноября 1758 года) с деформированными руками: одна, насколько можно судить по описаниям современников, напоминала птичьи когти, другая — гусиную лапку с перепонками; впрочем, видели эти искаленные руки очень немногие, так как на людях Гримо носил металлические протезы, обтянутые белой кожей¹⁰. Существует версия, что причиной увечья был несчастный случай: якобы руки ребенку откусила свинья; достаточно, однако, прочесть похвальное слово свинье в первом томе «Альманаха Гурманов», чтобы понять, что версия эта далека от действительности и претензий к свиньям Гримо не имел. Родители, во всяком случае мать, воспринимали дефект сына не столько как беду, сколько как позор. Мать Александра, Сюзанна-Элизабет де Жарант (1735–1815), чей дворянский род существовал по меньшей мере с XI века, но за долгие годы существенно обеднел, 1 февраля 1758 года вышла замуж за Лорана Гримо де Ла Реньера (1733–1793), сына богатого генерального откупщика¹¹, который после смерти отца (1754) унаследовал его должность и богатство. Вышла замуж, родила сына — но мужа своего презирала, а сына не любила. Не случайно именно ей молва

¹⁰ Эти искусственные руки Гримо де Ла Реньера запечатлены в исторических анекдотах, след которых сохранился в набросках Бальзака: «Холодный шутник, Гримо де Ла Реньер однажды в кафе Пале-Руаяля своими искусственными руками выхватил из камина раскаленное полено единственно ради того, чтобы увидеть, как стоящий рядом вертопрах обожжет себе руки, пытаясь ему подражать» (Balzac H. de. La Comédie humaine. P., 1981. T. 12. P. 732).

¹¹ Генеральные откупщики за большие деньги выкупали у короля право собирать налоги и зарабатывали на этом суммы еще более внушительные. Дед автора «Альманах Гурманов», Антуан-Гаспар Гримо де Ла Реньер, гастроном и хлебосол, занимал должность директора Почтовых сношений, которую от него унаследовал отец «нашего» Гримо, Лоран Гримо де Ла Реньер. Лоран оставался на этом посту до 1778 г., когда оставил его и пустился в финансовые спекуляции.

приписывает фразу: «Стоило ли так сильно мучиться, чтобы проиллюстрировать на свет простолюдина!»¹² Этот простолюдин как раз и был будущий автор «Альманаха Гурманов».

Отца его, Лорана Гримо де Ла Реньера, нельзя назвать неотесанным мужланом; он был хлебосольным хозяином, проявлял интерес к искусству и собрал богатую коллекцию картин (в ней были представлены Рембрандт и Брейгели, Фрагонар и Ватто, Франц Хальс и Ван Лоо), которую разместил в новом особняке, выстроенном им в начале 1780-х годов на Елисейских Полях¹³. Но отношения к нему жены это не меняло; она жила на своей половине, стараясь как можно реже видеть и мужа, и сына, меняла любовников до тех пор, пока не остановилась почти официально на после Мальтийского ордена в Париже бальи де Бретёе, и не питала никакого уважения к супругу. Так же относились к Лорану Гримо де Ла Реньеру и видные представители парижского светского общества, что, впрочем, не мешало им столоваться в его доме¹⁴. Юный Александр воспитывался в разных пансионах (и даже в коллеж Людовика Великого каждый день ходил под надзором гувернера не из дома, а из пансиона), потом был отправлен почти на год (1775–1776) в Швейцарию, а когда наконец вернулся под родительский кров, своим там себя не чувствовал.

Он оканчивает факультет права и вступает в ряды парижских адвокатов, увлекается театром и в 19 лет начинает писать рецензии

¹² Жирарден Д. де. Парижские письма виконта де Лоне. М., 2009. С. 366.

¹³ Сейчас на этом месте находится здание посольства США во Франции. Подробнее о судьбе этого особняка см. примеч. 9 к тексту Гримо.

¹⁴ Свидетельство язвительного наблюдателя Шамфора: «К г-ну де Ла Реньеру ездят все: у него отличный стол, хотя сам он — человек смертельно скучный; г-н * не зря сказал о нем: “Его объедают, но не переваривают”» (Шамфор. Максимумы и мысли. Характеры и анекдоты. М.; Л., 1966, С. 188). Лоран Гримо де Ла Реньер и его супруга вообще не раз становились мишенью шамфоровского остроумия (см.: *Desnoiresterres*. P. 29–30, 35). О двойственном положении Лорана Гримо де Ла Реньера и его салона в парижском свете 1770–1780-х гг. см.: *Lilti*. P. 152–156.

на спектакли для «Театральной газеты» (*Journal des théâtres*), заводит знакомства и в литературной среде (в частности, завязывает дружбу с таким известным писателем, как Ретиф де Ла Бретон¹⁵) и даже становится членом Общества Среды — кружка остроумных любителей вкусной снеди, собиравшегося каждую среду в одном из парижских ресторанов¹⁶. Но главное — он бунтует против того уклада жизни, какой воплощают его родители. Ходили слухи, что однажды он собрал во дворе отцовского особняка нищих и, завидев знатных гостей матери, возопил: «Подайте несчастным, разоренным генеральными откупщиками!» Рассказывали, что, когда отец решил уменьшить выдаваемые ему на прожитие суммы, он принялся развозить друзей в своей карете за деньги, словно в наемном фиакре, — впрочем, сумму, заработанную извозом, роздал нищим. Но все это были сущие мелочи по сравнению с тем, что устроил Гримо 1 февраля 1783 года.

А устроил он в родительском особняке ужин на 17 персон¹⁷, на который пригласил в качестве зрителей «весь Париж». Сохранились два варианта отпечатанных типографским способом приглашений на эту трапезу, которая в одном случае именовалась просто ужином, а в другом — ужином по случаю похорон (неясно,

¹⁵ Об обстоятельствах знакомства двух литераторов см.: *Desnoiresterres*. P. 96–98. Ретиф, состоявший с Гримо в переписке и имевший привычку «по горячим следам» включать в свои произведения факты своей собственной жизни и жизни своих друзей, опубликовал письма Гримо в своих сочинениях «Современницы» (т. 27–30) и «Драма жизни» (т. 5), а также вывел его под прозрачным псевдонимом Ренет в первом томе многотомника «Французенки», где рассказал историю его несчастной любви к кузине. Ретиф планировал даже посвятить ему отдельную книгу «Кум Ла Реньер», но замысел этот не осуществился.

¹⁶ См. подробнее примеч. 187 к тексту Гримо.

¹⁷ Цифра 17, очевидно, имела для Гримо какой-то особый смысл; в дальнейшем он, вообще очень чувствительный к бытовым ритуалам, не раз использовал ее в самых разных ситуациях. Тот факт, что эта сноска носит 17-й номер, прошу считать случайным совпадением.

правда, чьих¹⁸). Ужин 1 февраля 1783 года был неоднократно — и с сильными преувеличениями — описан сочинителями рукописных светских хроник¹⁹. Например, согласно версии, изложенной на свежих следах в «Секретных записках» Башомона и «Литературной корреспонденции» Гримма (но не «авторизованной» самим Гримо), стражи, встречавшие гостей у входа в дом, требовали у них приглашение в следующих выражениях: «Вы пришли к господину де Ла Реньеру-кровопийце или же к его сыну, защитнику вдов и сирот?». В столовой гости некоторое время находились в полной темноте, а затем внезапно их ослепил свет 339 светильников. В полном соответствии с тем, что было обещано в приглашении, «в оливковом масле и свинине недостатка не наблюдалось», причем Гримо отрекомендовал и то и другое как продукты, купленные в лавках, принадлежащих кузенам его отца²⁰. Шестнадцать гостей

¹⁸ По одной из версий, ходивших в тогдашнем светском обществе, в середине обеденного стола вместо подноса был установлен катафалк, и Гримо объяснял его присутствие тем, что хочет почтить память своей «приемной бабушки» актрисы мадемуазель Кино, скончавшейся незадолго до знаменитого ужина (см. о ней примеч. 573 к тексту Гримо).

¹⁹ См.: *Desnoiresterres*. P. 83 et suiv.; *Ecrits gastronomiques*. P. 289–300. Сам Гримо 15 лет спустя (см.: *Le Censeur dramatique*. 1798. Т. 4. P. 233) называл наиболее достоверной версию, которую его приятель Фортия де Пиль включил в книгу «Философическая переписка Кайо Дюваля» (см. о ней примеч. 402 к тексту Гримо).

²⁰ Эта версия также не вошла в тот наиболее сдержанный рассказ о празднестве, который Гримо признал самым точным. Тем не менее парижская молва сохранила память об этой выходке Гримо надолго. Англичанка леди Морган, приехавшая в Париж тридцать с лишним лет спустя, включает ее в свой рассказ: «Излюбленная забава Гримо де Ла Реньера заключалась в том, чтобы пригласить к обеду одновременно знатных родственников матери и мещанскую родню отца. Он представлял их друг другу со словами: “Господин герцог, вот это наш кузен-булочник, а это наш дядя-мясник”» (*Morgan S. La France*. P., 1817. Т. 2. P. 67). Вообще рассказы о странных выходках Гримо де Ла Реньера распространялись в свете и в прессе как при его жизни, так и после смерти. Так, не прошло и месяца после его настоящей кончины, как

(семнадцатым был сам Гримо), в число которых входили, во-первых, литераторы, художники и актеры, во-вторых, коллеги Гримо из адвокатского сословия и, наконец, в-третьих, одетая в мужское платье его тогдашняя пассия актриса Франсуаза Луазон, известная под анаграмматическим псевдонимом Нозойль, ели и пили (ужин состоял из 14 перемен, каждая по 5 блюд), а зрители-аристократы (среди них, говорят, была даже сама госпожа Гримо де Ла Реньер) получили доступ лишь на галерею, окружавшую залу; оттуда они могли бросить взгляд на происходящее, но поскольку наплыв был большой, долго задерживаться на галерее им не позволяли. В углах залы стояли эфебы в античных одеждах с кадилницами; Гримо объяснил гостям их присутствие так: «За столом у моих родителей всегда присутствуют несколько нахлебников, которые кадят им в благодарность за трапезу. Я же хочу избавить моих гостей от докучной обязанности, которую прекрасно выполняют эти молодые люди». Из столовой гостей пригласили перейти в гостиную, где им подали кофе и ликеры; гостиная была освещена 113 свечами (как разъяснял потом сам Гримо, по числу парижских нотариусов), которые потом погасили, чтобы итальянский физик Кастанио мог показать опыты с электричеством. Званы были гости к половине десятого (начало ужина — в десять вечера), а отпустили их только в семь утра. Именно отпустили, потому что когда самые нестойкие, заподозрив, что дело пахнет скандалом, да и просто устав, попытались уйти, любезный хозяин велел запереть двери и ускользнуть сумели только двое.

На следующий день «весь Париж» обсуждал ужин младшего Гримо, добавляя от себя разные детали и придавая экстравагантному пиршеству характер оргий. Например, в приглашениях были обеща-

газета «Монархическая Европа» опубликовала (20 января 1838 г.) рассказ о том, как друзья Гримо были однажды (газета не уточняет года) позваны в его дом якобы по случаю его смерти и, явившись на похороны, застали хозяина дома живехоньким во главе обеденного стола; впрочем, вдова Гримо не замедлила прислать в редакцию опровержение этого анекдота (см.: *Desnoiresterres*. P. 242).

ны «особые служанки»; Гримо имел в виду поставцы — маленькие столики для посуды, которые ставились около каждого сотрапезника (сейчас бы сказали: сервировочные), но молва превратила их в «обнаженных красавиц, которые предоставляли гостям свои длинные волосы в качестве салфеток для вытирания жирных рук»²¹.

Парижское общество восприняло ужин Гримо де Ла Реньера так, как он и планировал, — как издевательскую пародию на времяпрепровождение знати. А один из участников ужина, адвокат мэтр Бонньер, настолько испугался перспективы увидеть описание ужина напечатанным, что прислал коллеге Гримо письмо, в котором заклинал его не позорить почтенных судей и адвокатов, уже и без того скомпрометированных самим фактом приглашения. Гримо успокоил нервного адвоката не без издевки, заверив, что на ужине не происходило ровно ничего неприличного, «а если иные из гостей выказывали радость, граничащую с безумием, то в этом нет ничего удивительного: могло ли быть иначе, если им выпала честь ужинать в обществе господина Бонньера?»²². Гримо, конечно, лукавил, как лукавил и тогда, когда два года спустя в книге «Философическая лорнетка» удивлялся: «Дамис устраивает трапезу из 14 перемен для семнадцати участников и зажигает 400 свечей; мыслимое ли дело, что это пиршество занимало весь Сирап в течение шести месяцев и послужило предметом для двух десятков брошюр?»²³ Когда три года спустя, 9 марта 1786 года, Гримо устроил повторение знаменитого обеда, он позвал туда только близких друзей (в том числе знаменитых писателей Ретифа де Ла Бретона и Мерсье) и обошелся без зрителей.

Как бы то ни было, благодаря ужину 1783 года молодой адвокат и литератор привлек к себе всеобщее внимание, и хотя смотрели на него как на безумца (чтобы не сказать: как на шута), тем не менее

²¹ См.: *Desnoiresterres*. P. 95.

²² Цит. по: *Rival*. P. 62.

²³ *Grimod de La Reynière A.-L.-B. Lorgnette philosophique*, 1785. Pt. 1. P. 82. Сирап — прозрачная анаграмма Парижа.

его первая книга — брошюра «Философические размышления об удовольствии», выпущенная сразу после знаменитого ужина, имела успех и выдержала подряд три издания (существовала версия, что весь ужин и был затеян ради рекламы книги; в таком случае цель была достигнута). Не меньшее любопытство вызывали «полупитательные философические завтраки», которые Гримо стал устраивать в отцовском особняке по средам и субботам, с одиннадцати утра до четырех часов дня. Приглашенные должны были удовлетворять двум критериям: заниматься литературой и быть способными выпить семнадцать (опять это число) чашек кофе, которое наливали им не слуги, а «кофейные автоматы» — бронзовые сатиры; один из них исторгал из себя кофе, а другой — молоко²⁴. Подсчет числа выпитых чашек и раздача гостям сахара были возложены на секретаря хозяина дома, Барта. Бессменным председателем «философических завтраков» был торговец товарами для охоты и рыбной ловли Клаво, который был обязан этой честью своему личному рекорду: он однажды выпил не 17, а целых 29 чашек кофе. Интеллектуальная сторона заключалась в чтении литераторами своих новых произведений (в частности, Мерсье прочел в доме Гримо главы из своей «Картины Парижа», а сам хозяин — отрывки из «Философической лорнетки», где, среди прочего, описаны и «кофейные автоматы»²⁵). Что же касается гастрономической составляющей «завтраков», то она была крайне спартанской: по средам только маленькие кусочки хлеба с маслом и анчоусами, которые гости отправляли друг другу щелчком по гладкой поверхности стола, а по субботам вдобавок к этим тартинкам еще и кусок вареной говядины (впрочем, сам хозяин по средам непосредственно с завтрака отправлялся на еженедель-

²⁴ Это были именно «автоматы», а не «два официанта с замкнутыми ртами», как утверждает английский автор, на которого ссылаются авторы книги «Великосветские обеды» (Лотман, Погосян. С. 36).

²⁵ См.: Grimod de La Reynière A.-L.-V. *Lorgnette philosophique*. P., 1785. Pt. 2. P. 121–123. Подробное описание «философических завтраков» оставил приятель Гримо Фортиа де Пиль (см.: *Fortia de Piles*. P. 98–105).

ние «обеденное» заседание Общества Среды, поэтому голодным не оставался).

Одним словом, можно согласиться с исследовательницей парижских салонов XVIII века, причислившей собрания у молодого Гримо к «салонам вне нормы»²⁶. Для историка эта «ненормальность» — интересный объект исследования, а вот родителей Гримо она волновала и даже оскорбляла. Последней каплей стала история, в которой Гримо захотел блеснуть своим юридическим красноречием. Если совсем коротко, история эта заключалась вот в чем: один чиновник шутки ради адресовал некоему бездарному поэту стихи, где расхвалил его, уподобив ангелу и божеству, и подписал эти вирши именем своего приятеля адвоката²⁷. Поэт, как ожидалось, по глупости своей принял все за чистую монету и, гордясь похвалами, комплиментарные стихи опубликовал — за подписью адвоката.

²⁶ Hellegouarc'h J. *Esprit de société. Cercles et salons parisiens au XVIII^e siècle*. P., 2000. P. 247–248.

²⁷ Между прочим, это было вполне в нравах эпохи. Год спустя жертвой подобной же литературной забавы оказался сам Гримо: известный остроумец Ривароль и его приятель Шансене (вообще-то приятельствовавший также и с Гримо и даже присутствовавший на знаменитом ужине 1783 г.) опубликовали под названием «Сон Гофолли» пародию на романистку госпожу де Жанлис, подписав ее «Гримо де Ла Реньер». Между тем госпожа де Жанлис незадолго до того весьма неллицеприятно и вполне узнаваемо изобразила в романе «Адель и Теодор» госпожу де Ла Реньер (перепечатку этого пассажа см. в: *Desnoiresterres*. P. 26), и пародия на нее казалась вполне естественным жестом сына, вступившегося за мать, — сын же на самом деле не имел к этому ни малейшего отношения. Мало этого, месяцем позже остроумные друзья опубликовали вторую брошюрку за той же подписью, где псевдо-Гримо отказывался от авторства, причем характеризовал себя довольно точно, но от того еще более оскорбительно, как человека, который «рассматривал богатство отца как принадлежащее нации и потому, решив уменьшить разницу между первым и вторым, растратил все деньги, полученные от родителя» (цит. по: *Desnoiresterres*. P. 145). В результате Гримо пришлось публиковать опровержение на опровержение; впрочем, к этому времени и сами авторы уже не скрывали своей причастности к этой мистификации.

Тот возразил, что ничего подобного не писал. Поэт настаивал. Тут объявился истинный автор. На этом дело могло бы кончиться, но вмешался Гримо и — якобы защищая коллегу-адвоката — выпустил брошюру, которая по форме представляла собой адвокатскую «записку» (*mémoire*), а по сути — язвительный памфлет. Обиделись все: не только оскорбляемый поэт, который даже намеревался подать на Гримо в суд, но и защищаемый адвокат, и все адвокатское сословие²⁸. Назревал очень крупный скандал, и родители решили, что лучше всего будет удалить сына из Парижа. На семейном совете постановили, что отправят его в Лотарингию, в Домеврский монастырь регулярных каноников (разновидность августинцев²⁹). Поскольку любовник матери Гримо приходился кузеном королевскому министру барону де Бретёю, то на сей счет был без труда получен королевский указ (*lettre de cachet*), и 10 апреля 1786 года Гримо покинул Париж.

Поначалу разлуку со столицей и привычным укладом жизни он воспринимал так тяжело, что даже, по его собственному признанию в письме к Ретифу, от горя забыл орфографию. Но постепенно оказалось, что аббатство, куда он попал, более всего напоминает благословенное Телемское аббатство, описанное Рабле. Об этом можно судить хотя бы по фразе настоятеля, аббата Жозефа де Сентиньона, которую Гримо цитирует в АГ-2 в главе «О вине»: «Вокруг слишком много вина для того, чтобы причащать верующих, и слишком мало для того, чтобы приводить в движение мельничные жернова; что же остается делать с вином? Пить» (наст. изд., с. 358). В монастыре Гримо продолжал заниматься адвокатской деятельностью (изучал дела своих клиентов и консультировал их письменно), сочинял

²⁸ Более подробно см. в: *Desnoiresterres*. P. 119–131.

²⁹ А не бернардинцев, как утверждает «Гастрономический Ларусс» (см.: *Larousse gastronomique*. P., 2000. P. 1254). Гримо в самом деле несколько раз упоминает в тексте АГ бернардинские рецепты, прежде всего рецепт приготовления «сальми» (*ragu*) из мелких птичек (см. примеч. 67 к тексту Гримо), но из этого не следует, что он сам был отправлен именно в бернардинский монастырь.

театральные рецензии (настоятель регулярно отпускал его в Нанси на представления тамошнего театра); наконец, если в родительском доме он из чувства противоречия оставался равнодушен к самым роскошным обедам, то в Домеврском монастыре впервые приобщился к гурманским радостям. В общем, легко отделался, особенно если учесть, что были люди (и среди них, как ни печально, великий Бомарше, участвовавший в семейном совете на правах родственника, поскольку в тот момент был любовником сестры госпожи де Ла Реньер), которые полагали, что правильнее было бы поместить молодого Гримо в лечебницу для умалишенных.

Гримо провел в Домеврском аббатстве два с лишним года, а затем родители предложили ему на выбор: сумасшедший дом или путешествие. Гримо выбрал второе и отправился в Швейцарию, а затем в Лион. В Париж он вернулся только в начале 1794 года, после смерти отца, хотя указ о его высылке был отменен еще осенью 1789 года. За это время Гримо успел, не оставляя полностью занятий словесностью, попробовать себя — впрочем, без особого успеха — на новом поприще, а именно в торговле (его лавка, где бакалейные товары продавались вперемешку с галантерейными, а духи вперемешку с женской и мужской одеждой, располагалась в Лионе на улице с характерным названием Галантерейная и, разумеется, в доме 17); завязать (там же, в Лионе) роман с актрисой Аделаидой Фёшер³⁰ и даже стать отцом Аделаиды-Жанны-Жюстины-Лоры, в просторечии мадемуазель Фафа, которая, впрочем, прожила всего два года и умерла в ноябре 1793 года; посетить свою тетку по материнской линии графиню де Боссе в городе Безье (где ему так понравилось, что он провел там с небольшими перерывами три с половиной года, с июля 1790 по январь 1794 года) и благодаря южному госте-

³⁰ Хотя влюбчивому Гримо случалось и позже загораться страстью к актрисам, его связь с Аделаидой Фёшер оказалась исключительно прочной; после возвращения в Париж они поселились вместе в особняке на Елисейских Полях и жили там невенчанными до 1812 г., когда, несмотря на несогласие старшей госпожи Гримо де Ла Реньер, все-таки вступили в законный брак (см.: *Rival*. P. 276).

приимству окончательно проникнуться почтением к настоящей французской кухне³¹.

Гримо, по-видимому, не спешил покидать Безье не только из-за тамошних вкусных блюд, но еще и потому, что до него доходили слухи о ходе революции в Париже, и чем больше он узнавал, тем меньше сочувствия, несмотря на всю прежнюю оппозиционность, испытывал к тому, что в 1804 году назвал «чудовищным Террором, который, заметим походя, никогда бы не покори́л себе Францию, имей порядочные люди хотя бы десятую часть той дерзости, какой щеголяют подлецы» (наст. изд., с. 400)³²; политическим идеалом Гримо была конституционная монархия, и не более. Если учесть, что казни (в том числе и казнь короля Людовика XVI 21 января 1793 года) происходили на площади Согласия (впрочем, в это время она еще именовалась площадью Революции) непосредственно под окнами особняка Ла Реньеров, то не покажется удивительным, что Гримо не торопился в Париж.

Зато родители его оставались дома постоянно, и сердце Лорана Гримо де Ла Реньера (который в мирное время смертельно боялся раскатов грома) не выдержало: он умер 26 декабря 1793 года и тем самым избежал участи коллег — трех десятков бывших генеральных откупщиков, которые были казнены пять месяцев спустя. Парадоксальным образом эта смерть вкупе с неудачными финансовыми спекуляциями покойного спасли особняк от реквизиции и разграбления: бакалейщик Лавуацьер, владелец «Американского дома» (которому посвящена одна из глав АГ-1), подал иск ко взысканию из наследства тех 40 000 франков, которые Лоран Гримо

³¹ У тетушки и особенно в доме епископа, монсеньора де Николаи, Гримо получил второй (после Домеврского монастыря) урок гурманства (*Ecrits gastronomiques*: P. 307–308; *Rival*. P. 93–94, 97).

³² Эта убежденность Гримо в том, что «порядочный человек не может сочувствовать новому порядку вещей, который защищают только негодяи» (*Rétif de La Bretonne N. Drame de la vie*. P., 1793. T. 5. P. 1321; письмо Гримо к Ретифу де Ла Бретону от 7 июля 1791 г. из Марсея), навсегда рассорила его с Ретифом, исходившим из того, что народ всегда прав.

остался ему должен, и особняк опечатали. Больше того, когда госпожу де Ла Реньер арестовали за то, что она дала приют пленнице, жене аристократа-эмигранта (обеих выпустили из тюрьмы только после падения Робеспьера — которого казнили все на той же площади под окнами особняка Ла Реньеров), «гражданина Гримо, коммерсанта из Безье» назначили официальным стражем опечатанного имущества. Так что можно сказать, что Гримо, вернувшийся в Париж 14 февраля 1794 года, в самый разгар Террора, отделался, как говорится, легким испугом. И при Робеспьере, и в первые годы Директории страдал он преимущественно от холода и голода; единственным источником заработка была для него продажа эстампов и рисунков — мелочей, которые не были печатаны, и потому нередко он был вынужден довольствоваться тем, что позже назвал «обедами по памяти» (см. одноименную главу в АГ-5). Осложняли его жизнь также многочисленные кредиторы отца, явившиеся за своими деньгами следом за бакалейщиком Лавуапьером. Впрочем, в 1797 году мать Гримо по суду добилась, чтобы ее назначили единственной наследницей, сыну же осталась рента (400 франков в месяц³³) и право жить в родительском особняке; на этих условиях Гримо существовал до самой смерти матери, а умерла она в 1815 году!

Среди многих легенд, героем которых становился Гримо де Ла Реньер, есть и та, которая изображает его задающим роскошные пиршества сразу после Термидора. Виктор Гюго в своем панорамном обзоре этой эпохи в романе «Девяносто третий год» (ч. 2, кн. 1) восклицает: «У Парижа появился свой Тримальхион; его звали Гримо де Ла Реньер. У Парижа появился “Альманах Гурманов”». Здесь в двух фразах целых две неточности: во-первых, «Альманах Гурманов» в реальности появился почти десятью годами позже, а во-вторых, на «тримальхионство», то есть на устройство богатых обедов, у Гримо в то время не было никаких средств. Но все-таки

³³ См.: *Rival*. P. 117; к 1801 г. сумма уменьшилась до 350 франков в месяц (*Desnoiresterres*. P. 235).

жизнь постепенно налаживалась. Верный своей давней любви к театру (а также недавно охватившей его любви к актрисе Жозефине Мезере), Гримо не только посещает спектакли, но и рецензирует их; на деньги, вырученные от продажи части отцовской коллекции, он печатает газету, все материалы для которой (прежде всего рецензии на спектакли с участием мадемуазель Мезере) сочиняет самолично. Называлась она «Драматический цензор, или Обзор главных парижских и провинциальных театров». Газета выходила раз в десять дней с 27 августа 1797 по 28 июня 1798 года и была закрыта по велению Центрального бюро полиции: Гримо был слишком резок и пристрастен в своих оценках, слишком много (и неодобрительно) писал о расколе «Комеди Франсез» на две группы, происшедшем по инициативе актера Тальма. Но главное его прегрешение заключалось в том, что он перепечатал в последнем, 30-м номере «Элегию о древних и новых» монархиста Жозефа Бершу (того самого, который три года спустя выпустит близкую Гримо по духу поэму «Гастрономия»), где развенчивались революционные «грязный Цицерон и подлый Демосфен» — новые, которые «из древних нам всегда примеры приводили, когда нас убивать и грабить приходили»³⁴.

³⁴ Мир театра навсегда остался для Гримо «точкой отсчета»; мало того, что, желая описать прелести какой-нибудь рыбы или птицы, он непременно упоминает хорошенькую актрису (см. в АГ-5 главу «Бесподобное жаркое»), он и на страницах АГ продолжает сводить старые околотеатральные счета. Например, к сопоставлению вкусной еды и любовных утех он делает примечание (в основной текст русского перевода оно не вошло, помещаем его здесь): «Этот фрагмент впервые увидел свет в четвертом томе “Драматического цензора”. Но мы публикуем его вновь, во-первых, потому, что многое исправили, а во-вторых, потому, что, как согласится всякий, истинное его место именно в “Альманахе Гурманов”. Вдобавок этот злосчастный “Цензор” давно забыт — к великой радости некоторых актеров, имена которых мы знаем и в свое время непременно назовем: они не пожалели сил для того, чтобы добиться запрещения “Цензора”, и, поскольку дело происходило при Директории, премного в том преуспели. О, если бы эти Братья и Друзья

Лишившись собственной газеты, Гримо продолжал писать рецензии для чужих: «Листка бесплатных объявлений, или Газеты зрелищ», «Парижанина», «Газеты мелких объявлений» (*Petites affiches*). В 1803 году он собрал эти рецензии в двух томах, которым дал отчасти гастрономическое название «Литературный дистиллятор» (*Alambic littéraire*). В предисловии он формулирует один из своих рецензентских принципов: не дело рецензента — «создавать новые предметы: все его мастерство заключается в том, чтобы разобрать на части предметы уже существующие»³⁵. Этим искусством разбора Гримо владел мастерски; он, можно сказать, был рецензентом по природе, однако, если бы он продолжал рецензировать книги и спектакли, то из определения, данного ему Бальзаком — «одна из второстепенных знаменитостей»³⁶, — правильным было бы только прилагательное, о знаменитости же говорить бы не приходилось. Знаменитым Гримо стал благодаря тому, что нашел для своего дара новое применение — стал рецензировать не книги, а продукты и кушанья, магазины и рестораны.

* * *

В середине ноября 1802 года Гримо де Ла Реньер задумал и стремительно, меньше чем за месяц, сочинил книгу, на титульном листе которой значилось: «Альманах Гурманов, призванный руководствовать любителями вкусно поесть. Сочинение старого знатока. Первый год, содержащий Календарь снеди и Гастрономический путеводитель, или Прогулку Гурмана по кварталам парижским». Этот первый том, продававшийся по цене 1 франк 80 сантимов, появился в продаже уже в середине декабря 1802 года³⁷ и имел

могли обречь на ту же участь и самого сочинителя “Цензора”, как бы они ликовали!» (АГ-2, 128).

³⁵ Grimod de la Reynière A.-B.-L. *L'Alambic littéraire, ou Analyses raisonnées d'un grand nombre d'ouvrages publiés récemment*. P., 1803. T. 1. P. VI.

³⁶ Balzac H. de. *La Comédie humaine*. P., 1981. T. 12. P. 594.

³⁷ См.: Reichardt J.-F. *Un hiver à Paris sous le Consulat*. P., 2003. P. 176–177.

большой успех³⁸. За 1803–1804 годы он выдержал три издания, а в предуведомлении к АГ-5 Гримо сообщает о «22 тысячах экземплярах первых четырех томов, рассеянных по поверхности земного шара» (АГ-5, IX) — число для того времени и для книги, не являющейся романом, весьма значительное, если учесть, что в начале XIX века средний тираж книги не превышал тысячи экземпляров³⁹.

В первом томе определилась структура, которая сохранена во всех остальных томах, или «годах» (всего Гримо с 1803 по 1812 год выпустил восемь томов «Альманаха Гурманов»): на фронтиспise изображена некая сцена из жизни гурмана, которая подробнейшим образом описана на обороте титульного листа⁴⁰. Затем следует

³⁸ Шарль Монселе в своем «Альманахе гурманов», выпущенном в 1862 году по образцу того, который выпускал Гримо, называет этот успех сравнимым с успехом «Гения христианства» Шатобриана (1802) — одной из самых знаменитых книг, какие были сочинены на французском языке в начале XIX в. Сам Гримо, впрочем, не оценил бы этого комплимента, поскольку терпеть не мог «напыщенного романиста и его смехотворных неологизмов» (*Desnoiresterres*. P. 294; письмо к маркизу де Кюсси от 28 января 1823 г.).

³⁹ См.: Barbier F. *L'économie éditoriale // Histoire de l'édition française / Sous la dir. de R. Chartier et H.-J. Martin*. 1984. Т. 2. P. 755. «Альманах Гурманов» почти сразу стал известен не только во Франции, но и за ее пределами; в 1804 г. в Гамбурге вышел немецкий перевод АГ-1; в 1806 г. английский путешественник Джон Пинкертон включает в свою книгу о Париже подробный «реферат» появившихся к этому времени томов «Альманах Гурманов» (см.: Pinkerton J. *Recollections of Paris, in the years 1802–3–4–5*. London, 1806. V. 2. P. 195–216).

⁴⁰ Гравюры для томов с первого по шестой делал издававший их книгопродавец Марадац: для первого тома — по рисунку художника Невё, старинного приятеля Гримо, одного из его гостей на знаменитом ужине 1783 г., для томов со второго по шестой — по рисункам художника Дюнана. Седьмой и восьмой тома вышли у книгопродавца Шомеро с гравюрами Луи-Франсуа Марьяжа по рисункам Шарля. Впрочем, кто бы ни рисовал и ни гравировал фронтисписы, идея их неизменно принадлежала самому Гримо, о чем извещала надпись под картинкой: «Grimod de La Reynière inv.» — «Придумал Гримо де Ла Реньер». О фронтисписах АГ см.: Garval D.M. *Grimod's*

посвящение какому-либо гурману, затем предисловие — и дальше автор переходит к сути дела. Эта суть — еда, однако рассказ о ней ведется — и это было главным новшеством Гримо — вовсе не в форме поваренной книги (их во Франции к этому времени вышло уже немало)⁴¹.

Через два десятка лет, 5 марта 1823 года, Гримо писал об этом своему корреспонденту и единомышленнику, «профессиональному» гурману маркизу де Кюсси: «Мой “Альманах Гурманов” имел успех потому, что был написан вовсе не в том стиле, в каком пишут эти господа [авторы поваренных книг], и что в нем имелось кое-что помимо формул и рецептов, кончающихся неизбежным “подавать в горячем виде” [...] ведь я первым открыл способ писать, который затем нарекли гурманской литературой»⁴². Эту свою цель — писать так, чтобы его книгу «невозможно было спутать с обычными поваренными книгами» (АГ-4, XIII–XIV), — Гримо подчеркивал в предуведомлениях едва ли не ко всем томам альманаха. Строго говоря, если в первом томе рецептов действительно немного, в последующих томах они появляются, хотя и не занимают центрального места. Но и рецепты у Гримо не такие, как у остальных авторов поваренных книг; они «изложены весьма забавным слогом» (АГ-4, XIV). Об этом Гримо также неоднократно — и не без гордости —

Gastronomic Vision. The Frontispieces for the *Almanach des Gourmands* // Consuming culture: the Arts of the French table. Melbourne, 2004.

⁴¹ О «кулинарной литературе» XVIII в. см.: *Gastronome français*. P., 1828. P. 37–40; *Ревель*; Fink B. *Les liaisons savoureuses: réflexions et pratiques culinaires au XVIIIe siècle*. Saint-Etienne, 1995.

⁴² *Desnoiresterres*. P. 284. Говоря об открытии, Гримо слегка преувеличивает; в XVIII столетии наряду с практическими кулинарными руководствами, которые одни повара адресовали другим, выходили рассуждения о еде и ее приготовлении, носившие гораздо более теоретический и даже философский характер (см. подробный анализ этих двух сосуществующих тенденций в: Bonnet J.-C. *Les Manuels de cuisine // Dix-huitième siècle. Aliments et cuisine*. P., 1983. Т. 15. P. 53–63), однако Гримо прав в том отношении, что текста столь игрового и столь иронического еде до него не посвящал никто.

упоминал в предуведомлениях: «Мы прекрасно понимаем, что успехом нашего издания мы обязаны той веселости, которая царит в нашем первом томе» (АГ-3, VII-VIII); «Первый том этого издания представлял собой истинный разгул остроумия, неиссякаемый источник веселости» (АГ-4, XIII).

И в самом деле: из первого тома «Альманаха Гурманов» читатель не мог узнать рецепта приготовления «страсбургского пирога» (паштета из гусиной печени), но зато он мог узнать, что именно чувствует гусь, которого откармливают для этого паштета, подвергая всяческим мучениям: «Пожалуй, эту жизнь можно было бы назвать совершенно невыносимой, когда бы гуся не утешала мысль об ожидающей его участи. Ведь гусь знает, что страдает не даром, что колоссальная печенька его, нашпигованная трюфелями и одетая замысловатую коркою, стараниями господина Корселле разнесет его славу по всей Европе, — и потому покоряется своей участи безропотно, не проронив даже слезинки» (наст. изд., с. 125–126)⁴³. «Гастрономический» текст Гримо нашпигован (когда пишешь о нем, кулинарные сравнения напрашиваются сами собой) политическими «шпильками»: «Уши, язык и ножки свиньи предоставляют отличное поле деятельности и для повара, и для колбасника; право съесть их в рубленом виде ничуть не менее законно, чем все прочие, записанные в чересчур прославленной Декларации прав человека» (наст. изд., с. 90), литературными аллюзиями (юный кабанчик поименован «кухонным Ипполитом» и характеризуется цитатой из Расиновой «Федры» — наст. изд., с. 93) и проч., и проч.

Гримо, конечно же, знал те самые поваренные книги, которым так не хотел подражать⁴⁴, и пользовался ими при сочинении собственных текстов. Некоторые из своих источников он указывает

⁴³ Это место не случайно сразу же запомнилось читателям и затем неоднократно цитировалось; подробнее см. примеч. 111 к тексту Гримо.

⁴⁴ А их к началу XIX столетия вышло на французском языке уже великое множество; по подсчетам библиографов, с 1650 по 1789 г. во Франции появилось 230 изданий на кулинарные темы (см.: Girard A. *Le Triomphe de La cuisinière bourgeoise. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII^e*

(см., например, список книг из «библиотеки Гурмана» в описании фронтисписа к АГ-4), о некоторых умалчивает. Например, более чем вероятно, что при сочинении альманаха настольной книгой ему служил анонимный «Карманный словарь повара, буфетчика и дистиллятора» (*Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation*, 1767; 2-е изд. 1770). В одной из статей, посвященных Гримо, указано, что он заимствовал из этой книги перечень способов приготовления яиц⁴⁵. Это справедливое наблюдение можно существенно расширить: «Карманный словарь» скорее всего послужил источником не только для главы о яйцах, но и для многих других глав; и способы приготовления продуктов, и медицинские замечания об их полезности или вредности в «Словаре» и в первом томе альманаха Гримо совпадают очень часто. И тем не менее «Альманах Гурманов» радикально отличается от «Карманного словаря». Вот пример того, как Гримо перерабатывает источник: в главе «О дроздах» приводится рецепт некоего блюда под названием «можжевеловые дрозды»; рецепт этот взят практически дословно из «Карманного словаря», но в конце прибавлена фраза, в «Словаре» немыслимая: «Рагу получится именно то, о каком говорят: пальчики оближешь; под таким соусом можно запросто съесть родного отца» (наст. изд., с. 162).

Известная доля литературности присутствовала в книгах о еде и до Гримо; например, прямой предшественник «Альманаха Гурманов» — «Альманах съестного, необходимый всем особам с хорошим вкусом и хорошим аппетитом»⁴⁶ — не только перечислял съестные припасы по месяцам (аналог «Календаря снеди», каким открывается АГ-1) и приводил список поставщиков этих припасов,

et XVIII^e siècles // *Revue d'histoire moderne et contemporaine*. 1977. Т. XXIV, octobre-décembre. P. 499–500).

⁴⁵ См.: Abramson J. Grimod's debt to Mercier // *Studies in Early Modern France: Rethinking Cultural Studies 2: Exemplary Essays*. 2001. Т. 7. P. 152, 161. О яйцах см. наст. изд., с. 165–168.

⁴⁶ *Almanach du comestible, nécessaire aux personnes de bon goût et de bon appétit* (1778; переиздавался ежегодно до 1791 г. с изменением прилагаемого календаря).

но и сопровождал эти полезные сведения забавными историями и стихами на соответствующие темы⁴⁷. Сопровождал — но не перемешивал эту забавность (стилистическую игру, иронию, всепроникающую литературность) непосредственно с полезными сведениями, не переплетал их так плотно, чтобы они сделались практическими неразделимыми.

Французский исследователь Жан-Клод Бонне точно заметил, что для Гримо сами названия блюд (а также связанные с ними игра слов и анекдоты) важнее, чем конкретные способы их приготовления⁴⁸. В самом деле, одно из главных орудий Гримо — это раблезианские перечисления⁴⁹; он с явным удовольствием, чтобы

⁴⁷ См. подробное описание этой книги в: *Grand-Carteret*. P. 147–148.

⁴⁸ См.: *Bonnet-Annales*. P. 907. Гораздо раньше ту же мысль в иной форме выразила герцогиня д'Абрантес; сопоставляя сочинение Гримо с «Физиологией вкуса» Брийа-Саварена (о которой см. в конце нашей статьи), она признавалась: «Прочтя “Альманах гурманов”, я больше не ощущала голода; прочтя Брийа-Саварена, попросила подать обед» (*Abrantès L. de. Histoire des salons de Paris*, P., 1838. Т. 6. P. 158–159). Слова Гримо в каком-то смысле оказывались заменой описываемых кушаний.

⁴⁹ Это не единственная раблезианская или бурлескная черта текстов Гримо. Повествуя о еде, он никогда не забывает рассказать о ее, так сказать последствиях, и если в главе о мебельном магазине он предупреждает: «Мы говорим здесь только о той мебели, которая способствуют пищеварению, а от перечисления той, которая надобна, когда пища переварена, мы читателя уволим» (наст. изд., с. 224), то в других местах весьма охотно информирует и о способах борьбы с несварениями желудка, и о том, как важно регулярно давать поварам слабительное, чтобы они не теряли тонкости вкуса, и о том, какими слабительными пилюлями следует пользоваться самим Гурманам, и даже о том, к каким следствиям это приводит: «Не успевают эти пилюли опуститься в мой желудок, как начинают распоряжаться в нем по-хозяйски: они разогревают, продвигают, растворяют, раздробляют все, что там скопилось... Материя эта приходит в движение, прокладывает себе дорогу, и вот уже весь обед, сметая препятствия на своем пути, вырывается наружу, подобно тому как шествует по бульварам отличный пехотный полк, прибывший из дальних краев и утомленный долгою дорогою, но сохраняющий, несмотря на пыльные и грязные мундиры, память о своем благородном происхождении и былых воинских подвигах» (АГ–8, 181–182).

не сказать сладострастием, перечисляет способы приготовления того или иного блюда, деликатесы наилучших парижских лавок, «фирменные» блюда разных городов. Гримо и сам признавался в главе «О соусах» (АГ-5): «Мы лишь перечислили эти соусы и ни слова не сказали о способах их приготовления, хотя могли бы это сделать без труда, ибо названные способы нам превосходно известны и составляют часть нашей гастрономической теории. Но “Альманах Гурманов” — не поваренная книга; наша цель — разжигать аппетит читателей, удовлетворять же его мы предоставим мастерам поварского искусства» (наст. изд., с. 488).

Итак, Гримо выпустил такую книгу о еде, которая была обращена не к ее изготовителю (повару), а к ее потребителю; это была *книга для чтения*, посвященная исключительно еде: таких до Гримо еще не писали. В то же самое время книга эта могла использоваться как практическое руководство при составлении меню или покупке продуктов (эта двойственность — совершенная литературность и одновременная совершенная приземленность — одна из главных особенностей АГ). Гримо замыслил рассказать не только обо всем богатстве продуктов, какими могут располагать парижане в разные времена года (эту задачу выполняет первая часть первого тома — «Календарь снеди»), но и обо всех «точках» парижской торговли, где можно купить эти продукты в сыром виде (лавки, магазины, рынки) или съесть уже приготовленными (рестораны и кафе). Эту задачу решает вторая часть первого тома — «Гастрономический путеводитель», а именно «точный и полный перечень наилучших изготовителей и продавцов съестного всех родов, а равно некоторых фабрикантов и торговцев, чьи товары имеют касательство до застолья» (АГ-8, 201). Именно этот «Путеводитель» имел в виду Шарль Кольне, автор поэмы «Искусство обедать в гостях» (1810), когда назвал автора «Альманаха Гурманов» «дотошный архивист всех кухонь знаменитых»⁵⁰.

С «Путеводителем» в альманах входят история и география Парижа: улицы, существующие по сей день, и улицы, исчезнувшие

⁵⁰ Colnet Ch.-J. L'art de diner en ville. P., 1813. P. 30.

при перестройке города в середине позапрошлого века, рестораны и магазины, ставшие достоянием истории, и те, которые действуют по сей день, а главное — поскольку перо Гримо не утрачивает своей яркости и в этой части, — перед глазами читателей являются такие фрагменты парижской гастрономической повседневности, как «связки разнокалиберных сарделек, иные из которых подозрительно напоминают гигантские фаллосы» (наст. изд., с. 199); рыбные рестораны, где устриц «съедают так много, что в скором времени одни только раковины образуют настоящую скалу, которая поднимется выше самых высоких домов на этой улице» (с. 228), и рыбные ряды Центрального рынка, на прилавках которого «надменный лосось, горделивый осетр и величественная тюрбо соседствуют со скромным мерланом, верткой макрелью и смиренной селедкой; они пребывают здесь не так, как в море, а так, как пребудем мы все однажды в мире ином, то есть на правах совершенного равенства» (наст. изд., с. 235).

Итак, «Альманах Гурманов» — занимательная книга для чтения, но при этом еще и книга историческая, ибо позволяет узнать из первых рук, чем торговали и чем угощали в Париже в 1803 и последующих годах. Книга эта писалась не только для современников (хотя Гримо подчеркивал, что «Путеводитель» его «сделался гурманским компасом для жителей столицы и даже для чужестранцев, приезжающих в наш город лишь на короткое время» — АГ-4, XV), но и для потомков: Гримо был убежден, что известия о новых открытиях в поваренном искусстве, которые он помещает на страницах своего альманаха, «послужат однажды материалами для писателя, который вознамерится сообщить публике историю французской кухни в начале девятнадцатого столетия» — АГ-2, 272).

Так и произошло. Позднейшие писатели и историки используют эти материалы охотно и обильно, причем даже в тех случаях, когда сам автор им малосимпатичен. Так, историк гастрономии Ж.-Ф. Ревель называет Гримо, и притом несправедливо, «первым профессиональным нахлебником»⁵¹, но когда ему нужно свиде-

⁵¹ Ревель. С. 286. См. подробнее примеч. 532 к тексту Гримо.

тельство об отличии жарильщика от пирожника или о формах подачи вина — ссылается, естественно, на «Альманах Гурманов» как на самый надежный источник. Более того, потомки используют не только материалы, которые сообщает Гримо, но и заданную им структуру рассказа о еде. Автор книги о «французской гастрономической литературе» Паскаль Ори замечает, что в этой области «все восходит к Гримо», так как за те несколько лет, что он издавал «Альманах Гурманов», он придумал все, на чем основывается эта литература, и в течение последующих двух столетий его преемники только развивали те модели, которые предложил он. «Календарь» породил бесконечную череду гастрономических «хроник», а «путеводитель» — не менее многочисленные «ресторанные гиды». Главное же открытие Гримо, продолжает Паскаль Ори, заключалось в том, что он, верный своему рецензентскому дару, «основал критику еды»⁵². Ведь Гримо не остановился на той картине и тех оценках, которые содержатся в первом томе. Начиная с третьего тома, он помещал в каждом из альманахов новую «прогулку Гурмана по Парижу», где подробно фиксировал изменения к лучшему и к худшему в тех лавках и магазинах, о которых уже рассказывал прежде⁵³.

⁵² Огу. Р. 53–56, 69.

⁵³ Мы не переводим эти тексты целиком, но наиболее выразительные фрагменты процитированы в примечаниях. Разделы эти опущены в нашем издании, потому что в них много повторов, за которые Гримо просил у читателей прощения и объяснял, что иначе ему не удовлетворить интересы тех Гурманов, которые заглядывают в его альманах, когда собираются пойти за покупками. Ради читателей, признается автор АГ, он пренебрегает и опасностью прогневить описываемых лавочников и рестораторов, которые чрезвычайно обидчивы: «самолюбие имеет власть над всеми сословиями, так что мясники и колбасники скоро сделаются ничуть не менее ранимы, нежели комедианты и поэты. Каждый хочет, чтобы одобряли только его одного, зачастую в ущерб собратьям и соседям; каждый находит, что мы недохвалили его и перехвалили других, а поскольку притязания почти всегда обратно пропорционально талантам, громче всех, как правило, кричат самые ничтожные посредственности» (АГ–6, 220).

В первом томе Гримо исчерпал описания животного и растительного мира, идущего в пищу человеку. В следующих томах ему пришлось искать новые предметы и новые подходы. Сам он в предуведомлении к АГ-4 назвал плодом такого нового подхода «статьи о гурманской морали и философии — предмете богатом и почти не исследованном». К морали и философии мы еще вернемся, а пока надо сказать, что для историка повседневности следующие тома альманаха ничуть не менее ценны, чем первый. Если в первом томе дело происходит в основном «на свежем воздухе», на парижских улицах, то в следующих томах мы попадаем внутрь парижских домов и, можно сказать, внутрь дневного распорядка парижанина. Что такое завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин в понимании парижского жителя 1800-х годов, как устроена трапеза, что такое подачи (или перемены) блюд, чем вводное блюдо (*entrée*) отличается от преддесертного (*entremet*)⁵⁴, как лучше подавать суп, как резать жаркое, как поить вином и как подносить кофе — Гримо рассказывает обо всем этом подробно и обстоятельно, но притом храня верность избранной повествовательной манере и постоянно рассыпая по тексту эффектные определения («обеда-брюнеты и обеда-блондины») и остроумные афоризмы вроде: «Иные люди опасаются опрокинутой солонки и тринадцати гостей за столом. Между тем тринадцать гостей страшны лишь в том случае, если еды хватит только на двенадцать. Что же до солонки, главное не опрокинуть ее в блюдо с превосходным кушаньем» (наст. изд., с. 386) или: «Ничто так не губительно для аппетита, как кусок, который невозможно разжевать; упругие тела — дело хорошее, но не в собственной тарелке» (с. 336).

Итак, Гримо был замечательный стилист и создатель гастрономической литературы для чтения; Гримо был замечательный наблю-

⁵⁴ К сведению людей, знакомых с современной французской гастрономической терминологией: оба эти слова значили в эпоху Гримо вовсе не то, что значат сейчас; а о том, как именно понимали их в начале XIX в., рассказано в соответствующих главах АГ-4 и в примеч. 27 к тексту Гримо.

датель повседневности и оставил грядущим историкам множество материалов, которыми они с благодарностью пользуются по сей день. Наконец, Гримо на заре ресторанного дела (первые рестораны в Париже возникли незадолго до Революции 1789–1794 годов, а расцвели сразу после нее, о чем Гримо подробно рассказывает в начале своего «Гастрономического путеводителя») стал «рецензировать» кафе и рестораны и расставлять им оценки (пусть и не выражавшиеся в том или ином числе звездочек).

Казалось бы, всего перечисленного уже достаточно, чтобы признать Гримо автором, достойным внимания, и объяснить, почему его альманахи переиздают до сегодняшнего дня⁵⁵.

Однако сказанное лишь в малой степени отражает своеобразие личности Гримо, его текстов и его «бытового поведения». Дело в том, что он не просто сочинял «Альманах Гурманов», на страницах которого называл конкретные адреса и имена и превозносил одних торговцев, а с другими вел непримиримую войну⁵⁶; он организовал вокруг своего альманаха целое игровое сообщество (Дегустаци-

⁵⁵ Фрагменты АГ-1 и УА перепечатаны в «Гастрономических сочинениях» (*Ecrits gastronomiques*) 1978 г. (2-е изд. 1997; этот сборник, составленный Жан-Клодом Бонне, много сделавшим для «воскрешения» Гримо, вышел в популярной серии «10–18»), а фрагменты АГ-8 — в издании 2003 г. (*Almanach des gourmands: huitième année, 1812. P.: Mercure de France*). «Учебник для Амфитрионов» переиздан в 1983 г. (2-е изд. 1995). Факсимильное переиздание всех восьми томов «Альманаха Гурманов» вышло в 1984 г., новое полное переиздание готовится к выходу в издательстве Menu Fretin.

⁵⁶ «Господин Тома, восхваляемый многими новыми французами, очень мало достоин этих похвал, если все его бриоши походят на ту, которую он за 3 ливра продал в понедельник 4 декабря 1809 года мадемуазель Эмилии Конта, ибо эта бриошь была совершенно несъедобная, черствая и прогорклая» (АГ-7, 232); «10 ноября 1811 года мы купили в проулке Крепостного вала, неподалеку от Французского театра, длинный — и вдобавок плохо пропеченный — двухфунтовый хлеб, который весил всего двадцать пять унций. Справедливость требует, чтобы мы предали этого булочника, который не только обманывает покупателей, но еще и издевается над ними, публичному поруганию» (АГ-8, 206; унция = 31 г, фунт = 0, 4 кг, или 16 унций;

онный суд присяжных) и наладил «обратную связь» с торговцами съестным, которым настоятельно рекомендовал присылать ему образцы своей продукции (он назвал эти образцы позаимствованным у дипломатов термином «верительные грамоты») — и они на этот зов откликнулись. О Дегустационном суде подробно рассказано в АГ-5 (см. наст. изд., с. 504–508), поэтому здесь поясним совсем коротко: уже в первом томе альманаха Гримо призвал торговцев одарять его образцами своей продукции, причем не только ради успеха альманаха, но и ради их собственного успеха, ибо «самые лучшие вещи нуждаются в том, чтобы о них рассказывали во всеуслышание, молчание же для всякого человека, который зависит от мнения публики, есть вещь самая губительная. *Торговцам на заметку*» (АГ-7, 208). Но и этого Гримо показалось мало, и он учредил специальное общество, которое раз в неделю, по вторникам, собиралось в его особняке на Елисейских Полях для дегустации и оценки всех этих приношений⁵⁷. В принципе в таком «питательном» сообществе не было ничего неслыханного. Подобные собрания существовали в Париже еще в предыдущем столетии: таков был «песенно-питательный» «Погребок», превратившийся в 1806 году в «Новый погребок», многие члены которого были дружны с Гримо; таково было уже упоминавшееся Общество Среда, где Гримо также был активным членом и едоком. Разница заключалась в том, что

следовательно, два фунта должны были бы равняться 32, а не 25 унциям) и многое другое в том же роде.

⁵⁷ Обвинения Гримо в том, что он был нахлебником и питался за чужой счет, основываются именно на том, что меню этих еженедельных обедов в его доме составлялось из кушаний, присланных ему безвозмездно. Сам Гримо, опровергая эти обвинения, писал, что заседания Дегустационного суда для него довольно разорительны, потому что одних «верительных грамот» для обеда недостаточно; нужно закупать дрова, свечи, хлеб, ординарное вино, сливочное масло, приправы и проч., и проч. (АГ-6, 226). Что же касается поставщиков, то некоторые из них так сдружились с сочинителем АГ, что продолжали по старой памяти присылать ему угощение и после того, как альманах перестал выходить (*Rival*. С. 203).

предшествующие сообщества собирались только для удовольствия, а у Дегустационного суда имелась практическая цель: оценивать продукты и кушанья, с тем чтобы Гримо объявлял вердикты суда на страницах альманаха. Хотя некоторые биографы Гримо утверждали, что Дегустационный суд — не более чем художественный вымысел⁵⁸, сохранившиеся документы (приглашение на очередной вторичный обед, меню этого обеда) убеждают, что «присяжные» в самом деле собирались в доме Гримо.

Вся деятельность Дегустационного суда была строго регламентирована. Гримо, бывший адвокат Парижского парламента, не забыл о своем правоведческом образовании: были строго установлены и правила приема в члены Суда, и правила поведения на заседаниях.

Но самое любопытное заключается в том, что Гримо стремился регламентировать не только деятельность этого небольшого кружка Гурманов, «чьи челюсти уже много лет трудятся без усталы и, можно сказать, состарились на жевательной службе» (наст. изд., с. 505), но и жизнь гораздо более широкого круга людей: Амфитрионов (то есть хозяев дома, задающих обеды) и их гостей. Для тех и других он разработал подробнейшие правила поведения, которым, собственно, посвящена добрая половина текстов «Альманаха Гурманов», а также другая книга Гримо, посвященная сходным материям, — выпущенный в 1808 году «Учебник для Амфитрионов». Это в самом деле практическое пособие, состоящее из трех частей. В первой подробно рассказывается, как следует разрезать разные виды мяса, птицы и рыбы. Во второй предложены образцы меню на все случаи жизни. Наконец, в третьей, наиболее интересной для нас, изложена своего рода философия «гурманской учтивости». Гримо в деталях расписывает все: как приглашать гостей и как принимать приглашения, когда приходиться в гости («если вас зовут “к пяти часам”, это означает, что вас ждут в шесть. Если вас приглашают “в пять часов” — это значит, что прийти следует в половине шестого.

⁵⁸ См., например: Lacroix P. (Bibliophile Jacob). Histoire des mystificateurs et des mystifiés. P., 1856. P. 142–144.

Наконец, если в приглашении написано “ровно в пять”,— приходите в пять, и ни минутой позже» — наст. изд., с. 396), как вести себя за столом, как просить (или не просить) положить себе того или иного кушанья, на какие темы разговаривать за столом и какие темы обходить стороной, как уходить из дома Амфитриона, как благодарить его за обед (нанося ему так называемый «пищеварительный» визит) и как намекать на желание удостоиться приглашения на новый обед (для этого наносят визит, нареченный самим Гримо «визитом для возбуждения аппетита»).

Гримо преподносит эти правила не как плод собственного творчества (можно даже сказать, законотворчества), а как выжимку из неписанных законов светского поведения, которые сам он знал безупречно, на уровне автоматизма (Ретиф де Ла Бретон с разнотчинским раздражением заметил в 1802 году, в ту пору, когда бывшие друзья уже окончательно рассорились: «Ла Реньер-младший наделен врожденной учтивостью, о которой даже не вспоминает, учтивостью, которая у него в крови и, должно быть, не покидает его даже во сне»⁵⁹). Однако очень многое здесь — плоды кодификаторской деятельности самого Гримо⁶⁰. Автор «Альманаха Гурманов»

⁵⁹ Цит. по: *Rival*. P. 103–104.

⁶⁰ Если интерес к кулинарным книгам, содержащим рецепты, был в XVIII в. очень велик, то кодификацией поведения во время трапезы (исключая строго регламентированные королевские трапезы) интересовались в этом столетии гораздо меньше (*Bonnet-Annales*. P. 897; о соответствующих руководствах предшествующего века, так называемых *civilités*, см.: *Bonnet J.-C. La table dans les civilités // Marseille*. 1977. № 109, P. 99–104; ср. также об отсутствии во Франции при Старом порядке *писанных* специализированных этикетов: *Montandon A. Etiquette // Dictionnaire*. P. 367; характерно, что в этом 900-страничном словаре, посвященном «учтивости и умению жить в свете», нет *отдельной* главы касательно поведения за столом). Излагая свои предписания для Амфитрионов и Гурманов, Гримо ссылается на неопубликованный устав некоего господина Аза, своего давнишнего знакомого и неофициального наставника. Аз этот, хотя и кажется фигурой выдуманной, существовал на самом деле (см. примеч. 396 к тексту Гримо), был большим оригиналом и оказал на юного Гримо немалое влияние, но можно

бесспорно родился не только рецензентом, но и законодателем; он, можно сказать, страдал своего рода законодательной манией, обожал упорядочивать и предписывать правила. Дело доходило до смешного: рассказывая в АГ-4 о загородной пирушке, он уточняет, как поступать с корзиной, куда сложены съестные припасы: «каждый возьмет корзину и понесет ее за ручку» (как будто это нужно оговаривать!), причем здесь, как и во многих других случаях, описание вымышленных ситуаций плавно перетекает в разговор о ситуациях вполне реальных, а разговор о еде — в разговор о законах. Вот другой пример: в городе Рьоме живет трактирщик Симон, который готовит удивительно вкусных лягушек, и никто не может понять, в чем его секрет; так вот, чтобы после смерти Симона секрет этот не пропал для гурманов, следует *обязать* трактирщика записать способ обращения с лягушками и сдать в суд в запечатанном конверте, чтобы затем либо передать наследникам, либо сделать всеобщим достоянием (юридически ход вполне грамотный).

Для Гримо в гурманском мире нет неважных мелочей; здесь важно все, потому что сам этот мир (мир Амфитрионов и гостей), по его убеждению, значит гораздо больше, чем окружающий «большой мир». Смена одного ресторатора на другого важнее смены министра, нотариуса или прокурора: кто бы ни занимал перечисленные должности, дела все равно будут идти примерно так же, как и прежде, но стоит хорошей ресторации перейти в другие, неумелые руки, и публика тотчас покинет это заведение, поскольку глотки неподкупны, а желудки беспристрастны (АГ-7, 31–39). Сходная логика присутствует в главе «О часах, рассмотренных в их отношениях с едой» (наст. изд., с. 524–527): все в мире (свадьбу, похороны, сражение и подписание мирного договора) можно безболезненно, а то, и с пользой для дела, отложить — неотлагаем только обед, ибо тут минутное промедление может все погубить. Что можно сказать

с уверенностью предположить, что чаще всего за правилами господина Аза скрываются собственные рекомендации Гримо де Ла Реньера.

о Безансоне? Что это «родина красивой резеды и превосходной сухой горчицы» (АГ-7, 157). Что такое благодарность? «Массье [поэт XVIII века] утверждал, что благодарность — это память сердца; но когда дело идет о вкусной еде, не будет ли более точным назвать благодарность памятью желудка?» (АГ-8, 176)⁶¹. Что может обеспечить человеку бессмертную славу? «Десерт и чай, явившиеся в сопровождении отличного бишопа» (наст. изд., с. 371), а также колбасы, паштеты, пироги и пирожные⁶².

Гастрономический мир для Гримо важнее окружающего его «большого» мира, а этот большой мир служит «Альманаху Гурманов» не более чем материалом для сравнений. Литература и даже просто язык вообще охотно используют кулинарные метафоры. Это очень точно зафиксировано в упомянутой выше рецензии на русский перевод первого тома альманаха: «надобно вспомнить, что множество метафор, употребляемых нами в разговоре и на письме, когда дело идет о слоге, заимствовано от чувства, господствующего во рту, и от поваренных предметов. *Вкус* есть верховный судия и в Словесности, и над блюдами; хорошее сочинение доставляет разуму *сладкую пищу*, и мы говорим, что комедии Княжнина и Фон Визина *приправлены солью*»⁶³.

Гримо был того же мнения: «Особенно замечательно это гастрономическое искусство тем множеством сравнений с обыденной

⁶¹ Не отсюда ли у Филимонова (Филимонов В.С. Обед. СПб., 1837. С. 47) «злопамятство желудка»?

⁶² Гримо подсказывает и соответствующие способы увековечить героев кулинарного искусства: «Мы не знаем, как звали того, кто первым додумался варить из фруктов варенье. Какая жалость! Мы воздвигли бы ему памятник из леденцов и произносили бы его имя, облизываясь» (АГ-2, 241–242).

⁶³ Вестник Европы. 1810. Ч. 29. С. 138. Демонстрацию той же мысли, изложенную на языке современной семиотики, с привлечением многочисленных примеров из кулинарных книг XVIII в., см. в: Fink B. *Du savoureux au sublime: vers une poétique de la nourriture // Recherches sémiotiques/Semiotic Inquiry*. 1994. Vol. 14, № 1–2. P. 204–220.

жизнью, какие может извлечь из него человек созерцательного ума» (наст. изд., с. 554). Кулинарными метафорами Гримо пользовался еще задолго до того, как стал гурманом. Предупреждение к «Философической лорнетке» (1785) гласит: «Острые блюда приятно щекочут нервные окончания чуткого нёба. Однако тот повар, который не знает меры, погубит рагу, обожжет нёбо едока и будет выгнан ко всем чертям. Такова же в точности участь писателя вообще и писателя-моралиста в частности»⁶⁴. Однако «Альманах Гурманов» существенно переставляет акценты: если раньше сравнения с гастрономией поясняли литературную проблематику, то теперь, наоборот, сравнения с литературой поясняют проблематику гастрономическую. Таковы, например, сравнения образцовых колбасников или пирожников с Расином, а фабрикантов рангом пониже — с второстепенным современником Расина драматургом Кампистроном или систематическое применение к гастрономии цитат из «Поэтического искусства» Буало, порой с заменой «поэзии» на «гурманство». Кухонная утварь сравнивается не с чем иным, как с библиотекой: «Правильно обставить кухню почти так же трудно, как собрать хорошую библиотеку; выбор необходимой утвари и орудий ничуть не менее сложен, нежели выбор книг, которые состоятельный хозяин дома желает выставить на всеобщее обозрение» (АГ-5, 27). Для описания гастрономических реалий и законов в ход идет не только литература, но вообще любые предметы «большого мира». Например, о поджаривании в масле на сковородке говорится: «Сковородка — другая лавка старьевщика, где всякий может обменять старое платье на более новое, а обычный свой наряд на маскарадное домино. Немногие замечают эти метаморфозы, но истинного Гурмана не проведешь» (АГ-5, 116). Впрочем, все это еще параллели довольно невинные.

В текстах Гримо встречаются вещи посильнее — здесь, например, изобретатели оригинальных блюд именуются «отцами гурманской

⁶⁴ Grimod de La Reynière A.-L.-V. *Lorgnette philosophique*, 1785. Pt.1. P. 53-54.

церкви» (УА, 127⁶⁵), Ватель (дворецкий, покончивший с собой из-за того, что к столу вовремя не доставили свежую морскую рыбу) называется «мучеником, чье имя открывает гастрономические святцы» (наст. изд., с. 572), а про «великодушную свинью» говорится, что она спешит в Париж, «чтобы по слову Кора и Массона, Жана и Кайо плоть и кровь ее преобразились в кровяные колбаски и аппетитные сосиски» (наст. изд., с. 590).

Этот юмор на грани кощунства не смущал, по всей вероятности, ту часть публики, которая раскупала АГ, но очень не нравился блюстителям нравственности из числа журналистов. Рецензент из «Газеты искусств, наук и литературы» (1807, т. 17) возмущается цинизмом Гримо, дерзающего ставить изобретателя паштета из осетрины на одну доску с изобретателями компаса и книгопечатания, гурманскую мораль — на одну доску с моралью христианской, а автора «Альманаха Гурманов» — на одну доску с величайшими мыслителями и писателями, Паскалем и Лабрюйером⁶⁶. Сходным образом другой рецензент, опубликовавший свою негодующую статью об альманахе в «Газет де Франс» 1 января 1813 года, возмущается тем, что его автор «рассуждает о гастрономии так же серьезно, как о медицине или юриспруденции» (не говоря уже о Церкви).

Рецензенты не хотели соглашаться с тем, что еда главнее жизни и что в жизни нет ничего важнее, чем обед, а Гримо на этом настаивал — отчасти, конечно, по причине игривого склада ума и игрового

⁶⁵ Здесь и далее ссылки на «Учебник для Амфитрионов» даются в тексте с указанием страницы. «Учебник для Амфитрионов» обозначается сокращением УА.

⁶⁶ Journal des arts, des sciences et de la littérature. 1807. Т. 17. № 459 (8 février). P. 263–265. Рецензент J. D...y (Жозеф Дюсольшуа) намекает на фразу из предупреждения к АГ-5: «Гурманская нравственность сделалась для нас полем исследования тем более обширным и плодородным, что земля эта оказалась, можно сказать, совершенно невозделанной. Ни Николь, ни Паскаль, ни Ларошфуко, ни Лабрюйер даже не подозревали, что кухня девятнадцатого века предоставит моралистам столь богатые источники для наблюдений, для новых максим и острых замечаний» (АГ-5, X).

стиля письма, но, как нам кажется, были у этого упорства и причины более серьезные. Причины эти заключались в том, что Гримо создавал свои альманахи в послереволюционную эпоху.

По воспитанию и культуре Гримо был, как нетрудно заметить хотя бы по именам тех авторов, на которых он ссылается, человек XVIII века⁶⁷ (что несколько не удивительно, учитывая его год рождения — 1758). Его любимцы — это критики XVIII века, ведущие «внутрипартийную» борьбу с Вольтером, это комедиографы XVIII века и поэты того же столетия, сочинители застольных песенок, которым посвящена отдельная глава в АГ-2. И стиль Гримо, иронический, но одновременно слегка высокопарный, многословный и перифрастический, — это тоже в большой степени стиль XVIII века. Однако автор «Альманаха Гурманов» очень хорошо сознавал, что живет и пишет он в веке XIX-м (см. подпись под фронтисписом АГ-1 — «Библиотека Гурмана XIX столетия»). В одном из томов альманаха Гримо уверяет, что главным событием этого нового века стало изобретение сотейника (АГ-7, 60), однако в реальности XIX столетие было не только эпохой сотейника, но еще и эпохой, наступившей после французской Революции, которая оказала огромное влияние на мир в целом и на «гурманскую вселенную» в частности, и автору «Альманаха Гурманов» это было прекрасно известно.

Конечно, храня верность своему «гурманоцентризму», Гримо клеймит в первую очередь такие пагубные последствия Революции, как уничтожение погребов со старинными винами (глава «О вине» в АГ-2) или необратимые перемены в употреблении вина шабли: «До того, как Революция все смешала и все извратила, врачи прописывали больным шабли для излечения подагры и камней в почках, и на очень многих это средство оказывало действие поистине волшебное» (АГ-5, 23). Однако в других местах он пишет о вещах куда более глобальных — о перемене отношений между условиями и даже между отдельными людьми. Перемена отношений

⁶⁷ См.: *Rival*. P. 142; Becker K. *Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier: die französische Esskultur...* Frankfurt-am-Main, 2000. S. 288–289.

между сословиями — это переход богатства от старинной знати к «новым французам», вчерашним крестьянам или мещанам, которые обзавелись особняками и миллионами, но не умеют ни заказать обед, ни принять гостей, ни разрезать за столом индейку или окорок. Эти изменения Гримо подробно разбирает в предисловиях к первому тому «Альманаха Гурманов» и к «Учебнику для Амфитрионов». И там и там он формулирует свою цель — научить новых французов учтивости, правилам науки «жить в свете», а именно — за столом⁶⁸.

В последнем томе «Альманаха Гурманов», в главе, носящей «историческое» название «О совершенствовании поваренного искусства в XIX столетии», Гримо подводит итог своим достижениям в этой сфере: «Рискуя заслужить упреки в смешном тщеславии, позволим себе заметить, что к совершенствованию поваренного искусства приложили руку и мы с нашим сочинением. После 1803 года, когда “Альманах Гурманов” впервые увидел свет, среди гостей и Амфитрионов распространилась привычка исследовать и улучшать великое искусство ублажения желудков. Чувство *голода*, губительное для искусства, ибо голодный человек ест все без разбору, было оставлено толпе; у знатоков его заместил аппетит, возбуждаемый посредством поваренной науки. В обеде стали видеть не простую последовательность вводных блюд, жаркого и блюд преддесертных; в тех, кто этот обед готовит, перестали видеть заурядных поварят; труд их стал цениться высоко, и соревновательность, мать совершенства, воодушевила поваров на новые подвиги. На Амфитриона перестали смотреть как на некий автомат, чьи достоинства сводятся к способности тратить свои деньги на прокорм людей острого ума;

⁶⁸ Следует подчеркнуть, что Гримо опередил официальный спрос на восхождение старинных правил учтивости; он выпустил первый том своего альманаха за полтора года до того, как Бонапарт официально провозгласил Францию империей, после чего стал постепенно создавать «новую с иголочки» знать, и эти имперские графы и бароны принялась «разыскивать в архивах подробнейшие описания этикета» (Сталь Ж. де. Десять лет в изгнании. М., 2003. С. 149, 364–365).

за ним самим признали острый ум, а застолье сделалось плацдармом для решения дел политических и литературных, финансовых и коммерческих» (АГ-8, 60–61).

Все это очень важно, как важно и то, что сам взлет парижского и, шире, французского чревоугодия был своего рода компенсацией за страхи и лишения голодных революционных лет. Но одно перво-степенное свойство застолья в этом перечне опущено. Между тем в других местах Гримо недвусмысленно дает понять, что видит в застолье не только место для улаживания разных дел, но и место смягчения, а то и вовсе уничтожения социальных конфликтов, место, где царит взаимная уступчивость, куда нет доступа распрям и обидам. Такая атмосфера, по свидетельствам бесчисленного множества мемуаристов, царила в парижских салонах XVIII века. Это та самая атмосфера, которая у Гримо описана во втором томе «Альманаха Гурманов» в главе «Об ужине», где автор оплакивает оставшиеся в прошлом веке «восхитительные ужины, которые собирали в святилищах роскоши весь цвет двора, города и словесности и во время которых между гостями было куда больше равенства, неразлучного с истинным наслаждением, нежели при провозглашенной вскоре республике; ужины, где люди родовитые, сановные, умные и зажиточные мерялись исключительно любезностью, вкусом и изяществом; где никто не хвастал выдающимися достоинствами, ибо жизнь в свете научала всех смирять самолюбивые порывы; где первая красавица и модный поэт, всемогущий министр и придворный фаворит казались одинаково ревностными приверженцами истинной свободы» (наст. изд., с. 305).

Все мемуаристы не только единодушно прославляют ту гармонию, которая существовала в салонах некогда, но также единодушно утверждают, что конец ей положила Революция, которая заменила всеобщее согласие политическими распрями, проникнувшими повсюду, в том числе — свидетельствует Гримо — и в застолье: «все общественные собрания превратились в самые настоящие арены; высказывать мнение о чем бы то ни было сделалось опасно [...] учти-ность покинула табльдоты, и трапеза за общим столом превратилась

в форменный грабеж; порядочные люди за такой стол сесть не осмеливались, прочие не могли поладить» (с. 552).

Революционное переустройство всего общества в целом не удалось; Гримо предлагает другой путь: перестроить по предлагаемым им самим законам общество Амфитрионов и гостей, а об остальных не заботиться (ведь гастрономический мир превыше всего). Таким путем можно будет вернуть утраченную гармонию, потерянный социальный мир, который в салонах XVIII века создавался «сам собой», а теперь, в начале века XIX-го, требует от законодателя Гримо определенных усилий. Именно для этого он желает обучить «новых французов» законам застольной учтивости (той самой, которую до Революции презирал и пародировал). Иногда он приоткрывает эту «сверхзадачу»: гастрономический порядок, говорит он, устанавливается ради того, чтобы «все гости, даже самые робкие, наелись вдоволь и ощутили, что их связует тот дух братства, какой совместная трапеза рождает куда скорее, чем все так называемые республиканские конституции» и чтобы из знания Амфитрионами и гостями своих обязанностей родилось «то согласие, то братство и та гурманская гармония между хозяевами дома и их сотрапезниками, которая одна только и может даровать тем и другим блаженство сколько-нибудь продолжительное» (наст. изд., с. 516, 622–623). Последние строки — это финал последней главы «Учебника для Амфитрионов», а значит, мысль, для автора крайне важная.

Конечно, Гримо очень сильно идеализировал застольную учтивость⁶⁹; достаточно сравнить его идиллическое описание дорево-

⁶⁹ Как, по-видимому, идеализировали ее и восторженные мемуаристы. В новейшем исследовании «мира салонов» подробно показано, как формировался доживший до наших дней миф о салонах как «месте социальной кооперации, соединения людей поверх классовых и национальных барьеров», «национальной модели социальной гармонии» (Lilti. P. 49, 58); Гримо со своей утопической оценкой светской жизни XVIII в. (а свет в этом случае отождествляется с салонами) не уникален, он просто начал раньше других, поскольку все сочинения, в которых «салонно-аристократическая

люционных табльдотов, где каждый якобы был готов добровольно уступить другому лучший кусок, с изображением тех же табльдотов в написанной по свежим следам «Картина Парижа» Мерсье, чтобы понять, что для беспристрастного современника никакой социальной гармонией там и не пахло⁷⁰. Гримо и сам сознавал, что, например, среди «любителей обедать в гостях» есть не только люди, способные отплатить хозяину за гостеприимство приятной беседой, но и нахлебники-«паразиты», готовые хозяина не только объесть, но и обобрать.

Но в том-то и заключается оригинальность Гримо де Ла Реньера, что крайний практицизм он сочетал с крайним же утопизмом. Практичности автору «Альманаха Гурманов» было, как мы видели, не занимать; он знал, где что продается и что сколько стоит, помнил, при какой власти живет, и умел при случае сделать новому режиму приличный комплимент (ср. пассаж о сладких плодах 18 брюмера в финале главы «О полднике» — наст. изд., с. 303). И для установления равенства за столом Гримо предлагал совершенно конкретные меры: например, никто не должен пользоваться за столом услугами собственных лакеев, потому что у богатых они есть, а у бедных нет; всем должны прислуживать лакеи хозяина дома, тогда бедным гостям не придется унижаться перед богатыми, а для того чтобы все вообще могли обходиться без помощи слуг, нужно отменить порочный обычай оставлять вино в распоряжении лакеев, как это зачастую делали в XVIII веке; бутылки должны стоять на столе, и тогда каждый гость сам нальет себе столько вина, сколько захочет.

Но эта практичность совершенно не отменяет утопической составляющей текстов Гримо, в котором можно увидеть не только последователя Ретифа де Ла Бретона (тот в своих сочинениях предлагал планы переустройства самых разных сфер жизни, включая

ностальгия о светском потерянном рае» (*Lilti*, P. 41) обрела письменную форму, были созданы позже.

⁷⁰ См. наст. изд., с. 551–552 и примеч. 587.

публичные дома), но и предшественника Сен-Симона и Фурье⁷¹. Только утопия у Гримо была особого рода — гастрономическая. Как всякий утопист, Гримо стремится к целостному, тотальному описанию мира⁷² (в его случае — мира гастрономического, который вытесняет и заменяет большой социальный мир); в этом мире он желает установить такой порядок, при котором все распри исчезли бы и между людьми воцарилось согласие⁷³. Как всякий утопист, он желает достичь идиллической гармонии и всеобщего благоденствия с помощью мелочных предписаний⁷⁴; как всякий утопист, намеревается привести людей к миру и гармонии с помощью самого деспотического принуждения (не случайно он апеллирует

⁷¹ Ср. замечание Паскаля Ори: «Не будет преувеличением сказать, что Гримо на свой лад не меньше, чем граф де Сен-Симон или Алексис де Токвиль, способствовал формированию современной французской культуры — культуры, которая выросла разом и из тоски по старому порядку вещей, созданному дворянами, и из осознания неизбежности порядка нового» (Ory. P. 52–53). Об утопической составляющей творчества Гримо см. также: Spang R.L. *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*. Cambridge, Massachusetts, and London, 2000. P. 146–169.

⁷² Между прочим, эта тяга Гримо к описанию целостного мира отражается и в том, как он связывает единой нитью все восемь томов АГ: мало того, что он проводит через все тома одну метафору (сравнение разных частей трапезы с разными частями дома), он еще и представляет эстампы на фронтисписах как эпизоды одного непрерывного действия (сейчас бы сказали, делает из них что-то вроде комикса); описание картинки к АГ-3, например, гласит: «Эстамп изображает то мгновение, когда знатоки приступают к паштету, который мы видели еще на эстампе, открывающем второй том». Гримо, конечно, не Бальзак, но свою «Гастрономическую комедию» он создать попытался.

⁷³ Последователи Гримо не шли так далеко и не утверждали, что в мире нет ничего, кроме застолья, а всего лишь трактовали застолье как способ укрыться «от превратностей общественной жизни и от развращенности века сего» (*Gastronome français*, 1828. P. VII).

⁷⁴ Не случайно он прилагает к «Учебнику для Амфитрионов» резюме всех правил учтивости, чтобы их можно было «заучить наизусть», как дети заучивают нравоучительные концовки из «Плутарха для юношества» (УА, 328).

к «гурманской полиции», которая должна призвать к порядку некоего зарвавшегося торговца⁷⁵). Мир, который Гримо хочет построить, утопичен, но элементы, из которых он его строит (правила поведения за столом), вполне реальны. Впрочем, конкретность в мелочах и фантастичность в результатах — особенность всех утопистов; Фурье тоже регламентировал жизнь в придуманном им мире во всех подробностях⁷⁶. Кстати, Фурье на свой лад был также неравнодушен к гастрономической стороне жизни в изобретенной им стране Гармонии: меню для ее жителей призваны были разрабатывать специально обученные люди — «гастрософы»; другое дело, что у Фурье этот продуманный до мелочей рацион — лишь *часть* утопического мира, в котором существуют и другие сферы, а у Гримо идеальный гурманский мир *замещал* мир реальный. И вдобавок Фурье, говорят, никогда не смеялся. Чего никак нельзя сказать о Гримо.

* * *

Гримо — бытописатель, историк гастрономии, остроумный литератор — интересен и без учета утопических притязаний, но они прибавляют к его портрету очень важные оттенки, а главное, отличают его от многочисленных последователей, продолжавших разрабатывать открытую им тематику без этой утопической сверхзадачи⁷⁷.

⁷⁵ См.: АГ-5, 284. Впрочем, обличая булочников и мясников, обвешивающих клиентов, он признается, что желал бы привлечь к их злоупотреблениям внимание самой обычной, не гурманской полиции.

⁷⁶ См.: Onfray M. *Le ventre des philosophes. Critique de la raison gourmande*. P., 1989. P. 105–127; Bouchet T. *Tables d'Harmonie. Gourmandise, Gastronomie et Gastrosophie chez Charles Fourier // Consuming culture: the Arts of the French table*. Melbourne, 2004. P. 42–51.

⁷⁷ См., например, «Энциклопедию питания» русского последователя Гримо Д.В. Каншина, который совершенно всерьез, без утопических мечтаний рассуждает о «юриспруденции питания» и требует от государства учреждения «новых законов» и «новых учреждений с потребными им органами, которые

Последний, восьмой том «Альманаха Гурманов» Гримо выпустил в 1812 году. Есть сведения, что он собирался продолжить работу и выпустить девятый том в 1820, в 1822, в 1826 и даже в 1832 году⁷⁸. Однако ни один из планов не осуществился. Вообще после альманаха Гримо уже ничего не писал, кроме писем. 26 мая 1812 году он провел последнее, 465-е парижское заседание Дегустационного суда, в июне этого года приобрел в парижском пригороде Вилье-сюр-Орж поместье под названием Сеньория и переселился туда на постоянное жительство⁷⁹; в Сеньории он иногда устраивал обеды для старых друзей, которые именовал сельскими заседаниями Дегустационного суда, однако то была лишь оболочка без прежнего содержания. В Сеньории Гримо и скончался 25 декабря 1837 года, успев еще прочесть произведения некоторых продолжателей своего дела.

Кто-то из них использовал название и построение его альманаха, кто-то просто разрабатывал тематику, к которой он привлек внимание публики, и развивал традиции «гурманской литературы».

Впрочем, самыми первыми, как это всегда и бывает, откликнулись пересмешники-пародисты. Если Гримо учил, как питаться вкусно и изысканно, пародисты давали уроки от противного: как есть невкусно или вовсе не есть. Так, уже 1803 году вышли в том же

бы все вместе ограждали наши желудки от тех ежедневных многократных посягательств на них, которые существуют теперь», для чего необходимо анализировать продукты в специальной муниципальной лаборатории и пр., а также учредить (по-видимому, тоже на государственном уровне), по образцу Дегустационного суда (который Каншин называет «жюри присяжных пробовальщиков»), Академию питания (*Каншин. С. 1, 340–394*).

⁷⁸ *Desnoiresterres. P. 275–278, 328; Rival. P. 229–230, 203; Grand-Carteret. P. 499.*

⁷⁹ Легенды самого вздорного содержания сопровождали Гримо, как мы уже видели, до самой смерти и даже после нее; так, если верить этим легендам, Сеньория была настоящим замком Синей Бороды, а хозяин ее подвергал своих гостей самым разнообразным и порой довольно жестоким испытаниям; убедительное опровержение этих выдумок см. в: *Desnoiresterres. P. 244–251.*

формате книжечка «Дерьмиана, или Поносный учебник, продолжение Альманаха Гурманов»⁸⁰ и «Постоянный альманах голодранцев, составленный для исправления Альманаха Гурманов»⁸¹, а в 1808 году появилась книга «Анналы голодания, дополнение Альманаха Гурманов»⁸² — рассказ (с сильным привкусом социального протеста) бедняка о том, как существовать, не только не имея роскошного стола, но и вообще, что называется, питаясь воздухом. Автором этой книги на титульном листе объявлен сам Гримо, хотя в книге он упоминается в третьем лице, а главное, вся суть книги противоположна духу его сочинений, зато форма ее полностью повторяет форму «Альманаха Гурманов»: книгу предваряет фронтиспис с изображением пустого стола, место «Календаря снеди» занимает «Календарь несчастий», а место рецептов вкусных блюд — советы, как выжить вовсе без еды.

Чуть позже пародистов к делу подключились единомышленники. И если сами тексты альманахов Гримо де Ла Реньера французы начали переиздавать отдельными книгами только во второй половине XX века, то к придуманным им названию и структуре они прибегали и раньше.

Первое настоящее (а не шутовское) продолжение «Альманаха Гурманов» появилось, собственно говоря, не только при жизни Гримо, но и при его участии; это «Газета гурманов и красавиц»⁸³, которая выходила с 1806 года стараниями тех же авторов, которые

⁸⁰ Merdiana, ou Manuel des chieurs, suite de l'Almanach des gourmands. Автором ее был, по-видимому, водевиллист Альфонс Мартенвиль (1776–1830).

⁸¹ Almanach perpétuel des pauvres diables; книгу открывало посвящение литератору XVIII в. Бакюляру д'Арно, известному своей прижимистостью; под посвящением стоит подпись «Анти-Гримо»; в книге, среди прочего, пародируется «Гастрономическая прогулка» из АГ-1, только «голодранцы» прогуливаются не по самым богатым и блестящим кварталам Парижа, а по самым бедным и непрезентабельным.

⁸² Annales de l'inanition, pour servir de pendant à l'Almanach des gourmands.

⁸³ Le Journal des Gourmands et des Belles.

входили в общество «Новый погребок» и собирались на ежемесячные обеды в ресторане «Канкальская скала». Гримо, также принадлежавший к этому кругу, на первых порах принимал участие в выпуске газеты, но скоро понял, что это — конкуренция его собственному альманаху, и вышел из дела; с 1808 по 1815 год газета выходила под названием «Французский эпикуреец, или Обеды “Нового погребка”» уже без участия Гримо.

Наиболее интересные «гастрономические» тексты Гримо (а также фрагменты из «Газеты гурманов и красавиц») были перепечатаны в сборнике «Французский гастроном» (1828)⁸⁴, где много лестных ссылок на Гримо, а фразы из его альманаха (например, «в гастрономии, как и в сладострастии, у каждого возраста свои наслаждения») использованы в качестве эпитафий. Помимо перепечаток в книгу 1828 года включены и оригинальные «гастрономические тексты», написанные по образцу «Альманаха Гурманов» (в ней, в частности, есть разделы «Год Гурмана» и «Гастрономическая топография Франции»).

Четырьмя годами раньше плодовитый литератор Орас Рессон (1798–1854), соавтор и приятель Бальзака, компилятор и составитель всевозможных бытовых «кодексов» (кодексов разговора и туалета, супружеского и охотничьего), в соавторстве с Леоном Тьессе стал выпускать «Новый Альманах Гурманов, призванный руководствовать любителями вкусно поесть, сочинение А.Б. де Перигора⁸⁵», с подзаголовком «Посвящается желудку», с фронтисписом «Вдохновение Гурмана» и с приложением гастрономической карты Франции⁸⁶. С 1824 по 1826 год вышло три тома (последний сочинял один Тьессе; Рессон устранился, так как поверил слуху, что в гурманскую литературу хочет вернуться сам Гримо). Впрочем, тот же Рессон в 1827 году уже самостоятельно выпустил

⁸⁴ Le Gastronomes français.

⁸⁵ Из Перигора доставлялись самые замечательные трюфели.

⁸⁶ Nouvel almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Dédié au Ventre, par A.B. de Périgord.

«Гурманский кодекс, полный учебник гастрономии, содержащий законы искусства жить в свете»⁸⁷, который затем многократно переиздавал; его шестое издание он включил в книгу 1830 года «Безотменный альманах гурманов, содержащий гурманский кодекс, правила его применения и размышления о трансцендентной гастрономии»⁸⁸. Рессон многому научился у Гримо — и идее кодификации бытовой жизни (для Рессона, впрочем, кодекс — это всего лишь удобная литературная форма), и идее параллелизма гастрономической сферы и сферы политической. «Гурманский кодекс» начинается со слов: «Среди постоянных потрясений, какие переживает наша цивилизация, одна сила выросла, окрепла и стала выше прочих: Гастрономия дружит с аристократами, заключает союз с республиками, поддерживает конституционные государства и царит надо всем миром!». О форме и говорить не приходится: «Безотменный альманах гурманов», подобно альманаху 1803 года, начинается с календаря, где продукты расписаны по месяцам.

Прошло четыре десятка лет, и уже совсем в другую эпоху, при Второй империи, свой «Альманах гурманов» выпускает в 1862 году Шарль Монселе (1825–1888), пятью годами раньше включивший в книгу «Покрытые забвением и облитые презрением: литераторы конца XVIII века»⁸⁹ подробный биографический очерк о Гримо, в котором правдивые сведения перемешаны с легендарными, но который гораздо более достоверен, чем полный самых нелепых

⁸⁷ Code gourmand, manuel complet de gastronomie, contenant les lois... de l'art de bien vivre.

⁸⁸ Almanach perpétuel des gourmands, contenant le code gourmand, et des applications, règles et méditations de gastronomie transcendante.

⁸⁹ Monselet Ch. Les oubliés et les dédaignés: figures littéraires de la fin du XVIII^e siècle. P., 1857. T. 2. P. 173–292. Монселе касался гастрономической темы не только в «Альманахе гурманов», но и в некоторых других своих сочинениях, таких как «Двойной гурманский альманах» (1866), «Гастрономия, застольные рассказы» (1874), «Гурманские письма: учебник для любителей застолья» (1877) и др.

выдумок аналогичный очерк Поля Лакруа⁹⁰, а главное, проникнут искренней симпатией к герою. Не случайно свой «Альманах» 1862 года Монселе посвятил памяти Гримо де Ла Реньера. В 1904 году появился «Альманах Гурманов», который его составитель охарактеризовал на титульном листе как «основанный в 1803 году Гримо де Ла Реньером, продолженный под руководством Франсуа-Гийома Дюма». Наконец, память о Гримо и его альманахе не умерла даже в XX веке: с середины 1950-х годов до 1993 года литератор Робер Куртин (1910–1998) публиковал в газете «Монд» гастрономические хроники под псевдонимом Ла Реньер (и рядовые современные французы, слыша эту фамилию, вспоминают чаще журналиста из «Монда», чем автора «Учебника для Амфитрионов»). До сих пор, желая польстить какому-нибудь «кулинарному писателю», которых в нынешней Франции немало, особенно продвинутые журналисты именуют его «современным Гримо де Ла Реньером».

Мы назвали авторов, ориентировавшихся на «Альманах Гурманов» явно и открыто, но был и такой автор, который спустя четверть века после выхода первого тома этого альманаха выпустил книгу на сходную тему, где имя Гримо не названо ни разу, хотя текст ее, по всеобщему убеждению, многим обязан «Альманаху Гурманов» и содержанием, и тоном; этот автор — Жан-Антельм Брийа-Саварен (1755–1826), а книга его, вышедшая в конце 1825 года, называется «Физиология вкуса»⁹¹. По остроумному замечанию Шарля Монсе-

⁹⁰ Lacroix P. (Bibliophile Jacob). Histoire des Mystificateurs et Mystifiés. Bruxelles et Leipzig, 1856. Т. 1. P. 93–150.

⁹¹ Брийа-Саварен не упоминает «Альманах Гурманов», а между тем известно доподлинно, что он его читал; Нед Риваль цитирует письмо от 1804 г., в котором будущий автор «Физиологии вкуса» сообщает приятелю, что приобрел «Альманах Гурманов» — «книгу редкостных достоинств, как по стилю, так и по содержанию» (цит. по: *Rival*. P. 236). Брийа-Саварена это умолчание не украшает; Гримо же, со своей стороны, не держал на него зла и в письмах отзывался о нем в самых восторженных тонах: «Он философ, филолог и метафизик, а я по сравнению с ним просто поваренок» (цит. по: *Desnoiresterres*. P. 286). Перечень (впрочем, не исчерпывающий) афоризмов Брийа-Саварена,

ле, Брийа-Саварен выступил по отношению к Гримо, как Америго Веспуччи по отношению к Колумбу: открыл Америку (читай: гурманскую литературу) один, а слава досталась другому. В самом деле, число людей, если не читавших «Физиологию вкуса», то, по крайней мере, слышавших о ней, существенно превышает число людей, осведомленных о существовании «Альманаха Гурманов», и это ничуть не удивительно: за время, прошедшее с момента ее первого издания, «Физиология вкуса» была переиздана больше полусотни раз⁹².

Брийа-Саварен не в меньшей степени, чем Гримо де Ла Реньер, сформирован культурой XVIII века, однако он оказался больше востребован потомками. Причин тому несколько. Во-первых, Брийа-Саварен по-другому строит свои отношения с читателем: он не законодатель-диктатор, как Гримо, а кабинетный ученый-педаант (в книге он именуется исключительно «профессором») и услужливый помощник, охотно подсказывающий едокам выход из сложных ситуаций. Во-вторых, если Гримо использовал старомодный жанр альманаха, то Брийа-Саварен употребил в названии книги слово «физиология», которому была суждена во француз-

восходящих, по всей вероятности, к Гримо де Ла Реньеру, см. в: Garvak M. Grimod de La Reynière's *Almanach des Gourmands* // French Food. On the table, on the page, and in French culture. N.-Y., L., 2001. P. 60. Совпадают не только отдельные утверждения, но и общее понимание гурманства как свойства положительного и достойного похвал; в XVIII в. гурманство понимали совсем иначе, как привычку есть жадно и неумеренно (см. подробнее в АГ-3 главу «О Гурманах и гурманстве»), и переменной отношения к этому качеству французское общество обязано, вне всякого сомнения, автору «Альманаха Гурманов». Между тем читатель Брийа-Саварена пребывает в уверенности, что первым пересмотрел значение слова «гурманство» не кто иной, как автор «Физиологии вкуса» (см. Размышление XI).

⁹² И это только отдельные издания, а ведь были еще сборники-антологии, в которых, между прочим, избраны отрывки из Гримо и Брийа-Саварена порой оказывались соседями; см., например: *Les Classiques de la table à l'usage des praticiens et des gens du monde*. P., 1843.

ской словесности бурная жизнь и громкая слава⁹³. Больше того, он придал разговорам о гастрономии статус науки — но науки необременительной и развлекательной; читая Брийа-Саварена, буржуа могли не слишком утомляться, но при этом расти в собственных глазах⁹⁴. Буржуа это оценили. Не случайно Гюстав Флобер включил в свой компендиум буржуазной мудрости, справедливо названный «Словарем прописных истин», цитату из «Физиологии вкуса»: «СЫР. Прочитывать Брийа-Саварена: “Десерт без сыра — все равно что красавица без глаза”». Буржуа цитировали «Физиологию вкуса», зато Бодлер, ненавидевший буржуазный дух во всех его проявлениях, назвал ее автора «безвкусной булкой, которая плоха уже тем, что служит дуракам поводом для глупой и пустой болтовни»⁹⁵.

Как бы там ни было, Брийа-Саварен заслонил Гримо де Ла Реньера в сознании потомков, а между тем Гримо достоин лучшей участи — в чем, как мы надеемся, убедится каждый читатель нашего сборника.

⁹³ Хотя в дальнейшем оно употреблялось в несколько ином смысле; Брийа-Саварен, последователь философов-сенсуалистов, в самом деле интересуется физиологией человеческого вкуса, а те «физиологии», которые во множестве выходили во Франции в 1830–1840-е годы, — это просто сборники нравоописательных очерков, посвященных определенной профессии, определенному понятию или определенному человеческому типу; впрочем, эти «физиологии» сохраняли память о своем научном прошлом и потому писались в псевдонаучном тоне, с параграфами и классификациями.

⁹⁴ Этот феномен позже разъяснил Бальзак, писавший в своей «Монографии о парижской прессе» (1843), в главе о «Ничеговеде, или Популяризаторе»: «Слушая человека гениального, буржуа был бы вынужден размышлять, быть может, принялся бы сам писать книгу; меж тем в Ничеговеде он видит равного, он все понимает и восхищается беспрестанно, читая 600 страниц ин-октаво» (Бальзак О. де. Изнанка современной истории, М., 2000. С. 368).

⁹⁵ Baudelaire Ch. Oeuvres complètes. P., 1953. Т. 3. P. 200. Ср. замечание современного французского исследователя гастрономии, утверждающего, что Гримо описывал искусство трапезы, каким оно сложилось у утонченных гурманов Старого порядка, а Брийа-Саварен — искусство еды, каким понимали его буржуа XIX в. (Pitt J.-R. Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion. P., 1991. P. 185).

О РУССКОМ ИЗДАНИИ ГРИМО ДЕ ЛА РЕНЬЕРА

Первый том «Альманаха Гурманов» — по всеобщему признанию, наиболее удачный — напечатан в нашем издании полностью; все остальные тома печатаются с сокращениями. Сокращения внутри разделов отмечены знаком [...], сокращения целых разделов не отмечены никак. Опущены разделы, содержащие повторы уже сказанного в предыдущих томах либо рекламу определенных товаров или магазинов (о том, каким образом Гримо выполнял эту задачу, исчерпывающе свидетельствует АГ-1). Из «Учебника для Амфитрионов» переведены вступительные, «теоретические» главы всех трех частей, а также наиболее важные главы из третьей части, посвященной «Основам гурманской учтивости». Из этой части в перевод не вошли главы «О приеме гостей и их размещении за столом», «О прислуге», «О винах», «О застольных беседах», «О гастрономических визитах», поскольку их содержание в очень большой мере отражено в соответствующих главах «Альманаха Гурманов», вошедших в наше издание. Из первой и второй части «Учебника для Амфитрионов» не вошли в перевод главы, описывающие способы разрезания того или иного вида мяса, рыбы или птицы либо содержащие конкретные образцы различных меню.

Гримо, как уже было сказано, охотно перечисляет названия блюд, но далеко не всегда разъясняет, как они готовятся. Выполнить это за него — дело для современного комментатора непосильное, да, пожалуй, и ненужное. Я поясняю состав некоторых кушаний лишь в самых необходимых случаях, да и то в общем виде, без подробностей, за которыми следует обращаться к кулинарным книгам XVIII века, прежде всего к тому «Карманному словарю» 1767 года, на который Гримо, по нашему предположению, ориентировался, когда составлял свои перечни яств.

Наиболее любопытные фрагменты из «Альманаха Гурманов» (АГ) и «Учебника для Амфитрионов» (УА), не вошедшие в основной текст, цитируются в примечаниях; в этих случаях в скобках даны отсылки с указанием книги, тома (в случае если цитируется «Альманах Гурманов») и страницы.

Примечания самого Гримо де Ла Реньера набраны курсивом и сопровождаются указанием на авторство, помещенным в скобках: *ГдЛР*. Мои примечания набраны прямым шрифтом.

При переводе любой книги о еде, тем более еде двухсотлетней давности, самую большую трудность представляют термины. Подыскивая для них эквиваленты, я исходила прежде всего из того, что Гримо создавал не руководство для поваров, а литературный текст, и потому стремилась по возможности избегать галлицизмов, которые были бы уместны в поваренной книге и которые нередко встречаются в современных переводах кулинарной литературы. Поэтому вместо «антре» и «антреме» я пишу «вводное блюдо» и «преддесертное блюдо» (ибо таковы были места этих блюд в порядке французского обеда), вместо «матлот» — «матроска», вместо «соус пуаврад» — «перечный соус», а вместо «кур-бульон» (встречается в переводных книгах и такой термин, хотя к курам этот «бульон» никакого отношения не имеет, ибо в нем варят рыбу) — «пряный отвар». Конечно, вовсе обойтись без галлицизмов в книге о французской кухне невозможно, и потому фрикасе и гарниры, бисквиты и филеи в ней присутствуют, но я старалась ограничиться теми галлицизмами, которые вошли в русский язык уже давно, «при-

жились» в нем и не воспринимаются как чужеродные вкрапления. Я хотела избежать того эффекта, который вызывают в русской прозе французские слова, переданные кириллицей; дело в том, что такую передачу французских слов традиционно используют, когда хотят изобразить человека, скверно говорящего по-французски¹, прежде всего лакея. Напомню сцену из «Анны Карениной» — обед Облонского и Левина:

«— Что ни говори, это одно из удовольствий жизни,— сказал Степан Аркадьич.— Ну, так дай ты нам, братец ты мой, устриц два, или мало — три десятка, суп с кореньями...

— Прентаньер,— подхватил татарин. Но Степан Аркадьич, видно, не хотел ему доставлять удовольствие называть по-французски кушанья.

— С кореньями, знаешь? Потом тюрбо под густым соусом, потом... ростбифу; да смотри, чтобы хорош был. Да каплунов, что ли, ну и консервов.

Татарин, вспомнив манеру Степана Аркадьича не называть кушанья по французской карте, не повторял за ним, но доставил себе удовольствие повторить весь заказ по карте: «Суп прентаньер, тюрбо сос Бомарше, пулард а лестрагон, маседуан де фрюи...»².

¹ Ср. в «Письмах русского путешественника»: «Молодой человек, приехавший из Стразбурга, подробно рассказывал нам, каким образом за несколько дней пред сим бунтовала тамошняя чернь; но по-французски говорил он так худо, что трудно было от смеха удержаться,— например; ильз-он дешире ла мезон де виль; ильз-он бриле (brulé) ле докиман (les documens); иль вуле бандр (pendre) ле машистра (magistrats)» (Карамзин Н.М. Письма русского путешественника. Л., 1984. С. 89).

² Толстой Л.Н. Собр. соч. В 22 т. М., 1981. Т. 8. С. 43–44. Заметим, что консервы в этом случае — это вовсе не привычные нам жестяные банки, а засахаренные фрукты (см. примеч. 497), что и подтверждается переводом татарина: маседуан де фрюи, т. е. фруктовая смесь. Следует заметить также, что эффект, создаваемый кириллическим написанием французских слов, совершенно непередаваем по-французски; во всех французских переводах «Анны Карениной», которые мне удалось просмотреть, татарин повторяет

Переводчик, злоупотребляющий варваризмами, неминуемо уподобляется толстовскому татарину или служившему в середине XIX века в петербургском доме семейства Дурново повару Дмитрию Павлову, который в своих «минью» упоминает «филей де беф» (говяжий), «капусту онатюрель» или «шу де Брюссель» (брюссельскую капусту)³. Этого сходства я очень хотела избежать.

Прилагаемый короткий список терминов на французском языке и их русских эквивалентов ни в коей мере не претендует ни на исчерпывающую полноту, ни на всеобщую обязательность. Это те варианты перевода наиболее часто повторяющихся терминов, которые я сочла подходящими для русского издания «Альманаха Гурманов» и «Учебника для Амфитрионов»; в книге другой эпохи и другого жанра те же слова, возможно, должны переводиться иначе.

Entrée — вводное блюдо.

Relevé — сменное блюдо.

Hors-d'œuvre — дополнительное блюдо.

Entremet — преддесертное блюдо.

Ambigu — смешанная трапеза.

Collation — угощение.

Grosse pièce — парадное блюдо.

Pièce montée — нарядное блюдо.

A la braise — запеченное в наглухо закрытом горшке, стенки которого обложены шпигом.

Blanchir — обдать кипятком.

En caisse — в бумажке.

En croustade — запеченный в хлебной корке.

A l'étouffade — душенный под крышкой.

Volaille — живность.

Coulis — желе.

Sauce poulette — цыплячий соус.

заказ правильными французскими словами, отчего разница между ним и Степаном Аркадьевичем совершенно стирается.

³ См.: Лотман, Погосян. С. 116, 114, 135.

Sauce poivrade — перечный соус.

Sauce matelotte — матросский соус.

Court-bouillon — пряный отвар.

Matelotte — «матроска».

Sauté au suprême — соте в превосходном роде.

Timbale de macaroni — макаронник.

Au père Douillet — во вкусе неженки.

Что же касается структуры французской трапезы, порядка подачи блюд и прочих этикетно-гастрономических тонкостей, разъяснять их во вступительной статье нет необходимости: Гримо де Ла Реньер рассказал обо всем этом сам на страницах «Альманаха Гурманов»⁴.

⁴ См. главу «О подачах блюд» в АГ-3, главы, посвященные вводным, дополнительным, преддесертным и прочим блюдам в АГ-4, и примеч. 374. Кроме того, довольно полное представление о структуре классической французской трапезы можно получить из книг: *Мишель; Ревель*.

**АЛЬМАНАХ ГУРМАНОВ,
ПРИЗВАННЫЙ РУКОВОДСТВОВАТЬ
ЛЮБИТЕЛЯМИ ВКУСНО ПОЕСТЬ**

Сочинение старого знатока

ГОД ПЕРВЫЙ,
содержащий
Календарь снеди
и
Гастрономический путеводитель,
или
Прогулку Гурмана по кварталам парижским

Издание третье, исправленное и дополненное
1804

*Tanquam leo rugiens,
circuit quaerens quem devoret.
S. Petr. 5:8*
Ходит, как рыкающий лев,
ища кого поглотить.
1 Пет. 5:8

АГ-1 вышел тремя изданиями; первые два появились в 1803 г., третье, существенно дополненное, по которому и выполнен наш перевод, вышло в 1804 г.

В России перевод первого тома (без указания имени переводчика) вышел в 1809 г. в Санкт-Петербурге, в типографии Ив. Глазунова, под названием «Прихотник, указующий легчайшие способы иметь наилучший стол. Год первый, содержащий в себе календарь объядения и сытный дорожник, с полным описанием лакомых блюд каждого месяца, также всех животных, рыб и растений, приготавливаемых в последнем вкусе». Ниже в примечаниях приведены реплики русского переводчика и наиболее интересные варианты перевода 1809 г., архаического, но порой очень выразительного.

Строка из Первого послания Петра, использованная в качестве эпитафии, полностью звучит так: «Трезвитесь, бодрствуйте, потому что противник ваш диавол ходит, как рыкающий лев, ища кого поглотить». В русском переводе 1809 г. эпитафия, естественно, опущена. Гримо относился к Священному Писанию без особого пиетета; тем не менее, поскольку АГ начал выходить после того, как первый консул Бонапарт подписал Конкордат со Святым престолом (1801) и католическая церковь во Франции постепенно стала вновь вступать в свои права, Гримо более или менее регулярно указывает скромные и постные варианты приготовления одних и тех же продуктов.

АГ-1 посвящен гурману маркизу д'Эгрефёю (см. о нем примеч. 168).



Bibliothèque d'un Gourmand
du XVII. Siècle.

Paris chez le Citoyen de la République au Salon de Peinture N. 100. — 1793.

Фронтиспис «Библиотека Гурмана XIX столетия»

Пояснение автора к фронтиспису

В глубине кабинета, обставленного в самом современном стиле, иначе говоря, изобилующего предметами самыми старинными, стоит книжный шкаф, на полках которого вместо книг красуются многообразные виды съестных припасов, как то: молочный поросенок, превосходные паштеты, огромные колбасы и прочие лакомства, а также немалое число бутылок вина от господина Тайёра и ликеров от господина Ноэля Ласерра, сосудов с заспиртованными фруктами от господина Гело и маринованными овощами от господ Майя и Бордена и проч., и проч.

С потолка вместо люстры свисает огромный байоннский окорок.

На переднем плане стол, уставленный изысканными блюдами, которых достало бы на полтора десятка гостей; на нем всего два прибора.

Буфет, на котором виднеется вторая перемена блюд, и поставец для тарелок и бутылок, именуемый служанкой, указывают на то, что мирная трапеза не будет потревожена присутствием слуг.

Под эстампом надпись:
«Библиотека Гурмана XIX столетия».

ПРЕДИСЛОВИЕ К ДВУМ ПЕРВЫМ ИЗДАНИЯМ

Наш альманах не включает в себе, как можно было бы счесть по его заглавию, имена и адреса прославленных столичных Гурманов¹, ибо такое перечисление не принесло бы пользы равно никому; он содержит рассказ обо всем, чем столица способна ублажить чувственность своих жителей,— а такое перечисление может оказаться полезным для очень многих.

Переворот в состояниях, ставший неминуемым следствием Революции, наводнил Париж новоявленными богачами, не знающими ничего, кроме наслаждений сугубо животных²; мы решили предложить им надежный путеводитель по источникам заветнейших из их удовольствий. Сердце большинства зажиточных парижан внезапно обратилось в желудок³; на смену чувствам пришли ощущения, на смену желанием — потребности; следственно, описав на этих страницах все способы наилучшим образом удовлетворить вкусы парижан и употребить

¹ Об альманахах см. примеч. 7. Обычно в названии альманаха упоминались те предметы или люди, которые перечислены на его страницах; даже если альманах был пародийный, его авторы не отступали от этого правила; так, известный остро слов Ривароль выпустил в 1788 г. «Маленький альманах великих людей» — список дутых репутаций, а атеист Сильвен Марешаль в том же году опубликовал «Альманах порядочных людей» — недлинные святцы, где место святых занимали философы Нового времени и римские республиканцы. В рамках этой традиции от книги под названием «Альманах Гурманов» в самом деле следовало ожидать перечисления знаменитых гурманов — Гримо же фактически сочинил «Альманах для Гурманов».

² Имеются в виду крестьяне, которые разбогатели во время Революции, приобрета задешево собственность дворян или Церкви (так называемые «национальные имущества»).

³ Современник, приезжий из Германии, с ужасом цитирует эту фразу в своем дневнике, называя ее «циничной», но признается, что, глядя на парижан, трудно представить, какие сокровища могут они предпочесть хорошему обеду (см.: Reichardt J.F. Un hiver à Paris sous le Consulat. P., 2003. P. 176–177).

их богатство, мы окажем любителям вкусно поесть услугу немаловажную.

Многие путешественники согласны в том, что с тех пор как люди стали жить в обществе, застольные радости всегда занимали одно из первых мест в перечне их развлечений. Что бы ни говорили стоики, невозможно отрицать, что эти радости принадлежат к числу тех, какие человек познает раньше всего, с какими расстанется позже всего и какие может вкушать чаще всего⁴. Множеству людей для счастья довольно исправного желудка; мы без труда могли бы доказать, что у большинства представителей рода человеческого орган этот оказывает решающее влияние едва ли не на все деяния и свершения. Какое множество раз судьба целого народа зависела от того, насколько хорошо варил желудок у первого министра!

Впрочем, оставим метафизические рассуждения, которыми рискуем мы не потрафить тем, для кого пишем, и которые имеют касательство не столько до кухни, сколько до философии и истории, и воротимся к главному предмету нашего альманаха, призванного указать Гурманам верную дорогу в лабиринте приятнейших из наслаждений.

Вообразите себе богача, который жаждет пустить в ход свое немалое состояние, но имеет в поварах невежду или плута, — и вы поймете, какую неоценимую пользу может оказать такому человеку наша книжица. Предоставленный самому себе, наш Мидас разорится самым бесславным образом, а наглые прихлебатели еще и посмеются над ним и над теми кушаньями, которыми он их угостит и которые, как ни дороги, того и гляди окажутся совершенно несъедобными. Ибо одних денег недостаточно,

⁴ Гримо многократно варьировал эту мысль; см., например: «Осмелимся утверждать, что нёбо, которое, как всем известно, является самым главным органом вкуса, стареет куда медленнее, чем сердце. После шестидесяти люди редко влюбляются со страстью; если они питают интерес к противоположному полу, то не от любви, а от чувственности; зато для гурманства эта пора — настоящий золотой век» (АГ-5, 250).

чтобы превратить человека в превосходного Амфитриона⁵; ибо научиться устроить застолье надлежащим образом куда труднее, чем полагают непосвященные, и владеют этим искусством лишь очень немногие.

Если же, напротив, богач знает назубок гастрономическую топографию Франции или, по крайней мере, одного только Парижа; если ему ведомо, для каких столовых припасов благоприятно то или иное время года; если, исследовав свои аппетиты, он научился командовать ими согласно принципам верным и незыблемым; если, наконец, самолично руководствуя покупками съестного, он умеет делать их в правильное время и в правильном месте, тогда он способен разрешить ту задачу, какую задал Гарпагон мэтру Жаку и какая неизменно ставила, ставит и будет ставить в тупик всех поваров мира, а именно: *как приготовить много вкусных блюд, потративши мало денег*⁶.

Из чего следует, что наш альманах окажется полезен не только богачам, но и людям скромного достатка.

Сочиняя труд, доселе небывалый, следовало разработать подробный план и действовать в строгом соответствии с ним. Заглавие нашей книги предопределило строение первой ее части: она состоит из двенадцати глав, каждая из которых соответствует одному из двенадцати месяцев старого календаря⁷ (ибо новый

⁵ Амфитрион — герой одноименных комедий Плавта и Мольера, хлебосольный хозяин; как имя нарицательное это слово употреблялось во Франции по крайней мере с середины XVIII в. В мире Гримо роль хозяина, Амфитриона так важна, что я сохраняю тщательно соблюдаемое автором АГ написание этого слова (как и слова Гурман) с прописной буквы. В русском переводе 1809 г. Амфитрион именуется «хлебосолом»; однако В.С. Филимонов в поэме «Обед» (1837), посвященной сходной тематике, уже свободно оперирует этим наименованием.

⁶ Мольер. Скупой. Д. 3, сц. 5.

⁷ Изначально альманахами, расцвет которых во Франции приходится на XVI в., называли календари, содержавшие сведения о праздниках и астрологические предсказания. Постепенно к ним стали прибавляться разного

для этой цели пока приспособить не удалось⁸) и содержит перечень тех съестных припасов, которыми лучше всего кормиться в данное время года.

Затем мы совершим по парижским улицам несколько *гурманских прогулок*, делая остановки в тех местах, какие более всего пригодны для пробуждения аппетита и для его удовлетворения по разумным ценам.

рода практические советы морального и исторического, медицинского и хозяйственного характера, в том числе рекомендации, что именно нужно заготавливать и употреблять в пищу в том или ином месяце (см.: Mandrou R. *De la culture populaire aux XVII^e et XVIII^e siècles*. P., 1975. P. 64–72; Bollème G. *Les almanachs populaires aux XVII^e et XVIII^e siècles*. P., 1969. P. 78–79). Параллельно с альманахами для простонародья в XVIII в. стали во множестве выпускаться альманахи для высших слоев общества — сборники стихов и сказочек с прибавлением календаря, а то и без него. Впрочем, эти альманахи хранили память о первоначальном календарном происхождении: они выходили из печати ежегодно под новый год (отсюда название одной из разновидностей альманахов — *Etrennes*, то есть «Новогодний подарок»). На титульном листе альманаха выставлялась дата наступающего года, и в продажу он поступал накануне 1 января (см.: АГ–3, VI). В России слово *almanach* порой и переводилось как календарь (см., например, трехязычный русский/французский/немецкий «Волшебный фонарь, или Зрелище санктпетербургских расхожих продавцов...»). СПб., 1817. С. 7–8). Существовали альманахи большого формата, роскошно иллюстрированные и переплетенные, предназначенные для украшения гостиных, но вообще начиная с середины XVIII в. для альманахов был характерен маленький, «карманный» формат — в 24-ю и даже в 32-ю долю листа (см.: *Grand-Carteret*). АГ не был чемпионом по миниатюрности: его формат составлял 18-ю долю листа.

⁸ Под новым календарем понимается революционный календарь, введенный Конвентом 5 октября 1793 г. и официально отмененный Наполеоном только с 1 января 1806 г. (на титульном листе третьего издания АГ–1, как и на всех книгах этого периода, обозначены две даты, старая и новая: Год XII и 1804); революционный календарь подразумевал, как известно, не только новое летоисчисление, но и новое деление года на месяцы: год начинался месяцем вандемьером (сентябрь — октябрь) и кончался месяцем фрюктидором (август — сентябрь).

В этом недлинном путешествии небывалого рода мы общим не только точные адреса мастеров, прославившихся изготовлением изысканнейших кушаний, но и кое-какие подробности касательно их творений; в результате станет ясно, что, если на бóльшую часть искусств Революция во Франции оказала влияние губительное, поварское искусство от нее не только не пострадало, но, напротив, получило возможность стремительно развиваться и постоянно совершенствоваться. Не стоит и говорить, что путешествие это потребовало от автора множества трудов, хлопот и разысканий, ибо в своем стремлении указать публике заведения наилучшие полагался он лишь на собственный опыт и, отбросив в сторону все приходящие соображения, слушался во всем лишь голоса справедливости. [...]

Нам остается попросить публику отнестись снисходительно к этой маленькой книжке, которая далека от совершенства, но может сделаться лучше, если нам доведется повторить наш опыт несколько лет подряд, ибо в этом случае мы воспользуемся сведениями, полученными от читателей, благодаря чему сочинение наше будет дважды достойно названия «Альманах Гурманов»: ведь оно сделается одновременно и их вожатым, и их творением.

В заключение добавим, что автор, из скромности не назвавший себя, позволяет нам сообщить, что, будучи сыном отца, который отличался исключительной воздержанностью, хотя дом его славился одной из изысканнейших кухонь во всем Париже, и внуком деда, который умер на поле брани, иными словами, объевшись паштетом из гусяной печенки, он, больше чем многие другие, имеет право и возможность одарить публику «Альманахом Гурманов».

NB. Все сведения, документы и даже образцы съестных припасов, которыми лица, заинтересованные в успехе «Альманаха Гурманов», пожелают одарить его автора, будут с благодарностью

приняты по адресу: Париж, улица Елисейских Полей, дом 8⁹, с условием предварительной оплаты почтового отправления¹⁰.

⁹ Ныне улица Буасси д'Англа. Гримо указывает адрес особняка, который его отец, Лоран Гримо де Ла Реньер (о нем и о деде автора см. подробнее во вступительной статье, с. 10–11), выстроил на купленном в 1769 г. участке земли, примыкавшем к площади Людовика XV — нынешней площади Согласия (в ту пору этот район был окраиной города, почти загородной местностью и лишь к середине XIX в. превратился в символ роскошного Парижа). После смерти Лорана наследницей была утверждена его вдова, мать нашего Гримо, а сам он получил лишь право жить в особняке на Елисейских Полях, владельцем которого сделался только в 1815 г., после смерти матери. В 1819-г. Гримо продал особняк некоему де Лабушере (который четырем годами позже перепродал его государству), но сохранил за собой пожизненное право проживать в нескольких комнатах; в течение XIX в. в бывшем особняке Гримо размещались поочередно различные посольства (в том числе, в 1828–1839 гг., российское) и клубы, а в 1928 г. его приобрело правительство США; старый особняк был разрушен, и на его месте выстроено американское посольство, которое можно видеть на углу улицы Буасси д'Англа и Елисейских Полей и сегодня (см.: *Rival*. P. 22, 26–27, 216).

¹⁰ Этим предупреждением сопровождался каждый выпуск альманаха, причем в АГ–2 Гримо специально указывал: «Требование об оплате почтовых услуг следует соблюдать неукоснительно; недавно автор был вынужден отвергнуть паштеты с гусиной печенкой, прибывшие из Кольмара, исключительно потому, что доставка не была оплачена». В АГ–5 Гримо пересказывает сообщенный ему слух, согласно которому компания «Королевская почта» на улице Богоматери Побед, где среди администраторов немало гурманов, согласна не брать почтового сбора с посылок, направляемых автору «Альманаха Гурманов», при условии уплаты *натурой* (почтовые служащие якобы претендовали на десятую часть от каждой посылки). Однако уже в АГ–6 Гримо констатирует, что слухи оказались ложными: корысть взяла верх над гурманством. Вообще на страницах АГ Гримо нередко объясняется с представителями почтового ведомства. Так, в АГ–5 он описывает недостойное поведение посыльного, который попытался взять с него деньги за уже оплаченный отправителем, господином Ришаром из города Аббевиля, пакет, содержащий паштет с осетром, когда же Гримо не стал ни платить, ни расписываться в получении, явился на следующий день и уже не требовал ничего, кроме комиссионных себе самому, но при этом по злобе расплющил

ЯНВАРЬ

Никто не станет спорить, что мало какой месяц во Франции так благоприятствует вкусным трапезам, как январь, которым — не в обиду будет сказано революционному календарю¹² — со времен Карла IX всегда открывался год Гурмана¹³. Не говоря уже о празднике Богоявления, который в равной мере является праздником пирожников и причиной множеств несварений желудка¹⁴, напомним, что время вручения новогодних подарков есть также время многочисленных застолий. Эта пора, когда вражда утихает, близкие родственники примиряются, а дальние знакомые приезжают с визитами хотя бы из чувства долга, есть поистине время прощений и ликований; ведь

паштет. Гримо указывает администрации почтовой конторы на недопустимость подобного поведения: ведь ни на какие комиссионные почтальон права не имеет; впрочем, другие служащие поступают еще хуже: забирают себе провизию, несмотря на то что доставка ее оплачена отправителем, и продают на сторону (АГ-5, 14-15)! О претензиях Гримо к почтовой службе см. также примеч. 304.

¹¹ В замысле Гримо распределить рассказ о съестном по месяцам скрестились две традиции: традиция альманахов вообще и традиция календарного рассказа именно о еде; о бытовании этой традиции в католической Италии см.: Костюкович Е. Еда. Итальянское счастье. М., 2006. С. 321-348.

¹² См. примеч. 8.

¹³ Новый год во Франции стал начинаться 1 января с 1565 г. согласно Руссийонскому эдикту, изданному королем Карлом IX 9 августа 1564 г.

¹⁴ Примечание русского переводчика 1809 г.: «Во Франции делают о Святках пирог, в который кладут между начинкою один боб и кому оный попадетя, того провозглашают Королем; он должен избрать себе Королеву и назначить день для принятия своих Вассалов, которые, угощая по силе и возможности, затевают, с позволения его, разные игры и забавы» (*Прихотник*. С. 1-2). Католики отмечают праздник Богоявления 6 января; в этот же день празднуется поклонение волхвов — по-французски *rois mages*, то есть дословно «короли-маги», с чем и связан обычай избирать в этот день Бобового короля.

почти все эти встречи сопровождаются обильными трапезами. Не стоит доказывать, что примириться можно только за столом и что тучи равнодушия и раздора способны полностью разогнать только солнце вкусной еды. Вдобавок в первый день нового года принято обмениваться подарками¹⁵, и все, кто дарят деньги, могут быть уверены, что дары их рано или поздно превратятся в столовые припасы. Да и сами эти припасы суть приятнейшие из даров, какие мы вручаем и принимаем. Съестное можно дарить и получать в дар совершенно безнаказанно; как много мы знаем приказчиков, журналистов и сочинителей альманахов, которые из деликатности отвергли бы футляр из слоновой кости, но не моргнувши глазом принимают стоящие в десять раз дороже страсбургские или тулузские паштеты из гусиной печенки¹⁶, причем принимают тем более охотно, что посылка оплачена заранее: ведь чем деликатнее благодарящий, тем сильнее страшится он обременить благодаримого.

Впрочем, парижане щедро одаряют друг друга в начале года не только яствами столь капитальными; известно, что январь — время обмена конфетами и сладями всех мыслимых сортов; в этот период улица Ломбардцев торжествует победу над улицей

¹⁵ Примечание русского переводчика 1809 г.: «Во всей Европе дарятся не в именины, но в Новый год. Что город, то норов» (*Прихотник*. С. 2).

¹⁶ Французское слово *râté* переводится на русский и как пирог, и как паштет; верны оба варианта, поскольку в большинстве случаев паштет времен Гримо был запечен в тесте и потому мог именоваться также и пирогом (ср. у Крылова в комедии «Пирог» пирог с куропатками или пушкинский «Страсбурга пирог нетленный» с начинкой из гусиной печенки). «Новый словотолкователь» Н.М. Яновского в 1806 г. определяет «пастет или паштет» как «род хлебного, приготовляемого с рыбою или с мясом, и имеющего много-различные названия, смотря по приправам, крошевам, приуготовлению мяс, тест и проч.» (*Яновский*. Т. 3. С. 238–239). Поэтому возможно было говорить и писать не только «паштет из чего-то», но и «паштет с чем-то». Знатоки могли по количеству и качеству начинки определить, настоящий перед ними продукт или подделка; рецепт простой: если под коркой обнаруживаются огромные пустоты, значит, паштет «неправильный» (АГ–8, 35).

Сент-Оноре¹⁷. Кондитеры всякий год выдумывают новые сюрпризы и изобретают новые безделки. В их умелых руках сахар обретает тысячу разных форм, призванных пленять глаз и обольщать вкус; торговцы эти по праву именуются *артистами*¹⁸. Их мастерские привлекают ничуть не меньшее число посетителей, чем мастерские художников. Драже, прежде шедшие в ход только при крещении¹⁹, теперь пользуются спросом в течение всего года; к великой радости детей и женщин, карманы мужчин из хорошего общества обратились в бонбоньерки.

О мясном товаре

Если январь больше других месяцев благоприятствует вкусным трапезам, то не только потому, что это — время новогодних подарков, праздника Богоявления и начала Карнавала²⁰, но и потому, что он, равно как и осенние месяцы, изобилует продуктами, в высшей степени способными возбуждать и удовлетворять гурманскую чувственность.

О говядине

Именно в этом месяце в Париж пригоняют гуртами овернских и котантенских быков, чьи сочные и жирные, божественно вкусные филейные части составляют основу превосходной трапезы и приедаются гораздо меньше, чем блюда самой изысканной

¹⁷ Улица Ломбардцев славилась многочисленными кондитерскими лавками (см. ниже в АГ-1 одноименную главу). На улице Сент-Оноре располагались лавки мясные и бакалейные (также описанные в «Гастрономическом путеводителе»).

¹⁸ О слове «артист» см. примеч. 530.

¹⁹ Драже (орехи или сухофрукты в сахарно-медовой оболочке) широко распространялись на всех семейных празднествах, в том числе на крестинах; крестный отец был обязан одарить ими кюре, семью новорожденного, повитуху и проч.

²⁰ Примечание русского переводчика 1809 г.: «Масленица их, или карнавал начинается с Крещения и кончается Вторником первой недели Великого поста» (*Прихотник*. С. 5).

кухни. Хорошо выдержанные²¹, поджаренные на английский манер, то есть впросырь, и сдобренные пряною подливкою, для которой не пожалели анчоусов от знаменитого Майя²² и нежных каперсов, эти филеи в начале года более всего достойны быть поданными на жаркое компании многолюдной и оголодавшей. Мясо этих быков восхитительно также в вареном виде, особенно в тех случаях, когда, не гонясь за бульоном, предпочитают кострецу бедру, а в самом костреце отдают предпочтение краю перед серединой²³. Если же в довершение всего этот кострец окружают кубиками капусты, запеченными в наглухо закрытом горшке, стенки которого обложены шпигом²⁴, и увенчивают короткими сосисками, то это роскошное мясное блюдо оказыва-

²¹ Примечание русского переводчика 1809 г.: «Выставленные на воздух — на несколько дней — для мягкости» (*Прихотник*. С. 5).

²² Уксусник-дистиллятор Антуан-Клод Май открыл лавку в Париже в 1747 г., а в 1769 г. был назначен уксусником-дистиллятором короля Франции; параллельно с уксусами он изобретал многочисленные рецепты горчицы; см. о нем ниже в «Гастрономическом путеводителе». Горчица Майя выпускается и сегодня (торговая марка принадлежит группе Unilever). В 1789 г. Май взял себе в компаньоны Андре-Арну Аклока (см. о нем примеч. 298), а в 1800 г. уступил ему все предприятие. Умер Май в 1803 г. (см. ниже в АГ-2 главу «О горчице и сиробах...», 324).

²³ Вареная говядина (*bouilli*) имела репутацию блюда скромного, пищи бедняков — в отличие от аристократического мяса, жаренного на вертеле. В «Картинах Парижа» (гл. LXVII «Центральный рынок») Л.-С. Мерсье описывает рацион парижских бедняков: «На обед суп и вареное мясо; вечером говядина с петрушкой или “модная говядина” [...] ни рыбы, ни овощей, потому что и то, и другое слишком дорого: вот что едят обыкновенно три четверти жителей этого города». О «модной говядине» см. примеч. 56.

²⁴ По-французски этот способ называется *la braise*; в XIX в. в России употреблялся перевод «брез» или «бреза» (см., например: *Одоевский*. С. 321; *Лотман, Погосян*. С. 184), но мы, чтобы не умножать число варваризмов, прибегаем к описательному переводу. В другом месте, описывая этот способ, при котором мясо преет среди «матрасов» из овощей и душистых трав и пропитывается их ароматами, Гримо прибегает к сравнению: «Так человек посредственный, пребывая постоянно в обществе людей острого ума, делается умнее и любезнее. Скажи мне, с кем ты встречаешься, и я скажу

ется достойным занять середину стола в домах самых знатных вельмож. Люди же более скромного достатка возводят вокруг куска говядины стену из вареной картошки в мясном соку и масляном соусе²⁵. Такое обрамление, конечно, менее картинно, но зато менее разорительно и, главное, ничуть не менее питательно. А если к вышеупомянутым капусте, сосискам и шпигу прибавить аккуратно вырезанные колонны из моркови и репы, тогда, к восторгу многих ценителей, на столе воздвигнется настоящий шедевр архитектуры.

Впрочем, как бы ни была приготовлена вареная говядина, есть ее нужно либо с горчицей из каперсов и анчоусов, изготовленной прославленным Майем, либо с пахучей целебной горчицей, вышедшей из рук его ученого соперника Бордена²⁶; в течение девяти месяцев в году горчица составляет неизбежную свиту вареной говядины. В конце осени ее сменяет соус из томатов, чья кислинка приправляет кушанье лучше всяких пряностей. Острый томатный соус — вид природной эпиграммы.

Говядину мы едим не только в жареном и вареном виде; быки дарят нам неисчислимые возможности для изготовления блюд вводных и даже дополнительных²⁷. Из бычьего хвоста с морковью

тебе, кто ты такой, — вот в двух словах секрет этого способа приготовления мяса» (АГ-6, 136).

²⁵ В 1806 г. слово «соус» еще ощущалось в России как новое; Яновский включает его в «Новый словотолкователь» с пояснением: «Соус — поливка, жидкая приправа, густоватая жидкость, составляемая из разных смесей мяс, в которую кладется соль и пряные коренья, дабы придать ей лучший вкус» (Яновский. Т. 3. С. 707).

²⁶ О Бордене см. ниже в АГ-1, с. 242–243.

²⁷ Выражением «вводные блюда» мы переводим слово *entrées*, которое значило в эпоху Гримо не то, что в современном французском языке, где им обозначаются блюда, близкие скорее к нашим закускам. Другой смысл имело двести лет назад и слово *hors d'oeuvre*, которое современный франко-русский словарь переводит как «закуска». К *hors-d'oeuvre* едоки обращались во времена Гримо не только и не столько *перед* едой, сколько *вместе* с другими блюдами или *между ними*, поэтому в нашем переводе они именуются «дополнительными

получается рагу, которому умелые руки сообщают форму чудесной съедобной пирамиды²⁸. Бычье нёбо, запеченное в сухарях либо превращенное в горячий паштет,— вводное блюдо из числа самых питательных. Мякоть между бычьими ребрами, щедро натертая оливковым маслом, обваленная в сухарях и поджаренная на решетке без каких бы то ни было добавок, кроме перца и соли,— дополнительное блюдо в высшей степени нежное и приятное. Если же вы нарежете тонкими ломтиками внутреннюю вырезку и, поджарив несколько мгновений на решетке, положите на подогретое блюдо, добавив в качестве единственной приправы свежайшее коровье масло, смятое с душистыми травами, а в качестве единственного украшения — целные розовые картофелины, сдобренные коровьим же маслом, то вы получите кушанье, известное у англичан под названием *beef's teak*²⁹:

блюдами». Подробнее о структуре тогдашнего обеда см. главу «О подачах блюд» в АГ-3, а о вводных и дополнительных блюдах — одноименные главы в АГ-4.

²⁸ «Рагу — особый способ приготовления различных веществ, коими питаемся; род кушанья, возбуждающего охоту к еде. Вообще же под сим словом разумеется смесь каких-либо отборных или лакомых веществ, каковы суть: телячье сладкое мясо, петушьи гребни, печенки налимов, трюфели и проч., отваренные или маринованные способом, возвышающим их вкус, а потом проваренные с разными приправами в каком-нибудь соке, извлеченном из мяс и других веществ. Рагу бывают различные, как то: рагу из баранины, рагу огуречное, рагу ветчинное, рагу гороховое, рагу грибовое, рагу раковое, трюфельное, устричное, капустное» (*Яновский*. Т. 3. С. 498). В Энциклопедии Дидро и Даламбера рагу определялось как «соус или приправа для раздражения и возбуждения притупившегося или потерянного аппетита»; чем более замысловатым было такое рагу, тем более, с точки зрения моралистов (каковыми применительно к гастрономии были авторы Энциклопедии), оно отклонялось от благотворной умеренности и тем более было достойно осуждения (см.: *Bonnet-Annales*. P. 893). В самом широком смысле словом «рагу» обозначалось любое блюдо, в основе которого лежит смесь разных ингредиентов.

²⁹ В АГ-6 Гримо уточняет, что это слово произносят как «бифтек» (АГ-6, 161). Об истории этого термина в русском языке см.: Добродомов И.Г., Пиль-

в Англии кушанье это, ради которого стоит пересечь Ла-Манш, составляет основу обеда, у нас же оно служит не более чем дополнительным блюдом, но, если хорошо прожарено, может поспорить с любым рагу.

Мы не станем рассказывать здесь обо всех преимуществах говядины; в руках умелого мастера она обращается в неисчерпаемый источник удовольствий, истинную царицу кухни. Без нее не сварить супа, не получить мясного сока³⁰; ее отсутствие заставит голодать и горевать целый город. Счастливые парижане! знайте, сколь благосклонна к вам судьба: ведь самые разборчивые путешественники утверждают, что вы едите самую восхитительную

щиков И.А. Лексика и фразеология «Евгения Онегина». Герменевтические очерки. М., 2008. С. 64–71.

³⁰ Мясной сок (*jus*) служил ценной основой для соусов. Одна из легенд, героем которых был Гримо, связана именно с мясным соком: «Если не ошибаемся, Grimod очутился в каком-то придорожном кабачке, где он намеревался позавтракать в сообществе веселой компании, прибывшей туда с ним; на беду оказалось, что в кабачке не было никакой провизии, так как все было забрано какими-то наверху дожидавшимися проезжими и жарилось на вертеле. [...] Хозяин был честный и на перепродажу уже заказанного не согласился; тогда Grimod у него спросил что-нибудь для завтрака, но у хозяина ничего кроме яиц не оставалось, завтрак предстоял тощий; но Grimod опять обратился к хозяину с просьбой продать им хотя сок, подливку от жаркого, которое в это время почти становилось готовым; подливка принадлежит мне, и я ее продать могу, ответил хозяин; тогда его послали из кухни, кажется, за вином, и в жарившихся четвертях баранины Grimod сделал глубокие и многочисленные уколы ножом, конечно сок брызнул и почти весь вытек в подливку; ее он и отобрал и сделал в ней *omelette au jus* [яичницу с соком], которою его собеседники остались очень довольны. Но сомневаемся, чтобы довольным остались те, кто получил наверху сухое жаркое» (*Каншин*. С. 205–206). Русский автор, впрочем, заблуждается, деля героем этой истории Гримо де Ла Реньера; на самом деле этот анекдот почерпнут из «Физиологии вкуса» Брийа-Саварена (Смесь, § II). Однако сама эта ошибка характерна; она показывает, насколько «мифогенной» оставалась фигура Гримо даже во второй половине XIX в.

говядину в мире³¹; многие ценители превозносят римскую говядину, однако мы склонны думать, что она не идет с парижской ни в какое сравнение, что же до говядины английской, она слишком жирна, чтобы быть по-настоящему питательной; живот ею набить можно, а вот насытиться нелегко. Наилучших быков поставляют нам Овернь и Нормандия, однако на родине они еще не те, какими становятся в Париже. Подобные недалеким юнцам, чей ум складывается и развивается лишь в дальних странствиях, эти мясистые создания входят в самую пору, лишь достигнув столицы. За время пути они приобретают тот превосходный вкус, какого не нагуляли бы дома. Так что строки поэта:

Тому, кто рыскает по свету,
Не стать ни лучше, ни умней³²,—

не про них.

О телятине

Зато теленок в странствиях совершенно не нуждается; его нежному мясу пристали упражнения более умеренные; вдобавок сам он далеко не уйдет, а везти его издалека слишком хлопотно и убыточно³³. Самые лучшие телята — те, что родом из Понтюза, из Руана (их называют «речными»), из Кана и Монтаржи.

³¹ Примечание русского переводчика 1809 г.: «Жаль, что сии доки не имели способа побывать в Петербурге, они бы изумились, увидя, что лакомые их куски не в диковину и нашему крестьянину» (*Прихотник*. С. 10).

³² Цитируемая строка — финал стихотворения «О Дунае», где автор, дипломат, поэт, грамматист Франсуа-Серафен Ренье-Демаре (1632–1717), пеняет этой реке за ее «неразборчивость»: Дунаю ставится в вину, что на его берегах живут и католики, и протестанты, а в устье вообще нехристиане.

³³ Тем не менее иногда телятам предоставляли транспорт. В другом месте Гримо сообщает: «любезные телята из Понтюза [...] достигают столицы в экипажах и не теряют в дороге ни свежести, ни упитанности» (АГ–4, 158).

Неплохих телят выращивают также в окрестностях Парижа, а на лугах возле Манта пасутся во множестве молочные коровы, чьи отменно выкормленные сыны незамедлительно попадают на наши столы и служат им украшением. Телята в Париже лучше, чем где бы то ни было: во-первых, телятина здесь всегда дорога и потому телят, назначенных на убой, выращивают с особым тщанием: в Понтуазе, например, их кормят сливками и бисквитами³⁴; во-вторых, здесь строже, чем в провинции, придерживаются правила, запрещающего забивать телят моложе шести недель. У теленка, который еще не достиг этого возраста, мясо водянистое и безвкусное; только после шести недель оно приобретает ту белизну и сочность, какие являются залогом совершенства, зато если теленок из Понтуаза достиг этого возраста, из него получиться может жаркое ни с чем не сравнимое. У теленка — истинной пулярки³⁵ о четырех ногах — отменно вкусны почки; они украсят и превосходное преддесертное блюдо, именуемое ячницей, и тот круглый миндальный пирог, который так восхитительно готовит господин Леблан³⁶ и

³⁴ Французское слово *biscuit* имеет два значения: оно может обозначать сухое печенье, а может — «воздушные» печеные изделия из привычного нам «бисквитного» теста; эту же двойственность слово «бисквит» имело в XIX в. и в русском языке (по Далю, это и сухарь, и «хлебное из яиц, сахара и муки»). В некоторых случаях трудно понять, о каком именно бисквите ведет речь Гримо, в некоторых же случаях это вполне очевидно. Например, бисквиты «Флора» (с цветочным ароматом) от кондитера Бертелемо (описанные в АГ-4, с. 288) или савойские бисквиты (см. примеч. 422) — это бисквиты мягкие. А бисквиты из Аббевиля (город в Пикардии, на полдороге между Руаном и Лиллем) — сухие; им посвящена особая главка в АГ-4, из которой видно, что эти бисквиты, круглые и тонкие, — не что иное, как сухое печенье; их можно хранить целый год, уверяет Гримо, и они будут все такими же хрустящими (АГ-4, 108–111).

³⁵ «Под сим названием вообще разумеются молодые откормленные жирные курицы, которые вкуснее, сочнее и питательнее простых куриц и цыплят» (Яновский. Т. 1. С. 487).

³⁶ О пирожнике Леблане см. наст. изд., с. 144–145, 258–259.

в котором почки измельчены так тщательно, что могут служить съедобной демонстрацией математического понятия *бесконечно малые*. Впрочем, внимания достойна и вся почечная часть тельенка; хоть она и не так роскошна, как прочие, многие любители отдают предпочтение именно ей как менее жирной, более мясистой и более пряной; однако же в изысканных домах на первом месте все равно остаются сами почки, льстящие тщеславию Амфитриона. Впрочем, есть простой способ избавить Гурмана от сложного выбора: достаточно приготовить почечную часть вместе с почками; это самое живописное жаркое, каким одаряют нас мясники; однако чтобы отдать ему должное, потребно многолюдное застолье, ведь поясничная часть упитанного тельенка весит никак не меньше 12–15 фунтов³⁷.

Ласковый тельенок учтив и податлив: он безропотно претерпевает столько превращений, что его можно, не обвинуясь, назвать кухонным хамелеоном. Число блюд, которое из него изготавливают, поистине бесконечно, и мы не станем даже пытаться назвать их здесь все до единого. Многие из них описаны в кулинарных книгах, но еще больше существует их в пламенном воображении умелых поваров. Украшением нашего стола служит не только тело тельенка, но и вся его особа: множество вкусных блюд можно приготовить из телячьей головы и телячьих потрохов. Мы не станем теперь рассказывать о фаршированных телячьих головах из «Надежного колодца», к которым еще вернемся в нашем «Путеводителе», но кто не наслаждался вкусом телячьей головы, без затей сваренной целиком вместе с кожей и поданной под острым соусом? Кушанье это столь же сытное, сколь и целебное, и притом по силам даже самой

³⁷ Примечание русского переводчика 1809 г.: «Что ж бы лакомки сии сказали о наших банкетных частях и о ежедневном расходе на задние телячьи ноги — вспомнив, что во Франции кусок телятины в 15 фунтов почитается нарядным блюдом!» (*Прихотник*. С. 14). Ниже, в АГ-2 в главе «Об ужине», сам Григо называет применительно к почечной части тельенка цифру в 20–25 фунтов (см. наст. изд., с. 308).

неопытной кухарке. Телячьи ножки с «цыплячьим» соусом³⁸, поджаренные в масле, запеченные в сухарях и проч.; телячьи мозги, подвергшиеся сходному обхождению; телячьи молоки, мелко нашпигованные салом, — все это аппетитнейшие вводные блюда, приготовление которых позволяет поварам, ради своей славы и нашего удовольствия, выказывать большую или меньшую самостоятельность и самобытность.

Не станем говорить ни о печени теленка, ни о его брыжейке, ни о его ушах, которые разделяют честь присутствовать на наших столах с прочими частями телячьего тела. Кто не знает телячьей печенки, именуемой мещанской, — самого обыденного и несложного сменного блюда³⁹? Брыжейка, сваренная в воде и политая уксусом от Майя, — пища здоровая и приятная, содержащая растительную слизь, которая так полезна слабогрудым. Кушанье это совсем недорогое, если покупать брыжейку у торговков требухой, но оно становится поистине разорительным, если обращаться к мясникам, ибо эти господа имеют скверную привычку взвешивать товар так, чтобы вся выгода была на их стороне, а введение новых мер им в этом только помогает⁴⁰. Уши теленка не уступают ни его ножкам, ни его мозгам: они хороши и жаренные в масле, и поданные под «цыплячьим» соусом; кроме того, их можно начинять фаршем, готовить с горохом, с луком, с сыром и проч. Все в теленке, вплоть до языка и даже

³⁸ Соус *roulette* (в современных кулинарных книгах переводится как «соус пулет»), главный ингредиент которого — яичный желток.

³⁹ Речь идет о печенке, тушенной в масле и вине с пряностями; здесь и далее слово *bourgeois* мы переводим как «мещанский», несмотря на некоторую анахроничность этого варианта. О том, что такое сменное блюдо (*relevé*), см. в АГ-4 в главе «О вводных блюдах».

⁴⁰ Имеется в виду принятие в 1795 г. десятичной метрической системы, предполагавшее среди прочего замену старых мер веса (фунты, унции, граны) граммами и килограммами; разноречивой двух систем давал продавцам обширные возможности для обвеса. Гримо неустанно обличал эти злоупотребления; см. в АГ-1 главу «Господин Делоне».

глаз, способно порадовать человеческий желудок; наконец, телячьи потроха (к которым, как известно, принадлежат сердце, легкие и селезенка), хотя и не могут считаться блюдом особенно изысканным, тем не менее с легкой руки искусного повара принимают порой самые прихотливые формы и, обманывая чувства едоков, возбуждают их аппетит.

Даже этого быстрого перечисления довольно, чтобы убедиться: в том, что касается до разнообразия блюд, с телянком может соперничать одна лишь свинья, но прежде чем перейти к рассказу об этой почтенной особе, поговорим о баранах.

О баранине

Нужно честно признать: баранов в Париже хоть отбавляй, но мясо их не идет ни в какое сравнение ни с говядиной, ни даже с телятиной; тот, кто хочет отведать превосходной баранины, должен выписывать ее издалека и с разбором. Самые лучшие бараны пасутся, разумеется, в Арденнах, в Кабуре, в Арле и на нормандских соляных лугах. Неплохи также бараны из Бове, Реймса, Дьеппа и Авранша, что же до тех, которые родом из Берри, Солони и окрестностей Парижа, мясо у них, как правило, не может похвастать ни духovitостью, ни нежностью. Отсюда следует вывод, что только люди состоятельные и всерьез стремящиеся угостить своих гостей на славу (ведь одного только богатства недостаточно для того, чтобы иметь превосходный стол, и мы будем неустанно повторять эту аксиому, ибо ее не следует забывать никогда и никому) — только такие люди знают, что такое баран во всей его красе; впрочем, парижанин-домосед не столь требователен и удовлетворяется бараниной, купленной у соседнего мясника. Из того, что можно найти в парижских лавках, самая лучшая баранина — котантенская.

В Нижнем Лангедоке, где говядина не в ходу, похлебку варят из седла барашка, и результат получается превосходный; зато в этих краях никогда не жарят бараний окорок на вертеле, потому что здесь не умеют размягчать мясо. Напротив, в Париже

бараний окорок — жаркое самое заурядное, которое могут позволить себе даже скромные обыватели; впрочем, заурядность не делает его ни менее питательным, ни менее вкусным; особенно хорош он, если доходит до готовности так же долго, как любители лотереи дожидаются счастливого номера; если размягчается так же неминуемо, как преступник на допросе у полицейского комиссара; если истекает кровью так же неотвратно, как несчастная жертва людоеда, и притом сохраняет весь свой вкус, всю свою нежность и сочность: говоря проще, бараний окорок не следует пережаривать, на пользу ему это не идет. Когда его режут, он должен пускать обильный сок; только в этом случае тонкие алые его ломти усладят глотку Гурмана и даруют самым расстроенным желудкам пищу разом исцеляющую и подкрепляющую⁴¹. Если бараний окорок недожарен, делу легко помочь, пусть даже жаркое уже разрезано: достаточно положить ломти в кастрюлю и несколько минут подержать на слабом огне; но если он пережарен, делать нечего: все пропало! Угадать нужное мгновение, без сомнения, очень трудно: ведь величие или падение самой достойной бараньей ноги зависят порой от одного-единственного оборота вертела; все это практические истины, которым не учат ни книги, ни даже опытность. Искусство прожаривать мясо до нужной кондиции — одно из самых сложных в мире, оттого на тысячу хороших поваров вы с трудом найдете одного безупречного жарильщика⁴².

⁴¹ По-видимому, именно этот пассаж имел в виду Шарль-Жозеф Колье в четвертой песни поэмы «Искусство обедать в гостях» (1810), когда упомянул «поджаренный вполне тот окорок бараний, который превознес в своем труде Гримо».

⁴² У слова «жарильщик» (*rôtisseur*) был еще и другой смысл: «Жарильщики составляют особое сословие среди рестораторов и даже среди трактирщиков, хотя многие из этих последних являются по совместительству также и жарильщиками. Жарильщик в собственном смысле слова — это тот, кто продает живность и дичь в натуральном виде, и только летом, когда погода *подгоняет*, — в виде жареном. Никаких рагу жарильщик не изготавливает

Отличное рагу можно отведают в сотне городов Европы, но превосходное жаркое подают, если верить госпоже Тюркаре, только в Валони⁴³.

Недаром до революции в богатых домах кроме повара непременно служил еще совершенно независимый от него жарильщик, и те, кто пытаются сегодня идти по стопам прежней знати, следуют ее примеру и в этом. Истинные Гурманы поняли, что негоже поручать одному и тому же человеку два дела столь важных, не говоря уже о том, что невозможно разом приглядывать и за вертелом, и за кастрюлями.

Если бараний окорок не так нежен, чтобы удостоиться чести попасть на вертел, его обкладывают ломтями шпига и ко всеобщему удовольствию тушат в наглухо закрытом горшке, где он семь часов подряд томно возлежит на постели из овощей, набор которых меняется в зависимости от времени года: порой ложе сооружают из суассонской фасоли, порой — из цикория, сельдерея, шпината и проч., и проч. Покрытый превосходным желе⁴⁴, приправленный по всем правилам поварского искусства, такой окорок служит отличным сменным блюдом,

и разносолов у него не водится; в его лавке не найдешь ни котелков, ни кастрюль» (АГ-4, 154).

⁴³ Город в Нижней Нормандии, где аристократы в XVII в. охотно строили себе особняки; в комедии Лесажа «Тюркаре» (1709) жена заглавного героя, богатого, но невежественного откупщика, именуется Валонь «норманнским Версалем».

⁴⁴ Словом «желе» мы, вслед за Одоевским (*Одоевский*. С. 51–52), переводим французское слово *soulis*. Желе, или сок — это загущенный и процеженный отвар из мяса или дичи с овощами и душистыми травами, который затем прибавляют к блюдам вводным, преддесертным и даже к супам. В другом месте Гримо описывает приготовление и употребление этого желе, сопровождая, по своему обыкновению, рецепт эффектным сравнением с другой сферой жизни: «Желе для рагу — все равно что лицо для человека. Без хорошего желе вводное блюдо не походит ни на что, потому что походит на все сразу. Можно также сказать, что для различных блюд желе — все равно что стиль для произведений словесности» (АГ-6, 183–188).

а у Амфитриона не слишком взыскательного может даже сойти за жаркое.

Баранья лопатка, изжаренная на вертеле, оказывается порой нежнее бараньего окорока, вкус же у нее такой своеобразный, что многие любители отдают предпочтение именно ей, однако люди надменные и богатые это блюдо презирают, полагая, что есть его пристало только беднякам. Лопатка столь же податлива, что и нога, и так же охотно принимает самые разные виды: ее пекут в печи, запекают в хлебной корке, подпаливают, даже готовят по способу Сент-Мену⁴⁵.

Бараний бок также, случается, пускают на жаркое, но гораздо чаще он выступает в роли вводного блюда; в этом случае его, как и бараний окорок, укладывают на овощное ложе и тушат в наглухо закрытом горшке, стенки которого обложены шпигом; неплохой репутацией пользуется также бараний бок с чечевицей (способ, именуемый английским) и, наконец, бараний бок à la Конти⁴⁶. Хорош также бараний бок с огурцами, но это кушанье, конечно, вовсе не январское — ведь в гастрономии, как и в сладострастии, у каждого возраста свои наслаждения.

Не стоит пренебрегать и бараньим боком, нашпигованным петрушкой и изжаренным на вертеле; это — жаркое для философа.

Мы совершенно отклонились бы от плана нашего сочинения, когда бы взялись перечислять все части барана, которые служат незаменимым подспорьем повару. Один лишь перечень всех способов обращения с котлетами⁴⁷ мог бы сделаться предметом отдельной книги, и книги весьма серьезной. А что же случилось бы

⁴⁵ Этот способ заключается в том, что мясо сначала тушат, а потом запекают в панировке, поливая растопленным маслом.

⁴⁶ По этому рецепту баранину шпигуют салом и анчоусами, затем тушат в белом вине и наконец подают с соусом из бульона, муки и масла.

⁴⁷ «Котлеты — ребрышки телячьи, бараньи и проч., из которых делают соус» (Яновский. Т. 2. С. 421).

с нами, если бы нам пришлось рассказывать о филеях и грудинке, о хвосте и о ножках (благодаря которым встал на ноги и составил себе состояние владетель одного парижского заведения, о котором мы расскажем в нашем «Путеводителе»⁴⁸); о почках, которые нынче вошли в такую моду, что сделались неизбежным предисловием всех завтраков с вилкой в руке⁴⁹ и вытеснили со столов всех новых французов старинные пирожки; о языках, которые, если поджарить их на решетке и подать с острым соусом, составят счастье любого ценителя; наконец, о мозгах, которые в руках опытного повара приобретают такое сходство с мозгами телячьими, что способны ввести в заблуждение самый тонкий и изощренный вкус, — ибо на кухне, как и в любви, правит бал искусство метаморфоз!

Очевидно, что бараньи потроха, хотя и чуть менее обильные, чем телячьи, ничуть не меньше достойны внимания Гурмана хотя бы благодаря почкам, что же касается внешних признаков мужественности, именуемых бараньими ядрами⁵⁰, прежде они считались блюдом чрезвычайно изысканным и стоили огромных денег, но сегодня охотников на них находится крайне мало — к великому счастью для бараньего рода, который эти охотники, можно сказать, подрубили под самый корень.

Поскольку нет более естественного перехода, чем переход от дяди к племяннику, следовало бы сказать здесь пару слов о ягненке, однако хронология требует отложить обсуждение этого невинного животного до апреля: толковать о ягненке раньше Святой недели значит грешить против правил кухонного наречия.

⁴⁸ См. в АГ-1 главу «Господин Брюно Равель и его “Теленок-сосунок”».

⁴⁹ О завтраке *à la fourchette*, который в современной русской традиции называют легким, что противоречит историческому значению этого выражения, см. ниже в АГ-2 главу «О завтраке».

⁵⁰ Русский переводчик 1809 г. для характеристики «признаков возмужалости овна» использует слово «хи-хи» (*Прихотник*. С. 25), которое Даль определяет как «скромное название бараньих ядрышек, идущих в пищу».

О свинине

Достоинства свинины признаны столь широко, незаменимость ее ощущается столь многими, что восхвалять ее здесь совершенно излишне. Свинья — царица нечистых тварей, причем власть ее наиболее всеобща, а добродетели наименее спорны: без свиньи нет сала, а без сала невозможно приготовить ни одного блюда; без свиньи нет ни ветчины, ни сосисок, ни свиной колбасы, ни колбасы кровяной, иначе говоря, вовсе никаких колбас. Врачи могут сколько угодно твердить о том, что свиное мясо плохо переваривается и расстраивает желудок; никто их не слушает, да они и сами всерьез огорчились бы, послушайся кто-нибудь их советов: уж слишком часто любители свинины, объевшиеся ею сверх меры, обращаются к ним за помощью и обогащают их кошелек. Со своей стороны, иудеи могут сколько угодно смотреть на свинину с ужасом и отвращением; многие из нынешних христиан, хотя во многом вылитые иудеи, тем не менее уплетают за обе щеки колбасу свиную и кровяную. Наконец, если в Лионе и в Труа свинина куда вкуснее, чем в Париже, причиной тому не столько мастерство тамошних колбасников, сколько природа тамошних животных, что же касается колбасников парижских, они сумели преодолеть все препятствия и в совершенстве овладели искусством сообщать свиному мясу формы самые многообразные, самые мудреные и самые изысканные.

Природа устроила все так мудро, что в свинье нет ничего ненужного: все части до единой хоть на что-нибудь да годятся. На свинью притязают не только повара, но и люди искусства: если свиному мясу обязаны своим состоянием господа Кор и Жан (лучшие столичные колбасники), то свиная кожа и щетина послужили напрямую славе Рафаэля и косвенно — славе Рамо⁵¹.

⁵¹ Из свиной щетины изготавливались кисти для художников, а свиную кожу натягивали на ударные инструменты, в частности на тамбурин, звучание которого французский композитор Жан-Филипп Рамо (1683–1764) имитировал в своей одноименной пьесе для клавесина, пользовавшейся большой известностью.

Посему, заводя разговор об этом почтенном животном, не знаешь, за что взяться и с какого конца начать. Начнем с конца самого благородного, то есть с головы: из нее методами совершенно противными достижениям цивилизации, но зато без большого труда изготавливают исключительно вкусное холодное⁵². Свиные котлеты с косточкой, жареные ли, тушеные ли, радуют самый тонкий вкус; свиные ляжки и свиная лопатка составили под именем ветчины славу Майнца и Байонны — к ним мы вернемся в апреле. Уши, язык и ножки свиньи предоставляют отличное поле деятельности и для повара, и для колбасника; право съесть их в рубленом виде ничуть не менее законно, чем все прочие, записанные в чересчур прославленной Декларации прав человека. Потроха, почечный жир и кишки свиньи служат либо содержимым, либо футляром для всевозможных колбас и сосисок⁵³; свинья, в отличие от других животных, отдает в пищу человеку даже свою кровь. Свиное мясо, изрубленное мелко, как для паштета, претерпевает немало многообещающих превращений не только в колбасных лавках, но и в наших кухнях, где из него изготавливают сложные фарши, заполняющие, например, недра индюшки, поджариваемой на вертеле. Каждый день мы с радостью обнаруживаем на своем столе малопросоленную свиную грудинку и поджаренный свиной бок, свиную спинку в виде котлет, а свиную голову в виде так называемого свиного сыра⁵⁴, наконец, свиное сало в виде шпига — и, однако же, не испытываем к свинье ни малейшей признательности. Да что там говорить, неблагодарность наша зашла так далеко, что самое имя животного, которое после своей смерти приносит человеку наи-

⁵² По рецепту начала XIX в., из свиной головы нужно вынуть кости, затем девять или десять дней выдерживать и кожу, и мясо вместе с пряностями, а уж потом варить из нее холодец.

⁵³ «Сосиска — колбаса, кишка, начиненная разными сырыми мясами, изрубленными в мелкие части и с пряным корнем приготовленными» (Яновский. Т. 3. С. 707).

⁵⁴ Свиным сыром именовали рубленую свинину.

большую пользу, превратили мы в страшнейшее оскорбление: мы обходимся со свиньей точь-в-точь как аббат Жоффруа с Вольтером; мясо едим, а память оскорбляем и за неизъяснимые наслаждения, ею даруемые, платим насмешками и презрением⁵⁵!

Если наши строки смогут устыдить неправедных гонителей свиньи, мы будем счастливы; если же этого не произойдет, нам останется гордиться тем, что мы по крайней мере попытались обелить нашими искренними хвалами столь несправедливо запятнанную свиную репутацию: тот недостоин звания Гурмана, кто не питает к свинье глубочайшую благодарность.

Здесь следовало бы, вероятно, заговорить о том, кто наследует добродетели и участь этого животного, и сразу после похвального слова достопочтенному хряку воспеть очаровательного молочного поросенка; однако хронология велит нам заняться сим славным юношей, лишь когда дойдем мы до летних месяцев.

О дичи

Январь располагает нас к поглощению мяса не только дворовых, но и лесных животных: если салоны в январе кишат докучными людьми, леса в то же самое время полнятся крупной дичью,

⁵⁵ Жюльен-Луи Жоффруа (1743–1814) — литературный критик, в течение 15 лет (1800–1814) печатавший театральные рецензии в газете «Journal des Débats» (с 1805 г. — «Journal de l'Empire»); язвительный полемист, не разделявший философских убеждений Вольтера и потому резко его критиковавший; приятель Гримо, состоявший вместе с ним в гурманском Обществе Среды (см. примеч. 187), где имел прозвище мэтр Омар. По воспоминаниям самого Гримо в письме к маркизу де Кюсси от 10 декабря 1825 г., в марте 1814 г., после смерти Жоффруа, редакторы газеты, где он обозревал все театральные новинки, собирались разделить его работу между тремя критиками, одним из которых должен был стать Гримо (ему предназначались премьеры «Комеди Франсез» и «Одеона»), однако крушение Империи и перемены в составе редакции не позволили этому проекту осуществиться (см.: *Desnoiresterres*. P. 238). Подробный анализ театрально-критической деятельности Жоффруа и его антивольтеровских публикаций см. в кн.: *Des Granges Ch.-M. Geoffroy et la critique dramatique sous le Consulat et l'Empire*. P., 1897.

среди которой мы особенно рекомендуем вашему вниманию косулю, лань и все кабанье семейство — самца, его супругу и их прелестного отпрыска; всех этих лесных жителей человек преследует, невзирая на грозные опасности и суровые холода, ради того чтобы украсить их мясом роскошные столы.

О диком кабане

Из кабаньей головы получается превосходное холодное преддесертное блюдо, какое увидишь не во всяком доме; не все могут попотчевать гостей благороднейшей частью гордого царя наших лесов. Вообще говоря, дикого кабана от дворового отличают только запах, благородная дикость и неукротимый нрав. Оба принадлежат к одному и тому же семейству; головы обоих готовят по одному и тому же рецепту, ноги обоих (так называемые ноги à la Сент-Мену) тушат одним и тем же способом, филейные части обоих одинаково шпигуют, прежде чем отправить на вертел. Впрочем, на том сходство и кончается: дикий кабан почел бы за оскорбление, когда бы стали готовить из него колбасы и сосиски, он согласен лишь предоставлять свои передние и задние части для размягчения в маринаде и поджаривания на вертеле. Еще этот лесной республиканец служит сырьем для холодных паштетов и рагу, для жаркого «модная говядина»⁵⁶ и даже для рубленого мяса в горшочке; впрочем, три последних способа он трактует как самое настоящее надругательство.

⁵⁶ Способ приготовления, заключающийся в том, что мясо, нашпигованное салом, тушится с пряностями на медленном огне сначала само по себе, а потом, когда оно даст сок, — с прибавлением вина. Слово «модный» в названии вовсе не означало, что этот рецепт — новинка; напротив, к началу XIX в. он был в ходу уже очень давно, что и обыгрывалось в заметке «Поваренные моды» в «Газете гурманов и красавиц»: «Неопровержимым доказательством той власти, какую имеет мода над нашими кушаньями, служит название, данное уже несколько веков назад определенному мещанскому способу приготовления доброго куска говядины; кушанье это и по сей день именуется «модной говядиной», и останется модной до тех пор, пока Новый мост останется новым» (Journal des Gourmands et des Belles, ou l'Epicurien français. 1806.

Что же касается юного кабанчика, к которому мы вернемся, когда доведем наш рассказ до лета, он является на наших столах в виде великолепного жаркого.

Этот юноша — кухонный Ипполит:

Воспитанный в лесах, он дик, как дикий лес⁵⁷.

О лани

У лани вкуснее всего задние части. Это прелестное животное, дикое, но не злобное и развивающее в лесу огромную скорость, которая, однако, не уберегает его от посягательств нашего кровожадного аппетита, украсит самый изысканный стол, если нашпиговать его крупными кусками сала, размячить в подобающем маринаде и умащать при жарке сытными струями. Тот же, кто пожелает представить лань во всем ее великолепии, поднесет ей соус из анчоусов, зеленого лимона, лука-шалота и муки, поджаренной в мясном соке. С телятником лани следует обходиться так же, как и с его родительницей; если же вы желаете оказать ему особую честь, нашпигуйте его заднюю ногу, обсыпьте тертыми сухарями, зажарьте, а потом залейте

3^e trimestre. P. 107, подпись D... D...; Новый мост, законченный в 1607 г., пребывал «новым» уже два столетия). «Модная говядина» считалась блюдом мещанским и не слишком изысканным (см. примеч. 23).

⁵⁷ Расин. Федра, д. 3, явл. 1. Гримо считал, что это сравнение юного кабана с персонажем Расина «немало способствовало успеху первого тома альманаха» (УА, 231). В УА он использовал его вторично, введя социальное измерение («юный кабанчик относится к молочному поросенку как сын знатного господина к сыну простого мещанина») и продолжив литературную параллель: «Этот принц-дикарь — любимец дам, так что если наш кабанчик зажарен по всем правилам искусства, он наверняка пленит не одну Федру и не одну Арикию. Кто бы не захотел сам превратиться в хорошенького кабанчика при условии, что влюбленная в него Федра примет образ мадемуазель Жорж?» (УА, 232; заглавная роль в трагедии Расина, сыгранная в 1803 г., стала одним из первых триумфов двадцатилетней Маргариты-Жозефины Веймер, известной под сценическим псевдонимом мадемуазель Жорж).

перечным соусом и окружите малыми пирожками. Не стоит и говорить, что в таком блюде нет ровно ничего демократического: еще совсем недавно за подобный обед целое семейство могло бы пойти под суд, да и сейчас, приди к власти наши революционные Братья и Друзья⁵⁸, любителям ланей наверняка бы не поздоровилось.

О косуле

Косуля, иначе говоря, лесная коза, подается на стол в самых разных обличьях: приготовленная по-бургундски⁵⁹, тушенная в вине, в виде холодного паштета или жаркого с разными соусами. Последний способ наилучший, особенно если вначале напитать козулю маринадом, нашпиговать салом, а жарить впросырь, чтобы из нее вытекал кровавый сок. Это настоящее жаркое богача; впрочем, живет на свете повариха, которую мы бы назвали по имени, когда бы не боялись оскорбить эту скромную женщину и ее не менее скромного хозяина господина Турналя,— так вот, эта повариха на своей обывательской кухне так ловко превращает баранью лопатку в мясо косули, что обманывает самых великих знатоков. Некоторые умельцы очень ловко обходятся с выменем косули: они варят его в воде, режут на ломтики, обжаривают в лимонном соке, опять варят с подобающими овощами, затем мелко рубят и в конце концов изготавливают яичницу — примерно такую же, как с говяжьими почками, но несравненно более изысканную. Первая против второй — все равно что курфюрст против бургомистра маленького городка.

⁵⁸ Во время Революции в названиях многочисленных обществ и газет радикального характера фигурировало слово «друг» («Другом народа» называлась газета Марата, «Обществом друзей конституции» — клуб якобинцев и проч.); «братство» было третьей составляющей девиза Республики (после «свободы» и «равенства»).

⁵⁹ Для приготовления косули по-бургундски мясо маринуют в вине с душистыми травами и зеленым лимоном, а потом жарят на вертеле, поливая маринадом.

О зайце

От крупного зверя перейдем к среднему: январь радует нас превосходными и достигшими совершенной зрелости зайцами и кроликами. Среди первых горные предпочтительнее полевых, при этом чем дольше травят их на охоте, тем делаются они вкуснее. «Трехчетвертной» заяц-подросток, уже не юный, но еще не старый, любим Гурманами более всего. Как известно, передняя его часть особенно хороша в тушеном виде, а задняя, если щедро ее нашпиговать, — в жареном. Этот учтивый зверь любезно подставляет бока любым соусам, призванным возбудить нашу чувственность. Из зайца изготавливают паштеты холодные и горячие, его готовят по-мещански, по-швейцарски и с ветчинным желе «сенгара», и хотя зайчатина не раз становилась жертвой наветов, а по утверждению прославленного доктора Педро Ресио из Тиртеафуэры, лейб-медика правителей острова Баратария⁶⁰, многие люди находят это мясо чересчур тяжелым и навевающим меланхолию, мы, со своей стороны, заверяем, что оно приятно на вкус и переваривается с величайшей легкостью, да и вообще из всех видов черного мяса зайчатина самая нежная, самая легкая и самая мягкая. Во всяком случае, таково мнение просвещеннейших из нынешних докторов; мы приводим его здесь в надежде восстановить честное имя полевого философа, который, бесспорно, куда лучше своей репутации⁶¹, чего нельзя сказать о большей части двуногих его собратьев.

⁶⁰ В «Дон Кихоте» (т. 2, гл. 47) доктор, якобы состоящий при губернаторах острова Баратария, отданного во владение Санчо Пансе (в русском переводе Н.М. Любимова — доктор Педро Нестерпимо де Наука, уроженец местечка Тиртеафуэра), запрещает Санчо есть все вкусные блюда, стоящие на столе (под предлогом их вредности), в том числе рагу из кролика (у Сервантеса идет речь именно о кролике, а не о зайце).

⁶¹ Парафраза реплики Фигаро из комедии Бомарше «Безумный день, или Женитьба Фигаро» (д. 3, явл. 5): «А если я лучше своей репутации? Многие ли вельможи могут сказать о себе то же самое?» (пер. Н.М. Любимова).

О кролике

Хотя кролик на первый взгляд имеет с зайцем очень много сходного, по сути он отличается от него самым решительным образом: нравы, привычки и мясо — все у него не такое, как у зайца. Крольчатина гораздо блее, нежнее и сочнее зайчатины. Впрочем, все сказанное касается только дикого кролика, что же до кролика домашнего, ему вообще не место на столе Амфитриона, хоть сколько-нибудь пекущегося о своей славе; ведь еще со времен Депрео известно, что эта дичь из стойла

В Париже выросла и пахнет лишь капустой,
Которой вскормлена⁶².

Домашний кролик — кушанье для бедняков. Другое дело — кролик дикий, вскормленный тмином, майораном, чебрецом и прочими душистыми травками; он настоящий парфюмер кладовой, кухонный Фаржон⁶³. Пока он молод (а возраст его узнать нетрудно; пощупайте ему передние лапы чуть ниже колен: если там обнаружится шишка величиной с чечевицу, можете не сомневаться, что вам попался кролик-подросток), мясо его — пища столь же здоровая, сколь и нежная. Кролика жарят на вертеле, предварительно насаживав или обвернув ломтиками сала, тушат или душат в кастрюле или в горшке в белом вине либо без ононого, превращают в рагу или в фрикасе⁶⁴, готовят по-польски

⁶² Буало-Депрео. Сатиры, III, 91–92.

⁶³ Жан-Луи Фаржон (1748–1806), парфюмер Марии-Антуанетты, переживший Революцию и продолжавший торговлю парфюмерными товарами в своей парижской лавке на Рульской улице. См. о нем ниже в АГ-1 главу «Господин Фаржон» (наст. изд., с. 251).

⁶⁴ «Фрикасе — сие поваренное слово собственно значит обжаривание в кастрюле или на сковороде в масле, сале или в других жирностях мяс и других вещей. Фрикасе цыплячье называется белый соус, подбиваемый сметаной, стертой с сырыми яичными желтками» (Яновский. Т. 3. С. 1066). Фрикасе из кролика (от *фр.* *fricasser* — обжаривать в масле) — это кусочки кролика,

и по-итальянски, по-английски и по-испански, с чечевицей, «в норе», в папильотках⁶⁵ и тысячью других способов; порой его мясом даже начиняют колбасу. Из всех кроликов, каких доставляют в Париж, наилучшими славут кабурские⁶⁶.

О дикой утке

От тех, кто порос шерстью, перейдем к тем, кто покрыт перьями: в январе на наши столы опускается целая стая птиц, одна другой нежнее; если мы начнем с самых больших и притом не оставим разговора о дичи, то как не произнести похвальное слово диким уткам — перелетным птицам, чьи кости — верный предсказатель будущей зимней температуры, а мясо — пища куда более здоровая, чем мясо дворовых уток, ибо более сочное

обжаренные, затем тушеные, а затем политые белым соусом (с прибавлением грибов). Фрикасе в понимании Гримо — одно из самых незамысловатых блюд; ср. в предисловии к УА: «продлись царствование вандалов хоть немного дольше, французы забыли бы даже рецепт приготовления фрикасе из цыплят» (наст. изд., с. 589). В России слово имело дурную славу, связанную, возможно, со вторым, разговорным значением французского глагола *fricasser* (бросать деньги на ветер), а возможно, просто со стихийной кулинарной галлофобией. Ср. у Одоевского: «Много бед на кухне и в мире происходят оттого, что вещам дают такие названия, которые им вовсе не следуют: негодная бурда — фрикасе из дичи» (*Одоевский*. С. 390) или реплику Собакевича в «Мертвых душах»: «Бараний бок с кашей — это не те фрикасе, что делаются на барских кухнях из баранины, какая суток по четыре на рынке валяется» (Гоголь Н.В. Собр. соч. В 7 т. М., 1978. Т. 5. С. 94).

⁶⁵ Название «в норе» объясняется тем, что кролика начиняют фаршем из его собственной печени, грибов, сала и трав, а потом для тушения укладывают в кастрюльку, придав ту позу, в какой он обычно сидит в своей норе. Папильотки в старинных рецептах — это, разумеется, не бумажки для завивки волос, а бумажки, в которые заворачивается в ходе приготовления тот или иной продукт.

⁶⁶ Кабур — город в Нормандии, на берегу Ла-Манша (впоследствии описан Марселем Прустом в цикле романов «В поисках утраченного времени» под названием Бальбек).

и духовитое! Обеих уток ощипывают одним и тем же способом, но далее, по нашему разумению, дикой утке одна-единственная дорога — на вертел; поджаренная таким образом, она сохраняет весь свой душок, ничего не теряя из прочих свойств; любое другое обращение ее недостойно. Впрочем, позволительно, уже после того как утка поджарится, непосредственно перед едой превратить ее в острое рагу, именуемое сальми; рецепт этого кушанья, не значащийся ни в одном из поваренных руководств, а нам сообщенный много лет назад попечителем одного бернардинского аббатства, мы поверяем лишь ближайшим нашим друзьям, ибо это единственное достояние, которого революция не смогла отнять у его владельца⁶⁷. Для бернардинского сальми годятся не только утки, но и любая пернатая дичь с темным мясом, в особенности же куропатки и вальдшнепы, а потому рецепт его — вещь поистине драгоценная.

О золотистой ржанке

Золотистая ржанка водится обычно возле прудов, рек и вообще везде, где влажно; вкуснее всего она зимой, когда подморозит. Ржанка вечно пребывает в движении, оттого мясо у нее воздушное и переваривается очень легко. Ее жарят на сковородке, запекают, томят в наглухо закрытом горшке, стенки которого обложены шпигом, жарят на вертеле. Предпочтительнее всего этот последний способ, особенно если ржанка так молода и нежна, что достойна послужить основанием для бернардинского сальми.

⁶⁷ Позднее Григо все-таки сменил гнев на милость и сообщил читателям рецепт изготовления бернардинского сальми: птиц жарят на вертеле (но не сильно), разделяют на серебряном блюде, прибавляют лимонный сок (а если это сальми из куропатки — то сок померанца), горчицу, пряности и белое вино, а затем все это подогревают на спиртовке, не доводя до кипения (АГ-4, 45-50).

Об утке-мандаринке

Утка-мандаринка — водяная птица, которую можно есть и в постные, и в скоромные дни, что делало ее особенно привлекательной для картезианцев и кармелитов. С тех пор, как религиозных орденов во Франции не стало⁶⁸, слава мандаринки сильно померкла; правда, мясо ее весьма приятно, но с человеческим желудком дружит не так хорошо, как с ее собственным золотистым оперением; впрочем, на кухне мандаринка претерпевает множество превращений: ее подают с испанским чесноком, с цветной капустой, с испанскими артишоками, с устрицами, с оливками, с репой, наконец с трюфелями; из нее делают паштет в тесте и даже в миске⁶⁹.

О вальдшнепе

Однако утка-мандаринка не идет ни в какое сравнение с вальдшнепом, королем болот и первейшей из птиц, причисляемых к «красной» дичи; восхитительный душок и сочное, легкое мясо делают его желанной добычей для Гурманов всех разрядов. К несчастью, вальдшнеп — птица перелетная и остается с нами всего три месяца в году, но в течение этих трех месяцев он желанный гость на любом столе. Вальдшнеп, изжаренный на вертеле, — одно из самых изысканных блюд, которое можно предложить гостям в знак почета и уважения; лучше него этой цели служит, пожалуй, только фазан. Вальдшнеп — птица столь драгоценная, что ей воздают почести, каких достоин Далай-Лама. Достаточно сказать, что истинные ценители даже помёт его собирают, словно величайшую драгоценность, укладывают на ломтики поджаренного хлеба, поливают обильно лимонным соком и откусивают с величайшим благоговением. Кроме того, из вальдшнепов делают сальми, начиняют их трюфелями

⁶⁸ Религиозные ордены были распущены декретом Законодательного собрания от 6 апреля 1792 г., а их имущество подверглось национализации.

⁶⁹ О паштетах в мисках см. подробнее в АГ-1 в главе «О гусе» (с. 127).

и оливками, готовят по-провансальски и по-испански; наконец, их мясо толкут в ступе и превращают в пюре⁷⁰, на которое укладывают мягчайшие котлетки или другую добавку. Такое пюре слывет в гурманском мире величайшей роскошью; желудку человека чувственного лучшей улады не придумаешь; впрочем, испытать уладу эту дано одним лишь земным богам. Прежде это блюдо почиталось лакомством епископов. Затрудняемся сказать, кто вкушает его в наши дни.

О куропатке

Если вы так расхвалили вальдшнепа, вправе спросить в этом месте служитель Комуса⁷¹, что же скажете вы о двоюродной его сестрице куропатке? Скажем, во-первых, что сравнительные достоинства двух этих птиц так хорошо известны, что, превознося одну из них, мы нимало не принижаем другую. Если вальдшнеп — король болот, то куропатка — королева полян. Выдержанная должным образом — а для этого требуется несколько дней, — она превращается в пищу вкусную и здоровую, нежную, легкую и перевариваемую без всякого труда. Три последних качества свойственны в большей степени молодой куропатке, чьи крылышки можно смело прописывать любому больному, оправляющемуся от недуга. У взрослой куропатки мясо более жесткое, более сытное, более духовитое и более подходящее человеку с могучим желудком — что, однако, не означает, что переварить куропатку можно, лишь пустив в ход все пищеварительные способности без остатка. Впрочем, живя в Париже, невозможно

⁷⁰ Русский переводчик 1809 г. воспринимает слово «пюре» как неологизм, требующий пояснения: «Пюре — протертый горох и тому подобное» (*Прихотник*. С. 374), а сам во многих случаях переводит *rigée* как «жижа».

⁷¹ Комус — у римлян бог вкусной еды и веселых пиров; именование ценителя отменных яств «служителем Комуса» — дань характерной для стиля XVIII в. перифрастической манере, однако наделение кулинарного искусства «божественным» покровителем уравнивает это искусство — хотя бы на метафорическом уровне — со всеми прочими, по определению более возвышенными.

вынести исчерпывающее суждение о достоинствах куропатки. Те птицы, которые водятся в окрестностях столицы, обычно не слишком вкусны и не идут ни в какое сравнение с куропатками кагорскими, лангедокскими и севеннскими. В крайнем случае Гурман, конечно, может довольствоваться и куропатками, подстреленными близ Парижа, но поступит куда умнее, если выпишет их из Карекса, ибо тамошние птицы — лучшие во всей северной Франции.

Нашпигуйте молодую куропатку или обложите ее ломтиками сала, а затем изжарьте, и вы получите восхитительное кушанье, особенно если обернете птицу благословенными виноградными листьями, которые сохранят в целости все ее летучие ароматы. Молодых куропаток готовят также по-польски и по-превальски⁷², с апельсинами, в желе из их собственной печени, с пармским сыром и с трюфелями, с шампиньонами, с ветчиной и в папильотках. Еще из молодых куропаток получают горячие паштеты в тесте и начинка для круглых пирогов-турт и волованов⁷³ с томатами — яства, совсем недавно изобретенного господином Лебланом и в высшей степени достойного своего автора. Наконец, суп из молодых куропаток с профитролями — отличное начало даже для самой блестящей трапезы, ибо служит выразительнейшим предвестием того, что за ним последует; в свое — и его — время мы еще вернемся к этому кушанью.

Куропатки разделяются на красных, белых и серых. Гурманы особенно высоко ставят красную куропатку, довольно часто встречающуюся в полуденной Франции, и куропатку белую,

⁷² Преваль — деревня неподалеку от Ренна, известная прекрасным коровьим маслом.

⁷³ Эта выпечка из слоеного теста с начинкой в 1803 г. была кулинарной новинкой; согласно наиболее полному современному толковому словарю *Trésor de la langue française*, одно из первых ее письменных упоминаний относится к 1800 г. (заметка в «*Journal de Paris*» от 25 жерминаля VIII года). Ниже, в главе «Господин Тортони и господин Дюмон» (с. 225–226), Гримо описывает это «новомодное» блюдо более подробно.

которая, напротив, водится только в Альпах и Пиренеях. Впрочем, и серая куропатка представляет собой кушанье весьма достойное, особенно если, пребывая в равном удалении как от младенческой невинности, так и от старческой дряхлости, может похвастать всеми сочными преимуществами зрелых своих лет. Конечно, честь поджариваться на вертеле куропатки уступают своим юным дочерям, однако есть много других способов сделать из этой птицы преотличное вводное блюдо: куропатку томят в наглухо закрытом горшке, стенки которого обложены шпигом, ее тушат и душат под крышкой, готовят с карповым соусом и с пряностями, по-провансальски и по-царски. Что же до куропатки с капустой или с чечевичным пюре, окруженной двойным бастионом шпига, это кушанье, конечно, менее благородное и менее сложное, но оно вполне способно исполнить роль сменного блюда, радующего душу гостей и ублажающего их желудок. Если же подать его вместо супа, то оно может послужить весьма изысканным началом обеда. Как видим, здесь, как везде, главное — попасть на верное место.

Куропатка от природы чрезвычайно снисходительна и охотно поддается бесчисленным метаморфозам; в частности, и она сама, и ее достопочтенная дочь всегда готовы обернуться вкуснейшими супами. Назовем лишь два из них: королевин суп и суп с чечевицей и сосисками; по ним можно судить и обо всех остальных.

Оскорблю ли я моих достопочтенных и многознающих читателей сообщением того, что им и без меня превосходно известно: гробницы, которых удостаивается куропатка, — изысканнейшие из всех, какие повара сооружают для дичи? Кто не знает восхитительных куропаточьих паштетов в тесте из Кагора и Перигё или неракских паштетов в мисках (которые с таким успехом изготовлял нынешним летом в Париже прославленный Руже⁷⁴),

⁷⁴ Один из наиболее высоко ценимых автором АГ пирожников, «первый в своем ремесле, Монморанси пирожного дела» (А-5, 74; Монморанси — один

где куропатки покоятся на ложе из трюфелей, а трюфели — на ложе из куропаток, и так до самого верха? Хохлатые птичьи головки, торчащие из отверстия в крышке на манер флюгарок, служат этому лакомому надгробию разом и украшением, и вывеской. Не подлежит сомнению, что из всех способов оповестить гостей об имени и звании насельников кулинарного мавзолея этот — далеко не самый обыкновенный.

О греческой куропатке

Греческая куропатка против куропатки обычной — все равно что кардинал против епископа⁷⁵. Она родилась в Греции и, сохраняя память о прежнем величии, поселяется лишь на возвышенностях, где царит полновластно. Превосходный вкус, малочисленность и непомерная цена — все это сообщает греческой куропатке исключительную притягательность. Это — еда царская. Говорить о ней позволительно только с почтением; есть ее позволительно только преклонив колени.

Хотя, сообщая способ отличать молодых куропаток от старых, мы рискуем оскорбить истинных Гурманов, для которых это отнюдь не новость, все же мы не вправе обойти молчанием премудрость столь важную. Вот несколько примет: у молодых птиц первое перо в крыле заостренное, клюв черный, а лапки темнее, чем у птиц взрослых. Приобретя кое-какую привычку, ошибиться уже невозможно. Жарильщик, который, употребив во зло неопытность покупателя-новичка, выдаст ему старую птицу за молодую, ничем не отличается от плута, который чеканит фальшивую монету, и должен быть наказан не менее сурово. Впрочем, обращаясь к Массье и Лего, к Морану и Бьенне, вы можете быть

из древнейших французских родов). Его лавка располагалась, «как известно всякому» (АГ-6, 251), на улице Ришелье, 9. Подробнее см. в АГ-1 в главе «Господин Руже» (с. 205–207).

⁷⁵ В УА Гримо свидетельствует, что эта его острота имела большой успех; moreover, он цитирует сам себя неточно и утверждает, что сравнивал не греческую куропатку с обычной, а красную с серой (УА, 92).

уверены, что вас не обманут; эти почтенные люди — настоящие янсенисты среди жарильщиков⁷⁶.

О фазане

Настало время поговорить о фазане, птице истинно королевской, уроженке Колхиды, уже давно принятой в наших краях в сословие граждан. Хотя фазан стал одной из первых жертв той демократической системы, что была принята во Франции после 1789 года, редкие образцы этой породы, сумевшие ускользнуть от революционных преследований, еще встречаются в наших краях. Фазана жарят на вертеле, щедро — как того требует его царственное величие — обернув промасленной бумагой. По прошествии некоторого времени бумагу снимают, чтобы фазан как следует подрумянился, и подают под соусом из кислого виноградного сока с перцем и солью; иногда, из почтения к этому пернатому монарху, заменяют виноградный сок апельсиновым. Когда фазаны были не так редки, их тушили между ломтями сала в наглухо закрытой посуде, поливали карповым соусом и даже делали из них горячий паштет. Ныне по редкости фазанов роскошество это сделалось недостижимым; мало найдется французов, которые могут его себе позволить.

Наличие во французском языке выражения «морить, как фазана» достаточно ясно показывает, что блюда из фазана приходится дожидаться так же долго, как дожидается пенсии от правительства нельстивый литератор. Мясо у этой птицы жестковато, сочным и мягким оно становится, лишь если должным образом его выдержать; отсюда следует, что лицам, чьи гуморы склонны к гнилости⁷⁷,

⁷⁶ Янсенисты — течение во французском католицизме XVII–XVIII вв., представители которого отличались строгостью нравственных критериев; в переносном смысле — ригористы, люди с суровыми моральными требованиями.

⁷⁷ Античные и средневековые врачи, сторонники «гуморальной теории», утверждали, что здоровье человека зависит от соотношения в его организме четырех жидкостей («гуморов»): крови, слизи, желтой желчи и черной жел-

блюда из фазана противопоказаны. Фазана подвешивают за хвост и дожидаются, когда он сам выпадет из петли, так что нередко фазан, подвешенный в последний день Карнавала, отправляется на вертел лишь в пасхальное воскресенье⁷⁸.

Мы обсудили уже столько птиц, что охотно обошли бы молчанием рябчика, малиновку и жаворонка, когда бы они не требовали нашего внимания так настоятельно. Не мы виной тому, что январь так щедр на хорошие дни и хорошую еду: с младшими его братьями будет у нас хлопот поменьше.

О рябчике

Рябчик — птица одинокая, философ среди пернатых; он живет в лесной чаще, где его не так-то легко обнаружить. Особенно любит он горы, поросшие елями, чьи почки составляют его главную пищу. Рябчику оказывают на кухне то же почтение, что и фазану, и по заслугам. Мясо у него очень нежное и достойное желудков самых взыскательных. Живет на свете и водяной рябчик — некая помесь курицы с уткой; готовят его так же, как дикую утку, но он имеет то преимущество, что его позволено есть в постные дни. Впрочем, янсенисты этого преимущества не признают.

О малиновке

Малиновка есть воплощенное доказательство того прискорбного факта, что Гурман — существо бесчеловечное и жестокое по своей природе: ведь он не испытывает ни малейшей жалости к этой очаровательной перелетной птичке, которую уже одна

чи, — играющих в жизни человека такую же роль, какую в природе играют четыре стихии: огонь, земля, воздух и вода. Эта теория оставалась актуальной и в XVIII в.; в частности, именно в соответствии с ней построены рассуждения о разных темпераментах и наилучшей для каждого из них диете в Энциклопедии Дидро и Даламбера (*Bonnet-Annales*. P. 900).

⁷⁸ В этом случае процесс выдерживания фазана занимает те 40 дней, что длится Великий пост.

ее милая доверчивость должна была бы уберечь от наших посягательств. Но если всех жалеть, кого, спрашивается, станем мы есть? Так что нежности в сторону; признаем, что малиновка, одна из виднейших представительниц семейства мухоловковых, в жареном виде весьма аппетитна. В Меце, в Лотарингии и в Эльзасе торговля малиновками идет очень бойко. Этих прелестных птичек или без затей жарят на вертеле, или превращают в сальми.

О жаворонке

Так же поступают и с жаворонком — птицей также перелетной, но встречающейся в окрестностях Парижа куда чаще, чем малиновка. Под покровом тумана жаворонок набирает вес с изумительной скоростью, что роднит его с многочисленными поставщиками, ловащими рыбу в мутной воде; однако он теряет вес гораздо быстрее, чем они теряют лицо. Толстые жаворонки — блюдо для тонких ценителей. Иногда жаворонка запекают в хлебной корке, но чаще всего его отправляют на вертел, обернув ломтиками сала, а весь вытекший из него сок собирают, как величайшую драгоценность, и пропитывают им ломтики поджаренного хлеба, на которые затем укладывают саму птичку. Жареный жаворонок — кушанье, без сомнения, весьма приятное, но лишь после сытного обеда: ведь в руках человека с хорошим аппетитом самая пухлая малиновка, самый жирный жаворонок суть не что иное, как пучок зубочисток, которыми куда сподручнее очищать рот, чем его наполнять. Жаворонок также запекают в бумажке⁷⁹ и в круглых пирогах-туртах, превращают в сальми, пускают на украшения других блюд, а зимнею порою начиняют ими знаменитые телячьи головы, которые готовятся в «Надежном колодце» и к которым мы еще не раз будем возвращаться на страницах нашего альманаха.

⁷⁹ То есть в промасленной бумажной обертке, которая имела форму квадратной коробки и использовалась для запекания.

С легкой руки Людовика XV, который знал толк в еде, из жареных паштетов делают восхитительные холодные паштеты в слоеном тесте. Наилучшие — те, которые изготавливает в городе Питивье, что в окрестностях Орлеана, господин Прованшер. Мастер этот, который, надеемся, до сих пор пребывает в добром здравии и трудится на радость Гурманам, отправлял свои изделия в разные страны, даже в далекую Индию; обширнейшую торговлю он вел с редкостной честностью, с изумительным благородством и бескорыстием. Паштеты из Питивье — одно из самых дивных кушаний, какие могут услаждать небо и желудок благородного человека. Корка у них превосходная, а начинка неподражаемая.

Пожалуй, мы не упустили ни одной разновидности дичи, какая в январе — месяце, любезном сердцу Гурманов, — попадает на наши столы; теперь можем мы перейти к живности⁸⁰ и рыбе, доступным в это время года; однако, поскольку в этом отношении январь мало отличается от двух последующих месяцев, мы сочли более удобным поместить рассказ о пулярке в раздел о Карнавале, а рассказ о рыбе — в раздел о посте; в противном случае разговор о январе рисковал затянуться до бесконечности. Однако прежде чем проститься с этим месяцем, скажем еще несколько слов о зелени и кореньях, чье существование умелый повар способен продлить до зимы, несмотря на то что земля после первых заморозков их уже не рождает.

Об огородных растениях

Главнейшие из огородных растений, которые январь великодушно оставляет на нашем столе, суть шпинат, капуста огородная и цветная, кардоны, сельдерей, сладкий корень, морковь, репа, лук и порей.

⁸⁰ Живность — домашняя птица для стола, «куры, утки, гуси, индейки, голуби, цесарки» (Каншин. С. 62).

О шпинате

Шпинат по праву занимает первое место в зеленом ряду: он замечателен тем, что доступен нам в свежем виде восемь-девять месяцев в году. Овощ этот — вообще весьма обыкновенный — приводит, однако же, в отчаяние и скупца, и умельца, ибо представить его во всей красе стоит многих трудов и многих денег. Сам по себе шпинат вкуса не имеет, он, точно мягкий воск, способен принять любой вид, но в руках умелого мастера делается истинной драгоценностью. Случалось, что одно-единственное блюдо из шпината навсегда составляло славу повара.

Шпинат, самый целебный из овощей и подходящий для всех желудков без исключения, заправляют мясным соком, коровьим маслом, сливками, желе; из него варят суп и делают крем, им начиняют круглые пироги-турты и слоеные пирожки-риссоли⁸¹, он самая обыкновенная — если не считать щавеля — подкладка для многих изысканных блюд, как то: нашпигованная салом телятина, копченый язык и гамбургская копченая говядина. Одним словом, шпинат — лакомство богача и спасение бедняка, смотря по тому, в чьих руках он окажется.

О цветной капусте

Почти весь год большим подспорьем повару служит также цветная капуста, которую возможно сохранять свежей до исхода января и даже чуть дольше. Овощ этот так же полезен для здоровья, как шпинат, но готовить его куда легче: даже не самый блестящий мастер поварского искусства может приготовить отличную цветную капусту под белым соусом или в мясном соке, жаренную в тесте или посыпанную пармским сыром; последний способ — самый изысканный и самый пикантный. Цветная капуста превосходно обрамляет некоторые сменные блюда и многие рагу; порой ее даже кладут в салаты. В общем, она везде хороша

⁸¹ Пирожки, жаренные в масле.

и для украшения стола необходима. Покупая цветную капусту, выбирайте только кочаны белые, твердые и тугие, а грязные и рассыпчатые обходите стороной.

О кардонах

Кардоны делятся на листовую свеклу и испанские артишоки. Обе разновидности ценятся тем выше, чем белее и толще их стель, но на изысканные столы попадают только артишоки.

С артишоками на кухне дело обстоит точно так же, как с сонетом в поэзии. Депрео сказал, что

Поэму в сотни строк затмит сонет прекрасный.
Но тщетно трудятся поэты много лет:
Сонетов множество, а феникса все нет⁸².

То же самое можно сказать и о кушаньях из артишоков: из всех преддесертных блюд они, пожалуй, самые сложные; повар, способный изготовить изысканное блюдо из артишоков, достоин зваться наилучшим во всей Европе. При Старом порядке в Париже таковым слыл всего один — повар графа де Тессе, первого шталмейстера королевы⁸³. Мы не знаем, что с ним случилось, но справедливость требует, чтобы имя его было названо в нашей книге. Само собой разумеется, что, говоря о сложности приготовления блюд из артишоков, мы имеем в виду те блюда, где артишоки приправляют мясным соком, желе или костным мозгом; ибо приготовить из артишоков постное кушанье или посыпать их пармским сыром — дело нехитрое. Поэтому мы советуем тем, кто не чувствует в себе высшего гения, ограничиться двумя

⁸² Буало-Депрео. Поэтическое искусство, II, 94–96; пер. Э. Линецкой.

⁸³ Рене Ман VI дю Фруле, граф де Тессе, виконт де Бомон и де Френе, барон де Верни и д'Амбрьер, маркиз де Лаварден (1736–1814) эмигрировал вскоре после начала Революции и лишился всех своих владений (они были национализированы и проданы).

последними способами; овладев ими в совершенстве, можно также снискать славу.

О сельдерее

Сельдерей чаще всего идет в салаты, а точнее сказать, в острые соусы-ремулады⁸⁴ с превосходной горчицей от Майя или Бордена. Смешанный с отличным желе, он служит превосходным сопровождением для блюд сменных и вводных, таких, например, как баранья нога, тушенная между ломтями сала в наглухо закрытой посуде, или бараний бок. В небогатых домах сельдерей, приготовленный так же, как листовая свекла, исполняет роль скромного преддесертного блюда; куда более изысканное кушанье — сельдереевый крем; изготовить его по всем правилам искусства чрезвычайно трудно, и успех на этом поприще делает повару великую честь.

Хотя в вареном виде сельдерей теряет часть целебных своих достоинств, не нужно забывать, что растение это ароматическое, полезное для желудка, вызывающее аппетит, горячительное, а следовательно, весьма возбуждающее. Для очистки совести мы обязаны предупредить об этом последнем свойстве сельдерей робких читателей: им лучше вовсе не есть сельдерей или, по крайней мере, употреблять его с величайшей осторожностью. Говоря проще, холостякам сельдерей заказан.

Об огородной капусте

Огородная капуста — большое подспорье для всех поваров, от самых обыкновенных до самых искусных. Опытный мастер умеет найти правильное употребление этому овощу, напрасно

⁸⁴ «Ремулад — соус составленный из анчоусов, каперсов и пр.» (*Прихотник*. С. 375); «Ремулад — слово поваренное. Так называется соус, составляемый из анчоусов, каперсов рубленых, петрушки и луку, нарубленных особливо, что все обжаривается с хорошим соком из мяс или из рыб извлеченным, с малою частию прованского масла, зубком чесноку и обыкновенными приправами» (*Яновский*. Т. 3. С. 542–543).

презираемому гордцами, и с его помощью разнообразить супы и гарниры⁸⁵; мы уже видели, что не только говяжий кострец, но даже взрослая куропатка охотно укрываются за прочными капустными бастионами. Все дело в приправе. Она все преобразует, точно так же, как перо великого поэта сообщает благородство словам самым низким. Капуста по-баварски, служащая идеальной подкладкой для колбасы, — рагу не из дюжинных. А в Германии и даже в Эльзасе готовят повсеместно кислую капусту — блюдо столь же целебное, сколь и приятное; зимой она незаменима и как сопровождение, и как подкладка. За последние несколько лет кислая капуста прижилась и в Париже; в нашем «Путеводителе» мы укажем заведение, где это блюдо готовят наилучшим образом⁸⁶.

О сладком корне

Из всех огородных кореньев самый употребительный в зимних преддесертных блюдах — сладкий корень, или солодка. Овощ этот растет повсюду, стоит дешево и легко сохраняется в Париже до самой весны. Чаще всего сладкий корень подают под соусом из коровьего масла или жарят на сковороде. Посыпанный пармским сыром, он очень хорош на вкус, а видом напоминает макароны. Пища эта здоровая, и пренебрегать ею не стоит. По слухам, в Лионе из сладкого корня варят отличный суп: парижанам следовало бы перенять у лионцев это умение.

⁸⁵ Словарное пояснение русского переводчика 1809 г.: «Гарнировать — украшать, обкладывать края блюда, а также и дно кастрюли резанными ломтиками мяса и кореньев» (*Прихотник*. С. 370).

⁸⁶ Примечание русского переводчика 1809 г.: «Русские охотники до дедушкиных сытных блюд, услышав о французской похлебке с капустою и сравнив ее с богатыми, сборными, ленивыми и обыкновенными даже щами нашими, могут сделать свое заключение о лакомстве французского стола» (*Прихотник*. С. 65). Заведение, которое имеет в виду Гримо, описано в АГ-1 в главе «Господин Леше» (с. 243–244).

О моркови, луке, репе и проч.

Морковь, репа, лук и порей гораздо чаще употребляются в качестве гарниров, чем в качестве основных блюд. Морковь — верный друг повара, испытанный помощник в приготовлении мясных соков, желе и рагу. Впрочем, она подобна людям скромным и поистине незаменимым: протягивает руку помощи, но сама не показывается; таков же и другой товарищ повара, лук, без которого не обходится, пожалуй, ни одна приправа. Впрочем, есть блюдо, где морковь является во всем параде: это говяжье рагу с каштанами, блюдо для искусного мастера. Морковь в этом кушанье — все равно что краски в руках художника: она притягивает к себе все взоры; бычий хвост скромно отступает на второй план, давая моркови возможность наконец насладиться собственным триумфом. Примерно так же блистает репа в паре с уткой. Самый незаметный из четырех названных овощей — порей; он является на наших столах только в супе, которому придает более приятный вкус; с той же целью его вместе с другими душистыми травами кладут в некоторые рагу; овощ этот очень полезен для здоровья и достоин лучшей доли в наших трапезах. Обращаем на это внимание мастеров поварского искусства.

Поскольку Гурманы, к которым преимущественно обращено наше сочинение, в большинстве своем равнодушны к десерту и считают обед законченным в ту минуту, когда исчезает со стола последнее кушанье преддесертное, мы не станем здесь рассуждать о фруктах. Все, что принадлежит к этой последней подаче, более всего любезной дамам и вообще всем особам, охочим скорее до сладостей, нежели до кушаний основательных, составило бы предмет отдельной весьма толстой книги, пожелай мы разобрать этот предмет во всех подробностях⁸⁷;

⁸⁷ Приготовление десерта происходило не в кухне, а в буфетной, десертом занимался не повар, и потому кулинарные книги XVIII в. о десерте почти никогда не рассказывают; он был предметом отдельных руководств (см.: *Flandrin*. P. 17).

впрочем, некоторые соображения касательно десерта почтенная публика отыщет во втором томе нашего альманаха, который, смеем надеяться, порадует лакомок, вечно ищущих новых наслаждений.

О рисе⁸⁸

Зимней порой вносить разнообразие в супы и преддесертные блюда помогают рис и лапша: первый употребителен и в скоромных, и в постных кушаньях, а также в любых пюре; он служит самым достойным мавзолеем для бараньих ножек или даже цыплячьего фрикасе; кроме того, из него делают пилав — оттоманское рагу, которое следовало бы ввести в употребление и во Франции. Рис служит сопровождением каплунам, напитывающим его своими соками; в сладких преддесертных блюдах он служит для изготовления «канцлерш»⁸⁹, карамели или сливочных воздушных пирожных-суфле. Рис — истинный хамелеон, который принимает любые формы ради того, чтобы доставить нам удовольствие, и чаще всего это ему удается, ибо он подобен тем добрым людям, которые своего суждения не имеют, а с чужим соглашаются.

Об итальянской лапше

Между разными родами итальянской лапши наиболее употребительна вермишель⁹⁰; с нею варят суп как скоромный, так и

⁸⁸ Переводчик 1809 г. не употребляет слова «рис» и переводит французское riz как «сарачинское пшено»; однако слово «рис» присутствует уже в Академическом словаре 1822 г. и потому не должно выглядеть особенным анахронизмом и в нашем переводе.

⁸⁹ Рис, сваренный на молоке, посыпанный сахарной пудрой и корицей и подрумяненный в печи.

⁹⁰ Словарное пояснение русского переводчика 1809 г.: «Вермичелли — ита-лианская лапша, не крошенная, а тянутая ниточками особливою машиною; обрезанную с боков называют Лазани; полоски же, свернутые в трубочки, всем известны под названием макарон» (*Прихотник*. С. 370).

постный. Когда, сдобренная хорошим нежирным желе, служит она подкладкой для вареной живности, то именуется собственно лапшой; блюдо это столь же изысканное, сколь и здоровое. Ленточная лапша, или лазанья, с тертым пармским сыром идет только в суп, скоромный или постный. Что же касается до макарон, которые своею славой во Франции обязаны Арлекину и скакнули на лучшие наши столы прямо с итальянских театральных подмостков, то они представляют собой преддесертное кушанье из самых питательных и самых вкусных; главное — не жалеть, подавая их, ни масла, ни сыра. Людям же бережливым можем мы посоветовать смешивать половину сыра пармского с половиной грюйерского; заметят подмену лишь самые большие знатоки; главное — подрумянить сыр в малой печи, а для этого потребна лишь толика опытности и внимания. Макаронники, изготовляемые господами Лесажем, Лебланом и Руже, — предмет вожделения всех Гурманов; прославленный доктор Гастальди⁹¹ недаром сказал, что макаронник для желудка — все равно что дож для Венеции.

⁹¹ Авторитет, на чье мнение Гримо регулярно ссылается, Жан-Батист-Жозеф Гастальди (1741–1805) — врач, уроженец Авиньона, где практиковал до Революции. В революционную пору он был вынужден переехать в Париж, а оттуда бежать в Лондон; после Термидора вернулся во Францию и с 1798 г. служил главным врачом Шарантонского дома умалишенных (где среди его пациентов был, между прочим, знаменитый маркиз де Сад). Многоопытный гурман, «чьи оценки в любой части гастрономического искусства немедленно становились непреложным правилом, так что если бы вовремя были собраны все его мнения, сборник этот сделался бы первым гурманским кодексом нынешнего столетия» (АГ-4, 299), доктор Гастальди был бессменным председателем Дегустационного суда присяжных; умер через день после обеда у архиепископа парижского кардинала де Беллуа, где «отведал превосходного лосося, которого случай, счастливый в любое другое время, но роковой в тот день 20 декабря [1805], поднес ему трижды». Гримо заключил некрологом доктору Гастальди АГ-4 и предварил посвящением ему АГ-5.

Наиболее распространены эти три вида лапши, однако вообще разновидности этих изделий бесконечны и обязаны своими названиями той форме, какую принимает тесто, как то: звездочки, зернышки и многое другое. Поскольку потребление лапши и макарон в последние годы выросло чудесным образом, фабрики, их производящие, умножились в согласии с аппетитами, так что теперь все это можно преспокойно приобрести не только в Италии, но также и в Париже; однако из-за иного качества муки наши макароны, как правило, менее твердые и быстрее превращаются в размазю, нежели те, что прибывают из Генуи или Неаполя. Надобно непременно иметь это в виду и снимать французские макароны с огня чуть раньше, нежели итальянские, тогда они сохранят свою форму и заметить отличие будет почти невозможно.

ФЕВРАЛЬ

У римлян месяц этот, как явствует из его названия, был посвящен искуплению грехов⁹², у нас же назначение его совсем иное. Мы в это время празднуем Карнавал, и потому наш февраль правильнее было бы назвать порою умножения грехов или, по крайней мере, несварений желудка: пожалуй, нет месяца, более выгодного Медицинскому факультету, ибо нет месяца, более изобильного расстройствами желудочными. Многие люди, в течение целого года ведущие жизнь воздержанную, степенную и серьезную, именно в эти развеселые дни позволяют себе предаваться некоторым излишествам; не скроем, желудку в это время года приходится нелегко, ибо обжорство Гурманов задает ему много работы. Иные Гурманы убеждены, что желудок просто обязан варить как следует, а если он этого не делает, виноваты медики, сами же Гурманы тут ни при чем. Неудивительно, что люди, исповедующие такие принципы, постоянно мучаются животом, хотя редко в том признаются. Вообще из всех смертных

⁹² Februarius (лат.) — месяц очищения.

грехов, какие совершает человек, чревоугодие представляется ему самым невинным и менее всего отягощает его совесть. Церковь с легкостью отпускает Гурманам это прегрешение, потому что и сама предается ему весьма охотно и очень мало в том раскаивается. Чревоугодие каноников, как известно, вошло в пословицы задолго до того, как Французская революция посадила их на диету; гостеприимство — добродетель Гурманов — нигде не расцветало таким пышным цветом, как в монастырях. Что же до господ поставщиков, приобретших большую часть богатых французских аббатств... им эта добродетель неизвестна даже по имени.

О Карнавале

Природа в феврале действует согласно с людскими обычаями: месяц этот так же богат вкусной провизией, как и его старший брат, и предлагает нам примерно те же столовые припасы. Говядина в феврале почти так же жирна, телятина почти так же бела, свинина как никогда часто является на столах в виде сытных дополнительных блюд, а сосиски и колбасы во время Карнавала поглощаются как никогда обильно. Дичи в феврале, пожалуй, чуть меньше, чем в январе, но все-таки и она не редкость. Почтовые кареты, прибывающие в Париж с севера и юга, ломаются от индеек с трюфелями и паштетов с утиной печенкой, паштетов в тесте из Перигё и паштетов в мисках из Нерака. Страсбург шлет нам свои несравненные паштеты из гусиной печенки, способные примирить иудеев, которые, как говорят, одни умеют их изготавливать, с христианами. Из Труа дюжинами прибывают превосходные кабаньи головы куда лучше парижских и сотнями — неподражаемые язычки, секрет изготовления которых, кажется, неизвестен вне стен этого города. Письмам приходится потесниться, чтобы дать место толстым колбасам из Лиона, греческим куропаткам из Дофине, обычным куропаткам из Кагора и трюфелям из Перигора, густым ароматом которых пропитываются все послания.

О завтраках

В феврале все те кушанья, которые превращают Францию в лучшую страну мира, подаются и съедаются преимущественно за завтраком. Завтрак — трапеза ни к чему не обязывающая, так что человек, не желающий хвастать богатством, холостяк, не заводящий своего хозяйства, и любитель поесть, не требующий слишком многого, могут устроить у себя завтрак, не рискуя вызвать гнев соседей и дать повод для пересудов соседкам. Поскольку женщин на завтраки обычно не приглашают, поскольку раннее время позволяет челюстям работать неторопливо, наконец, поскольку утренний аппетит сильнее, а удовлетворение его не грозит большими опасностями, собрания эти посвящены преимущественно деятельности жевательной. Прелюдией служат несколько корзиночек с устрицами, доставленные из «Канкальской скалы»⁹³. Им на смену приходят бараньи почки, голуби под видом котлет⁹⁴, пирамиды сосисок и колбас, свиные ножки, начиненные фисташками. На столе может явиться даже прославленный каплун из «Безотказного котелка»⁹⁵ и запросто, без чинов заместить суп, который строгими правилами этикета в это время дня вовсе не предусмотрен.

Каплуна сменяют салаты, где живность соседствует со всем, что подстрекает аппетит и вызывает жажду, как то: трюфели, замысловатые желе, анчоусы от Майя, огурчики, генуэзская фасоль, турецкое зерно⁹⁶, черешня, шампиньоны, дыня по-английски, мелкие луковки в уксусе, гранвильские маринованные устрицы

⁹³ Об этом ресторане см. ниже в АГ-1 главу «Канкальская скала» и «Парк Этрета» (с. 228–229).

⁹⁴ Рецепт, согласно которому две половинки голубя, перед тем как поджарить их на решетке, раскладывают так, чтобы они напоминали ребрышки-котлеты.

⁹⁵ Ресторан на улице Больших Августинцев, где каплуны были коронным блюдом (см. в АГ-1 главу «Безотказный котелок» господина Деарма», с. 254).

⁹⁶ Одно из названий кукурузы.

и проч., и вот уже каплун не только сменен, но и забыт. Жаркое из утренней трапезы исключено, но его место занимает громадный паштет с индейкой, наштигованной трюфелями и ветчиной. Вместе с паштетом являются четыре сладких преддесертных блюда (ибо овощам в правильно устроенном завтраке места тоже нет) — такие как шарлотка или, еще лучше, английский яблочный пирог-флан из заведения прославленного Руже, крем, круглый пирог-турта с двойной начинкой, разного рода пышки и проч., что же до вин, они обязаны быть старыми, натуральными и первоклассными, доставленными прямым из погребов господина Тайёра⁹⁷. Затем наступает время десерта, который, впрочем, служит лишь для того, чтобы чистить зубы и возбуждать жажду. Не возбраняется выпить чарку-другую пунша, верного товарища желудка⁹⁸, но настоящее завершение завтрака — это кофе без сливок и его неразлучный спутник — ликер. Люди по-настоящему щедрые в самом конце завтрака предоставляют своим гостям (или, вернее, своим друзьям, ибо тех, с кем делят завтрак, именуют друзьями) возможность освежить горло двумя-тремя чашками ароматного мороженого от госпожи Ленуар или плитками мороженого от господина Мазюрье⁹⁹, а затем прополоскать его большим стаканом задарского мараскина, после чего друзья разбегаются по домам... чтобы, не мешкая, приняться за суп.

⁹⁷ О Тайёре см. ниже в АГ-1 главу «Господин Тайёр» (наст. изд., с. 263–264).

⁹⁸ В другом месте Гримо уточняет: «В некоторых домах завелся обычай подавать пунш в гостиной через час-два после кофе. Мы будем неустанно высывать голос против этой методы, пагубно воздействующей на пищеварение. Чем меньший промежуток отделяет обед от пунша, тем меньшее смятение этот последний вносит в работу ума и желудка. Главное же — сразу после пунша отведать кофе и тем хотя бы отчасти развеять винные пары» (УА, 299).

⁹⁹ Этот мороженщик в прошлом был дворецким Лорана Гримо де Ла Реньера, отца автора АГ; мать нашего Гримо сдала Шарлю Мазюрье террасу своего особняка, выходящую на Елисейские Поля; Мазюрье устроил там кофейню, которую Гримо исправно рекламировал во всех томах своего альманаха (см.: *Rival*. P. 118–119).

Разумеется, эти дневные завтраки, которые мы описали лишь в самых общих чертах, мало похожи на утренние завтраки наших отцов, которые довольствовались несколькими чашками кофе со сливками или шоколада с ванилью, а если желали, говоря по-народному, заморить червячка, призывали на помощь ломтик байоннской ветчины в окружении дюжины-другой пирожков или же итальянского сыра¹⁰⁰, за которым смиренно следовали несколько сосисок. Но Революция переменяла во Франции все, включая желудки: они обрели пищеварительные способности донныне небывалые¹⁰¹. По правде говоря, когда бы действие Революции тем и ограничилось, многие люди меньше бы против нее роптали.

Хотя во время Карнавала в особом почете завтраки, это нисколько не мешает Амфитрионам задавать роскошные обеды. Чаще всего поводом для них становятся свадьбы, которые во время поста уже не сыграешь, а поскольку богатые родственники оспаривают друг у друга честь поздравить новобрачных, медовый месяц превращается в нескончаемую цепь несварений желудка. Счастлив тот, кто, как герой комедии

¹⁰⁰ Итальянским сыром называлась разновидность паштета из телячьей или свиной печени.

¹⁰¹ В другом месте Гримо объясняет, как именно Революция переменяла порядок трапез: при Старом порядке порядочные люди обедали в два или три часа, но вот начались заседания Учредительного собрания, которое в октябре 1789 г. переехало из Версаля в Париж, и, поскольку депутаты освобождались не раньше четырех-пяти часов пополудни, они перенесли обед на более позднее время, а чтобы не умереть с голоду в паузе, стали устраивать второй завтрак «с вилкой в руке». «Так три-четыре сотни скверных провинциальных адвокатов вдруг переменяли наши священные привычки и нравы. Позже, когда им вздумалось собираться еще и по вечерам, они продолжали заседать, разгоряченные съеденным и выпитым за завтраком. Большая часть гибельных декретов — а их было принято немало — родились на свет именно во время этих вечерних заседаний, которые порой длились до глубокой ночи» (АГ-6, 74–75).

весельчака Пикара, ухитряется в эту пору прослыть *Кузеном всех и каждого*¹⁰²!

Мы слишком далеко ушли бы от темы нашего сочинения, когда бы взялись описывать февральские свадебные обеды. Однако да будет нам позволено подсказать устроителям этих обедов одно из самых лучших, самых видных и самых основательных сменных блюд; таковым мы считаем знаменитые телячьи головы из «Надежного колодца», которые совершенно заслуженно носят название съестной энциклопедии. Величественная наружность, богатое убранство, яркая ливрея свиты и счастливая симметрия составных частей — все это позволяет телячьей голове занимать место в середине многолюдного стола в течение всего обеда и утолять все аппетиты, нимало не исчерпав собственных запасов; цена у этого кушанья скромная, а вкус отменный, так что оно равно тешит и карман, и тщеславие: вот две причины, по каким оно никогда не выйдет из моды.

О живности

Мы посулили, что займемся живностью, когда дойдем до скромных дней; в самом деле, именно в эту пору живность царит на столах; если не считать Дня святого Мартина, который в сущности представляет собой праздник индюков (и о котором мы поговорим, когда дойдем до ноября), никогда в Долину¹⁰³ не стекается так много народа, как в последнюю неделю мясоеда. В эту пору самый бедный рабочий желает взяться за перо, а са-

¹⁰² Комедия Л.-Б. Пикара (1795), где главный герой, голодный плут, выдает себя родственникам жениха за родственника невесты, а родственникам невесты — за родственника жениха.

¹⁰³ Долина (la Vallée) — рынок птицы, масла и яиц, с 1679 г. располагавшийся под открытым небом на набережной Больших Августинцев; названием он был обязан «Долине скорби» — так называлось место на Кожевенной набережной, в районе площади Шатле, где этот рынок находился до 1679 г. См. подробнее у Гримо в АГ-1 в главе «Долина» (с. 253–254).

мый тщедушный рантье собирает все свои силы, чтобы поймать за хвост цыпленка. Торговки из Долины и с Центрального рынка (который по части живности занимает лишь второе место) своего не упустят и, пользуясь случаем, заламывают такие цены на пернатых, что те, кажется, сами не могут опомниться от изумления. Прежде чем отправляться за покупками, взгляните на градусник: если ударил мороз, ни каплуны, ни индейки, ни гуси не будут вам по карману.

Если начинать рассказ с самых малых, то первыми должны идти голуби; однако, хотя в Париже их едят почти круглый год, ибо голуби любвеобильны и плодятся безостановочно, мясо их вкуснее в другую пору, так что к голубям мы вернемся позже.

О цыпленке

Зато цыпленок во время Карнавала предстает во всем своем великолепии. Именно в это время парижане едят жирных цыплят, которые сами по себе составляют весьма недурное жаркое и пленяют три чувства разом: взор, нюх и вкус. Цыпленок рождается на свет от отца петуха и матери курицы и во всех отношениях превосходит родителей, ибо курице, особенно если она в летах, место только в бульоне; что же касается петуха, он является на наши столы, лишь если умерщвлен девственником: у такого петуха мясо очень нежное и весьма своеобразное на вкус, более того, если верить одному многоопытному врачу, знатоку хорошей еды¹⁰⁴, мясо это обладает сильным возбуждающим действием, а значит, смерть вовсе не лишает эту птицу ее прославленного темперамента, который так силен, что отчасти сообщается даже вкушающим плоть ее. Мы еще встретимся с петухом в летних главах.

¹⁰⁴ *Господину доктору Гастальди, одному из наилучших целителей и тончайших ценителей вкусной еды в нашей столице. Счастлив тот Гурман, который может быть не только его сотрапезником, но и — в том случае, если съеденное пошло не впрок, — его клиентом! (ГДЛР). О Гастальди см. примеч. 91.*

Покамест воротимся к цыпленку и скажем, что для описания всех тех метаморфоз, какие свершаются с ним на наших кухнях, потребовался бы отдельный толстый том. Только на вертеле можно жарить цыпленка двадцатью и более манерами, в том числе à la Шуази и с песчаным луком, по-краковски и по-генуэзски, по-голландски, по-данцигски и по-испански, по-немецки и по-итальянски, с испанским чесноком и с морским укропом — уже по этому перечню видно, что едва ли не все европейские нации сообщили нам свои способы приготовления цыпленка на вертеле. Если от вертела мы перейдем к очагу, разнообразие ничуть не уменьшится. Не говоря уже о фрикасе из цыпленка — самом простом и, возможно, самом лучшем из всех цыплячьих рагу, — мы встретимся здесь с цыпленком слоновой кости и цыпленком под зеленым маслом¹⁰⁵, с цыпленком мэтра Луки и цыпленком в бутылке, с цыплятами «летучая мышь», по-бобурски и à la Каракалла; с цыпленком-сюрпризом и душиным цыпленком с кореньями, с цыплячьей колбасой и проч., и проч. Очевидно, что искусные повара не жалели сил, изобретая бесчисленные способы обращения с юными представителями куриного рода.

О пулярке

Обратившись теперь к родственникам цыпленка по боковой линии и перейдя от племянника к тетке, мы снова обречем себя на бесконечные перечисления. Для начала скажем, что города Ле Ман и Ла Флеш оспаривают повсюду, от святилища юстиции до прелестного театра Водевиля (которым с честью командует один из главных литературных лакомок, любезный весельчак Барре¹⁰⁶), почетное право присылать нам самых сочных пуля-

¹⁰⁵ Рецепт приготовления зеленого масла из шпината, лука, каперсов, анчоусов, желтков и сливочного масла см.: *Одоевский*. С. 156–157.

¹⁰⁶ Пьер-Ив Барре (1749–1832) — основатель (в 1792 г.) театра Водевиля, для которого сочинил много пьес, и (в 1796 г.) общества «Обеды Водевиля» — кружка, члены которого собирались столько же ради вкусных обедов,

рок, и разрешить этот спор может только провинция Бресс, ибо брессские пулярки не имеют себе равных. Последовав же за любезными путешественницами до пункта назначения, то есть до наших кухонь, мы обречем в их лице одно из прекраснейших, нежнейших и сочнееших жарких, какие когда-либо сходили с вертела; если же, заменив внутренности этих милых дам на превосходные трюфели, мы дадим им повертеться над легким огнем, весь дом наполнится ароматом воистину несравненным. При необходимости роскошный трюфель можно заменить смиренным кресс-салатом, нужно только придать ему остроту с помощью крепкого уксуса и начинять им пулярку только на самом последнем этапе ее славного пути. Шпиговать пулярку, чье предназначение — быть насаженной на вертел, значит нанести ей незаслуженную обиду. Если она о чем и мечтает, так это о сюртуке из толстых и жирных ломтей сала, и надо признать, что это платье для нее самое уместное и самое приличное.

Способов приготовления на вертеле у пулярки не меньше, чем у цыпленка. Спросите у славнейших мастеров, откройте наилучшие кухмистерские подручные книги, которые стоят таковых же книг аптекарских, и вы увидите, что пулярку на вертеле можно приправить по-ямайски, à la Виллерау, грецким орехом, раками, оливками, шампиньонами и даже устрицами. Быть может, вы предпочитаете пулярку в виде рагу? — тогда мо-

сколько для исполнения сочиненных ими песенок; автор, близкий к кругу «Нового погребка» (см. примеч. 213). Несколько лет спустя Барре стал одним из авторов пьесы «Арлекин Гастроном, или Господин де Ла Гурмандь», поставленной на сцене его театра в самом конце 1810 г.; ее главный герой — председатель Дегустационного суда присяжных, который соглашается выдать дочь за сына трактирщика только потому, что тот превосходно умеет готовить фазана, а вдобавок числит среди своих предков маркиза де Бешамеля, давшего имя знаменитому соусу. Хотя формально водевиль не говорил о заглавном герое ничего дурного, все же звучал он двусмысленно по отношению к Гримо, а вдобавок был написан без особого остроумия, так что реакция критиков была «кисло-сладкой» (*Rival*. P. 193–195).

жете выбирать между провансальской, душенной под крышкой, сваренной в бычьем пузыре, запеченной в хлебной корке или в трубках из макаронного теста, приготовленной со сливками или даже под пеплом — впрочем, этот последний рецепт, конечно, следует употреблять не прежде, чем Карнавал закончится, ведь пепел — символ поста¹⁰⁷.

Если, однако же, будет нам позволено высказать наше собственное суждение о предмете столь серьезном, мы осмелимся сказать, что готовить хорошую пулярку иначе, чем на вертеле, значит наносить ей величайшее оскорбление. Она так хороша сама по себе, что украшения ее только портят, и мы можем адресовать ей слова влюбленного Оросмана:

Искусства не ищи; тебе в нем нужды нет¹⁰⁸.

О гусе

Переход от пулярки к гусю, а тем более к гусю домашнему, может показаться слишком резким. Однако хороший гусь, молодой, жирный и нежный, также не лишен достоинств. Уподобим его бойкой брюнетке, с которой можно скоротать время за неимением томной блондинки. Точно так же за неимением пулярки гусь, обладающий всеми перечисленными достоинствами, не портит борозды и не порочит вертела; конечно, жаркое из гуся почитается блюдом мещанским, однако мы знаем немало изощренных ценителей, которые им не нахвалятся. Другое дело, что резать жареного гуся следует по особым правилам, которые очень важно знать, дабы не совершать нелепых ошибок. Горе тому, кто начнет с ляжек: он выкажет тем самым полное незна-

¹⁰⁷ Первый день Великого поста у католиков называется «пепельной средой»: в этот день верующим наносят на лоб знамение креста освященным пеплом либо посыпают голову пеплом в знак сокрушения и покаяния.

¹⁰⁸ Вольтер. Заира. Д. 4, сц. 2.

ние света и житейской мудрости. Начинать надо с извлечения из гуся его желудка. Полейте ломтики этого желудка лимонным или померанцевым соком и натуральным прованским маслом, приправленным душистой горчицей, — и вы удвоите цену этого блюда в глазах знатоков. Не стоит и говорить, что жир, истекающий из гуся, поджариваемого на вертеле, надобно собирать и сохранять, как величайшее сокровище. Этим жиром заправляют овощи, в особенности шпинат, которому сообщает он вкус весьма изысканный.

Рагу из гуся не так разнообразны, как рагу из цыпленка и пулярки. Однако если даже не упоминать два вида гусяного супа, как можем мы забыть тушенные в собственном жиру и маринованные гусяные ляжки, которые каждую зиму прибывают к нам в бочонках и горшках из Лангедока! Ляжки эти, которые подают на протертом горохе, на подкладке из тонко нарезанного жареного лука или под Роберовым соусом¹⁰⁹, — кушанье очень сытное и выручающее хозяина дома в любое время года: запасшись такими ногами, вы будете всегда крепко стоять на ногах и не позволите никому застать себя врасплох.

Но величайшую признательность истинных Гурманов и почетное место между пернатыми гусь заслужил благодаря своей печенке, из которой в Страсбурге изготовляют превосходные паштеты — роскошное преддесертное блюдо, уже упоминавшееся выше. Чтобы получить гусяную печенку должной величины, гуся подвергают самым мучительным испытаниям. Ему дают много еды, но мало питья, ему прибивают лапы гвоздями к доске и оставляют перед сильным огнем, короче говоря, его обрекают на жизнь довольно незавидную. Пожалуй, эту жизнь можно было

¹⁰⁹ Разновидность лукового соуса (скромный готовится с прибавлением телячьего сока и ветчинного желе, а постный — с красным вином), имеющая весьма давнюю историю; в частности, в «Спящей красавице» Перро свекровь заглавной героини, Людоедка, требовала, чтобы ей сервировали на обед внуку, внука, а затем и невестку именно под Роберовым (в каноническом русском переводе — просто «вкусным») соусом.

бы назвать совершенно невыносимой, когда бы гуся не утешала мысль об ожидающей его участи. Ведь гусь знает, что страждет недаром, что колоссальная печенка его, нашпигованная трюфелями и одетая замысловатою коркою, стараниями господина Корселле¹¹⁰ разнесет его славу по всей Европе, — и потому покоряется своей участи безропотно, не проронив даже слезинки¹¹¹.

¹¹⁰ Торговец съестным, о котором см. в АГ-1, с. 211–213.

¹¹¹ Это место сразу запомнилось читателям, в том числе и иностранным; комментируемый абзац в переводе на английский приведен в книге: Forbs J. *Letters from France, written in the years 1803 and 1804*. London, 1806. V. 1. P. 395–396 (ср.: Набоков В.В. Комментарий к роману А.С. Пушкина «Евгений Онегин». СПб., 1998. С. 130); тот же фрагмент амплифицирован в романе Э. Бульвер-Литтона «Пэлэм, или Приключения джентльмена» (1828, гл. 18): «А ты, прекраснейшее из всех блюд — вечернее светило среди изысканных закусок — ты, что красуешься посреди трюфелей, гордо возвышаясь над темной волнистой грядой соуса — ты, божественный foie gras [паштет из гусиной печенки. — *фр.*]! Неужели ты изгладился из моей памяти? Нет, о нет! — напротив — я вижу тебя, обоняю, вкушаю и едва не выпускаю дух, наслаждаясь тобой! Как! Гуся, того самого гуся, частью которого ты являешься, жарят живым, на медленном огне, для того чтобы печенка увеличилась в объеме — а наш знаменитый *almanach des gourmands* авторитетно заявил, что гусь рад-радешенек своим мученьям, затем что его ждет неувядаемая слава! Разве не предстает гуся в пророческом видении эта самая печенка увеличенной, разве не лобуется он, как ее измельчают для паштетов и обжаривают для *cote*, окружают сонмом трюфелей, объявляют гордостью кулинарного искусства, сокровищем, блаженством, неземным счастьем гурманов? О ты, вознесенный превыше всех пернатых, достигший своего триумфа гусь — разве не ликовало твое сердце, даже когда твоя печень румянилась и разбухала внутри тебя и ты погибал мучительнейшей смертью? И разве, подобный индейцу на костре, ты не исполнялся горделивой радости при мысли, что твои муки — и только они — даруют тебе славу? (Бульвер-Литтон Э. Пелэм, или Приключения джентльмена // Бульвер-Литтон Э. Последние дни Помпей; Пелэм, или Приключения джентльмена. М., 1988. С. 344; пер. А. Кулишер). На русском языке фрагмент о страданиях гуся был напечатан не только в отдельном издании 1809 г., но и в статье «О нынешнем состоянии поваренной промышленности и гастрономии в Европе» (Библиотека для Чтения. 1835. Т. 12. Разд. 4. С. 70).

Утка делит с гусем почетное право поставлять сырье для паштетов, причем утиные паштеты не только ничуть не менее знамениты, чем гусиные, но, пожалуй, снискали городу Тулуза бóльшую известность, чем парламент, а город Ош прославили больше, чем архиепископский дворец¹¹². Поскольку оба города сильно удалены от столицы, паштеты эти отправляются в дорогу в фаянсовых мисках, которые, хотя сами и несъедобны, отлично сохраняют вверенный им дорогой груз. Паштеты путешествуют не одни, они везут в своем нутре перигорские трюфели: из всех способов доставки в столицу бесценных грибов этот — не самый невкусный, но зато и не самый экономичный; впрочем, пища эта и предназначена исключительно для земных богов, иначе говоря, для людей состоятельных. Хорошо, если им достает вкуса для того, чтобы оценить это яство!

О дворовой утке

В кухне Амфитриона с тонким вкусом дворовая утка редко попадает на вертел. Этой чести более достойна ее двоюродная сестрица дикая утка, особа куда более деятельная, независимая и опрятная, а потому, как мы уже сказали, имеющая более сочное мясо и совсем иной душок. Впрочем, мы вовсе не хотим сказать, что юная руанская утка, изжаренная на вертеле, совсем не вкусна; однако ее скромной персоне куда более пристало покоиться на подкладке из репы, тушенной между ломтями сала в наглухо закрытой посуде. Подают дворовую утку также с испанским артишоком и с сельдереем, с анчоусами и с цикорием, с огурцами, с устрицами и с оливками, с зеленым овощным пюре и с пюре чечевичным, приготовленной по-итальянски и проч., и проч. Во всех этих отменных вводных блюдах повара с величайшим

¹¹² Тулузский парламент, учрежденный в середине XV в., — высший суд, разбивавший гражданские, уголовные и церковные дела; в городе Ош (департамент Жер) с IV в. существовало епископство, в IX в. превращенное в архиепископство.

искусством скрывают низкое происхождение пернатых нерях; это как раз тот случай, когда по одежде не только встречают, но и провожают.

О шампиньонах

Февральские огородные растения не слишком отличаются от январских, разве что цветная капуста становится большей редкостью, так что приходится заменять ее шампиньонами, которые как раз в этом месяце вырастают на грядках, если, конечно, не мешают холода. Шампиньоны входят в состав бесчисленного множества рагу. Как отдельное блюдо их используют редко, тем не менее их можно готовить со сливками, запекать в печи и даже жарить в масле. Самый обычный — но отнюдь не самый плохой — способ заключается в том, чтобы подавать их в хлебной корке. Кроме того, шампиньоны сушат или маринуют по рецепту прославленного Майя, наконец, из них делают грибной порошок, который сохраняется долго и служит немалым подспорьем для удовлетворения чувственных потребностей: его смело можно назвать кухонным табаком.

МАРТ

О морской рыбе

Мы отложили до этого месяца разговор о рыбах, которых едят зимой, — не только в марте, но также в январе и феврале; в эту пору свежий улов особенно хорош и рынки полны рыбы. В эти месяцы прибывают в Париж осетр и лосось, треска и калкан, тюрбо и морской язык, морская камбала малая и большая; лиманда и морской дракон, морская форель и лаксфорель, мерлан и сельдь (впрочем, с декабря месяца уже без молок), зеленые и белые устрицы из Дьеппа и Канкаля и проч., и проч.

Пожелай мы исчислить в деталях все операции, каким подвергаются эти бесчисленные обитатели Океана, прежде чем попасть на наши столы, нам пришлось бы исписать толстый том. Из всех столовых припасов, какие благодетельное Провидение

дарует человеку для утоления аппетита, ни один не дает повару такой возможности похвастать мастерством, как рыба, в особенности же рыба морская, которая, будучи от природы слегка безвкусной, должна многое признать у искусства, и притом искусства утонченного, для того чтобы поразить нашу чувственность и возбудить наш аппетит. На первый взгляд это кажется парадоксом, ибо на большей части наших столов перечисленные нами рыбы являются либо вареными, либо запеченными; но что с того? Разве пряный отвар¹¹³, изготовленный по всем правилам искусства, такой уж пустяк? Авторы расходятся во мнениях о природе этого блюда, которое можно считать соусом, а можно назвать колыбелью всех рыбных блюд, исключая рыбу жареную, запеченную и пряженую. Поваренные книги полны рецептов рыбных супов более или менее изысканных и более или менее зависящих от климата. Например, в Лионе — городе, окруженном превосходными виноградниками, — все убеждены, что рыба, однажды вынутая из воды, ни в коем случае не должна туда возвращаться. В Париже, где вино дорого, к делу подходят не так строго. Здесь в ходу рыбные супы как скоромные, так и постные; первые, разумеется, куда вкуснее, но поскольку церковный устав запрещает есть их в постные дни, приходится заменять мясной сок соком трав и кореньев; вот для повара искусного и набожного случай пустить в ход все свои умения и доказать свое отличие

¹¹³ Мы выбрали этот перевод для слова *court-bouillon* (дословно «короткий бульон»), которое русский переводчик 1809 г. переводит как «кур-бульон» и поясняет следующим образом: «особливое приготовление некоторых рыб в соусе, составляемом из воды, уксусу, кусочка коровьего масла с белым или красным вином, солью и перцем; вместе с сим-то соусом рыба должна упариться в собственном соку» (*Прихотник*. С. 373); к перечисленным ингредиентам следует прибавить различные пряности. Вариант перевода «короткий бульон» тоже существовал в XIX в.; см.: «Короткий бульон для варки рыбы (в больших домах его сохраняют несколько раз, потому что каждый раз как в нем варится рыба, то он уменьшается)» (Карем А. Искусство французской кухни XIX столетия. СПб., 1866. Т. 1. С. 37).

от горе-поваров, которые только и умеют что переводить продукты.

О тюрбо

Рыбу тюрбо, прозванную за красоту морским фазаном и заслуживающую, благодаря своим роскошным формам, звания царицы поста, обычно варят целиком; это самый благородный способ обращения с ней; ведь если вначале разрезать эту рыбу на части, она перестанет быть украшением стола. Перевязь из петрушки и масляный соус в отдельной посуде — вот единственные украшения, в которых нуждается тюрбо; прибавим еще лопаточку из золота или, по крайней мере, из позолоченного серебра от знаменитого господина Одио¹¹⁴, ведь употреблять в столь торжественном случае обычную ложку — истинное кощунство. Любители разнообразия готовят тюрбо по-голландски и по-францискански, по-перигорски и по-королевиному, по способу Сент-Мену, с раковым желе, с карповыми молоками и проч.; но все эти блюда представляются нам куда менее благородными, чем тюрбо в пряном отваре, — кушанье, отличающееся простотой и величием настоящих героев, для которых любые прикрасы не честь, а обида.

Но все это касается первого явления тюрбо в столовой; завтра возможно подать ее в переодетом виде: превосходные достоинства этой рыбы окажут себя и под маской. На другой день после премьеры тюрбо хороша под соусом бешамель, названным в честь дворецкого Людовика XIV маркиза де Бешамеля, который изобрел его и этим одним завоевал право на бессмертие¹¹⁵. Подобное нередко случается и в словесности: так одна-

¹¹⁴ Об этом ювелире, в чьей лавке продавалась «самая богатая и самая элегантная посуда» (АГ-3, 93), см. ниже в АГ-1 главу «Господин Одио и господин Симон» (с. 204).

¹¹⁵ На самом деле Луи Бешамель, маркиз де Нуантель (1630–1703), богатый генеральный откупщик и гурман, был не изобретателем одноименного соуса,

единственная драма составила славу Пирона и Грессе, Латуша и Лану, да и самому Мерсье «Тачка укусника» принесла больше известности, нежели все его политические, астрономические, нравственные и литературные парадоксы¹¹⁶.

а скорее его привилегированным потребителем; соус изобрел Франсуа-Пьер де ла Варенн, повар маркиза д'Юкзеля, и посвятил его богатому ценителю вкусной еды.

¹¹⁶ Поэт Алексис Пирон (1689–1773) прославился комедией «Метромания» (1738); Жан-Батист Грессе (1709–1777) — комедией «Злой» (1747); Филипп Детуш (1680–1754), которого Гримо ошибочно именует Латушем (очевидно, по ассоциации со следующим драматургом) — комедией «Тщеславный» (1732); Жан-Батист Сове де Лану (1701–1760) — комедией «Исправленная кокетка» (1756); Гримо не только рецензировал на страницах своей газеты «Драматический цензор» (1798) постановку этой последней пьесы, но и использовал строки из нее в переписке с актрисой Жозефиной Мезере, которая, несмотря на все его ухаживания, не отвечала ему взаимностью (*Rival*. P. 139). Луи-Себастьян Мерсье (1740–1814) выпустил драму «Тачка укусника» (историю честного укусника Доминика) в 1775 г.; под политическими и нравственными парадоксами Мерсье Гримо, по всей вероятности, подразумевает его сочувствие идеям Руссо (за которое его прозвали «обезьяной Жан-Жака») и его политическую деятельность во время Революции (Мерсье принимал участие в работе Конвента как депутат-жирондист, за что в период якобинской диктатуры поплатился тюремным заключением); под литературными парадоксами — критику классицистической литературы XVII в., утверждение, что проза выше стихов, вычеркивание из идеальной библиотеки таких авторов, как Паскаль и Боссюэ, и прочие экстравагантные суждения; наконец, под астрономическими парадоксами — книгу 1806 г. «О невозможности астрономической системы Коперника и Ньютона» (с утверждением, что Земля плоская, а Солнце вращается вокруг нее). В конце 1770-х — начале 1780-х гг. Мерсье и Гримо были дружны; Мерсье принимал участие в повторении скандального ужина 1783 г., которое состоялось 9 марта 1786 г., и в «философических завтраках» Гримо де Ла Реньера. Там он читал отрывки из своей «Картины Парижа» (1781–1789) — серии очерков, которые пересекаются с АГ тематически (кофейни, укусники, продавцы мороженого и проч.), но настолько сильно отличаются по тону и

Об осетре

Осетр так дорог и так редок, что является целиком лишь на королевских пирах. По этому случаю его жарят на вертеле, предварительно нашпиговав анчоусами и утрями, а затем поливают маринадом, подбитым добрым желе из раков. Это — кушанье роскошное, достойное предстать на столе в Страстную пятницу. Впрочем, куда чаще осетра покупают звеньями и подают либо с гренками, либо с душистыми травами, либо нашпигованным салом (тогда это блюдо скоромное), либо в виде рагу с репой, а то и холодным с оливковым маслом и уксусом. В любом случае это пища богов, но, пожалуй, тяжеловатая и причиняющая желудку частые несварения. Для князей церкви принять смерть от осетра — дело самое обыкновенное; впрочем, нельзя не признать, что для настоящего Гурмана такая смерть — самая легкая и самая достойная.

О лососе

Другой царь морей, который, подобно осетру, снисходит до того, чтобы входить в наши реки и подниматься по ним едва ли не к самым истокам, — лосось; в Париже он не редок, но очень дорог; все дело в том, что он нескоро портится, а потому может терпеливо дожидаться покупателя несколько дней кряду. Целиком лосось является лишь на столах у самых богатых Амфитрионов, да и то лишь по торжественным случаям, — ведь природа создала его кушаньем парадным. Самое пристойное место для лосося есть пряный отвар, особенно если перед пода-

цели повествования, что выводы о зависимости Гримо-литератора от Мерсье, сделанные в недавней статье (Abramson J. Grimod's debt to Mercier // *Studies in Early Modern France: Rethinking Cultural Studies 2: Exemplary Essays*. 2001. Т. 7. Р. 141–162), представляются весьма преувеличенными. Хотя революционные убеждения Мерсье не вызывали у Гримо сочувствия, после Революции автор АГ возобновил отношения с автором «Картины Парижа» и высоко оценивал его литературный талант (см.: *Desnoiresterres*. Р. 183–185).

чей на стол вложат ему в брюхо фунт коровьего масла, стертого с мукой. Но порой обходятся с ним по-другому: либо запекают в сухарях и подают под рубленным соусом¹¹⁷, либо оставляют преть между ломтями сала в наглухо закрытой посуде, затем омывают двумя бутылками превосходного шампанского вина из погреба господина Тайёра, а под конец украшают глазированными индюшачьими крылышками и дюжиной великолепных раков, сваренных в том же божественном напитке. В этом наряде лосось так дивно хорош, что можно брать деньги за его показ. Разрезную лососину глазируют и маринуют, готовят с душистыми травами и в шампанском вине (как видим, лосось любит выпить, причем вина он требует первосортного), жарят на вертеле, запекают в бумажке и превращают в горячий паштет. Голову лосося тушат в наглухо закрытой посуде либо для постного стола, либо для стола скоромного. Наконец, из лососины готовят холодный паштет; здесь главное — вынуть паштет из печи наполовину готовым, влить в отдушину полпинты прозрачного желе из телятины и ветчины и, вновь поставив в печь, дожидаться, пока паштет приобретет тот золотистый цвет, без которого на столе он непременно уподобится блондинке, явившейся на бал без румян.

О тунце

Мы не станем ничего говорить о тунце, который водится только в Средиземном море, а следовательно, почти никогда не добирается до Парижа свежим; впрочем, нам присылают его в паштетах или в маринаде с натуральным прованским маслом. Рыбу эту недаром прозвали картезианской телятиной: на телячье мясо похожа она вкусом и белизной, и оттого ее везде любят, а более всего любезна она Медицинскому факультету: ведь объесться ею легче легкого.

¹¹⁷ Соус на базе рубленых грибов с уксусом, анчоусами, каперсами и корнишонами.

*О калкане и молодой тюрбо,
о морском языке, морской камбале,
лиманде и проч.*

Калкан и молодая тюрбо — рыбы очень нежные, в особенности первая, которую недаром именуют морскими сливками; обе, точь-в-точь как взрослая тюрбо, дивно хороши в пряном отваре. Что же касается до морского языка, морской камбалы и лиманды, их, как правило, жарят в масле, причем морской язык обладает тем преимуществом, что его можно разрезать прямо на столе, а затем щедро полить получившиеся кусочки лимонным соком, смешанным с ложкой натурального прованского масла, отчего рыба эта становится и приятнее на вкус, и легче для желудка. Доктор Гастальди, который служит нам всем примером и в еде, и в беде, ест их только так и никак иначе. Хороши также жареные мерланы; они незаменимы в качестве постного жаркого — при условии, разумеется, что успели хоть немножко подрасти. Прекрасное дополнительное блюдо представляет собой свежая сельдь, поджаренная на решетке и поданная с соусом из целебной и душистой горчицы господина Бордена; однако сельдь эта непременно должна быть с молоками, в противном случае ей в хорошем обществе делать нечего, ибо сельдь без молок — это все равно что аптекарь без сахара или поставщик без кредита; между тем в марте сельди еще не успевают обзавестись этим достоинством, по какой причине мы и вернемся к ним, равно как и к мерланам, позже.

Об устрицах

Парижане лакомы до устриц, которые в большом количестве поступают в Париж из Дьеппа, Канкаля и даже из Маренна¹¹⁸;

¹¹⁸ Маренн — город в департаменте Приморская Шаранта, на юго-западе Франции, центр добычи устриц, удаленный от Парижа сильнее, чем нормандский Дьепп и бретонский Канкаль.

надо, однако, иметь в виду, что устрицы, привозимые на барках, не идут ни в какое сравнение с теми, которые прибывают в столицу сухим путем. Эти последние, продающиеся корзинами на улице Монторгёй, которая с незапамятных времен служит им пунктом назначения, всегда свежее и нежнее. Впрочем, в холодное время неплохи и устрицы с барок — при условии, что они провели в порту не более двух дней.

Самый обыкновенный способ употребления устриц — есть их сырыми перед супом. Многие люди даже не подозревают, что с устрицами можно обходиться иначе, и позволяют себе, самое большое, приправить их щепоткой молотого перца или стружкой лимонного сока. Каково же было бы их удивление, узнай они, что существует более двадцати различных способов приготовления устриц! что их мелко рубят и тушат в кастрюле, посыпают пармским сыром, фаршируют, жарят на сковороде и на решетке, готовят в папильотках и в бумажках¹¹⁹, по-тетушкиному и по-дядюшкиному, что из них изготавливают постные и скоромные рагу, гарниры всякого рода и даже — кто бы мог подумать! — супы и пирожки! Тогда-то жалкие эти невежды постигли бы свое ничтожество и смиренно признали величие того искусства, о котором мы ведем речь и которое доставляет роду человеческому наслаждения надежнейшие и разнообразнейшие из всех.

Устрицы представляют собой, как мы уже отметили, обычную и даже неизбежную прелюдию ко всем зимним трапезам. Впрочем, прелюдия эта обходится зачастую весьма дорого, во-первых, потому, что требует великого расхода на превосходное белое вино, после которого не станешь уже подавать вино посредственное, а во-вторых, потому, что иные нескромные

¹¹⁹ Приготовление в папильотках отличается от приготовления «в бумажках» (см. примеч. 79) тем, что здесь продукт (в данном случае устрицы) не попадает в бумажную коробку, а просто заворачивается в кусок бумаги.

гости, движимые глупым тщеславием, считают делом чести заглатывать устрицы сотнями,— занятие вдвойне бессмысленное, ибо Амфитриона оно нередко огорчает, гостю же подлинного наслаждения не доставляет! Ведь доказано опытом, что устрицы, если съесть их больше пяти-шести десятков, вкуса уже не радуют и аппетита не возбуждают.

О рыбах пресных вод

В марте месяце честь доставлять легкие припасы к нашему столу оспаривают у моря реки и пруды. Между рыбами, которыми обязаны мы этим водоемам, первое место занимают бесспорно карп и щука. Эта последняя, которую именуют царицей пресных вод, очень красива; ее легкая стройная фигура, форма хвоста и ряды зубов сообщают ей вид разом щегольской и устрашающий. Щуку можно назвать Аттилой прудов; по природе своей она великая хищница и пожирает всех подряд, боится же среди всех живых тварей одного только человека. В своем роде щука есть не что иное, как маленький крокодил.

О щуке

Готовят щуку тысячью способов: по-женевски и по-немецки, под белым соусом и на парú; ее тушат в кастрюле, жарят на сковородке и фаршируют, кладут в салат и в круглый пирог-турту, в паштет холодный и горячий; но всех благороднее, конечно же, щука на вертеле, нашпигованная в постный день угрями, в скоромный — салом. Покуда она жарится, надлежит окроплять ее хорошим белым вином, уксусом или соком зеленого лимона; тот же, кто хочет сделать ее еще мягче, подает ее, даром что изжаренную, под соусом, в котором анчоусы и устрицы перемешаны с каперсами и белым перцем. Такая щука имеет вид выразительный и благородный, но лишь в том случае, если она порядочной величины.

О карпе

С кумом ее карпом — если только он не уроженец Рейна и не прибыл с великой пышностью из Страсбурга — повара обходятся менее почтительно. Кстати, из любви к истине мы обязаны предупредить, что рейнские эти уроженцы в самом Рейне никогда не бывали и выросли не меньше чем в четверти лье от этой реки. Рейнские карпы — это рыбы, которых вылавливают в прудах Линдра, Гондрешанжа и других городов эльзасских и лотарингских и совсем юными привозят в Страсбург, где откармливают в просторных садках реки Иль, довершая тем самым их воспитание¹²⁰. Цена на таких карпов может доходить до 30 луидоров¹²¹. В 1786 году нам довелось знать одного карпа, который дважды побывал в Париже и оба раза — за неимением покупателей — возвращался назад в Страсбург. Ездил он с курьером и питался в дороге одним лишь хлебом, смоченным в вине. Возможно, он здравствует и поныне.

Нетрудно догадаться, что этим почтенным особам место в прином отваре; всякое иное обхождение для них оскорбительно. Разварной карп — кушанье, подобающее князьям или, по крайней мере, республиканским поставщикам, дошедшим до третьего банкротства¹²². Сходным образом готовят и юных

¹²⁰ Для современников было совершенно очевидно, что лучшие карпы — именно рейнские (ср. в поэме В. Филимонова «Обед»: «Богатый карп à la Chambort, на русский пир приплывши с Рейна»). Напротив, современный знаток практической стороны поваренного ремесла недоумевает: «кстати, почему, собственно, с Рейна — непонятно» (Одоевский. С. 673; комментарий И. Лазерсона).

¹²¹ Примечание русского переводчика 1809 г.: «Около 150 рублей» (*Прихотник*. С. 112). До 1803 г. один луидор равнялся 24 франкам; значит, карп мог стоить 720 франков — цена огромная, если учесть, что ниже в АГ-1 (глава «Господин Тайёр») сам Гримо сообщает, что 6 франков за бутылку вина и 3–4 луидора (72–96 франков) за обед — цены весьма солидные.

¹²² Имеется в виду процедура ложного банкротства, освобождавшая от уплаты долгов и способствовавшая умножению капитала; механизм таких

карпов, выловленных в Роне, и тех прекрасных карпов, что водятся в Сене; в опровержение мудрости, утверждающей, будто нет пророка в своем отечестве, эти последние пользуются в Париже немалым уважением. Что же касается карпов средней величины, их, как правило, жарят в масле, тушат обыкновенно или по-итальянски, фаршируют, готовят с грибами, на манер цыплячьего фрикасе и еще множеством способов. Кушанье это в высшей степени здоровое и очень приятное, особенно если после тинистого пруда карп провел некоторое время в проточной воде и вышел, так сказать, из грязи в князи. В Париже во время Великого поста карпы — частые гости; они стекаются в столицу отовсюду. Особенно любимы знатоками карповы молоки; их часто продают отдельно и либо жарят, либо превращают в рагу, либо запекают в круглых пирогах-гуртах. Очень вкусны также языки разварных карпов. Истинные Гурманы до них весьма охочи и всегда стараются заполучить голову карпа ради его языка. Порой, однако, ожидания их оказываются обмануты самым досадным образом: дело в том, что у некоторых карпов, словно в насмешку над аппетитами этих господ, язык обретаётся под хвостом.

О форели и хариусе

Форель и хариус, рожденные в Женевском озере, представляют собой божественное лакомство, которые в Париже удается раздобыть только нынешним Бурвале¹²³, да и то лишь изредка. Отваренные целиком с душистыми травами, поданные на стол под женевским соусом, который напоминает об их происхож-

банкротств подробно описан у Бальзака в повести «Банкирский дом Нусингена» (1838).

¹²³ Поль Пуассон де Бурвале (ум. 1719), бретонский крестьянин, сделавший в Париже головокружительную карьеру благодаря покровительству интенданта финансов Поншартрена; он выгодно женился и в конце царствования Людовика XIV разбогател так сильно, что его имя стало синонимом денежного мешка.

дени и подобает им больше любого другого, форели и хариусы могут сделать честь самым изысканным столам. На них зовут за две недели, причем достаивается приглашения далеко не всякий. А уж отведав форели, какой Гурман не крикнет ей фора!

Об угре

Угорь так высоко не метит; смиренный от природы, он сторонится света и охотно уступает первенство карпу, однако скромность его вознаграждается с лихвой: угорь — дорогой гость на самых пышных столах. Однако на столах этих он никогда не является целиком, даже если его подают с татарским соусом, а более благородного способа обхождения с крупными углями не придумано. Впрочем, угрей-гигантов можно жарить на вертеле, предварительно нашпиговав трюфелями и обернув в масляную бумагу, а потом подавать с каким-нибудь затейливым соусом. Но этой чести достаиваются лишь угри-исполины. Обычного же угря подают под матросским или цыплячьим соусом, а еще чаще используют его для украшения прочих припасов, которые такому соседу всегда рады по причине беспримерной его скромности. Добряк Лафонтен обессмертил угря, приготовленного иным способом, однако паштета с угрем нынче не найти нигде, кроме Лафонтеновых сказок¹²⁴. В Париже угри слишком дороги.

Об окуне

Окунь, водящийся в Сене,— рыба для выздоравливающих, впрочем, со вкусом нежным и приятным. Есть его надобно разварным с добрым масляным соусом.

¹²⁴ В стихотворной сказке Лафонтена «Паштет из угря» слуга пеняет хозяину, который соблазнил его жену, хотя у него есть своя собственная супруга, не страдающая притом никакими изъятиями; в ответ, чтобы доказать слуге, что и хорошее может приесться, хозяин приказывает каждый день кормить его исключительно паштетом из угря; очень скоро этот деликатес приесться слуге, и он убеждается, что хозяин был прав: разнообразие превыше всего.

О налиме

Налим в Париже — немалая редкость и является здесь за время Великого поста всего один-два раза; готовят его так же, как и утря, а кроме того, тушат с грибами и ветчиной, варят, напшиговав салом и телячьей мякотью, или жарят в масле, готовят по-мещански и по-итальянски, по-римски и по-пруссски, à la Виллерау, в шампанском вине и в соусе из его собственной печени. Печенка эта — кушанье отменно нежное, и миллионеры считают своим долгом отведать его хотя бы один раз в жизни, чтобы насладиться одним из величайших удовольствий, какие суждены на этом свете богатым Гурманам.

*О пескарях, лещах,
усачах и раках*

Прочие рыбы пресных вод мало достойны внимания Гурманов. Хотя пескари, если из Сены попадают на сковородку, весьма недурны; пескарь — речная корюшка, а в конце большого обеда из него получается набор отличных зубочисток. Жарить лещей и уклек, линей и усачей мы предоставим обывателям. Впрочем, к последней из этих рыб стоит отнестись со вниманием. Хороший усач — вещь отнюдь не бесполезная. Что же касается раков, то средние используются во множестве гарниров, как постных, так и скоромных, из крупных же, сваренных в пряной воде или, лучше того, в шампанском вине, получается преддесертное блюдо, которое можем сравнить не иначе, как с неопалимой купиной. За иные из этих купин торговцы просят целых пять лудиров — в чем, впрочем, нет ничего удивительного, если вспомнить, что двадцать лет назад цена за сотню отличных страсбургских раков доходила до шестидесяти ливров¹²⁵.

¹²⁵ Пять лудиров — это 120 франков, так что если считать, что в «купину» тоже входила сотня раков, раки после Революции подорожали почти вдвое (послереволюционный франк равнялся дореволюционному ливру, и многие расчеты по старинке велись не во франках, а в ливрах). В АГ-6 Гримо вклю-

Как видим, время, отведенное для покаяния, не вовсе потеряно для объединения. Между прочим, именно в пост рыба особенно вкусна, так что интересы религии превосходно уживаются об эту пору с интересами желудка. Кстати, пост — вещь очень полезная с точки зрения политической экономии: нужно же дать скотине возможность произвести на свет себе подобных; воистину, когда бы все соблюдали пост, мяса было бы больше, а стоило бы оно дешевле.

О бобовых

Мартовские огородные растения мало чем отличаются от январских и февральских; новый урожай еще не созрел, так что в пищу идут лишь те овощи, какие удалось запасти с прошлой осени. Цветной капусты больше нет; приходится пробавляться сладким корнем и картофелем. Зато во время Великого поста все вспоминают о бобовых: белых турецких бобах, чечевице и сушеном горохе. Правда, в благородных домах только первый из этих овощей является на столе самостоятельно либо как подкладка под бараньей лопаткой, да и то лишь если прибыл прямиком из Суассона, родины лучших бобов во всей Франции; два других непременно обращаются в желе или пюре. Наши баловни судьбы, в отличие от Исава, не отдали бы за чечевичную похлебку права

чает своеобразный сценарий театрально-кулинарного представления — главу «О том, как покрасить живых раков в красный цвет»: нужно окунуть кисточку в раствор азотной или серовинной кислоты (которая употребляется при изготовлении офортов) и несколько раз покрыть панцирь (но так, чтобы кислота не попала под панцирь, иначе рак умрет), а потом одного живого крашеного рака положить на блюдо вместе с вареными; он выползет вверх, гости решат, что все раки на блюде живые и есть их нельзя, огорчатся — а потом, когда выяснится, что большинство раков все-таки вареные и съедобные, опять обрадуются, крашенных же раков можно сохранить для другого раза и других гостей (АГ-6, 70-74).

первородства, пусть даже право это в нынешней Франции вовсе лишилось цены.

АПРЕЛЬ

Об алозах

Первые дни этого месяца обычно еще принадлежат Великому посту, так что мы как раз успеем отведать алозу — морскую рыбу, которая поднимается по рекам вплоть до самого Парижа на радость Гурманам, весьма ее почитающим. Алозы, выловленные в Сене, этого почтения в высшей степени достойны, ибо мясо у них бесконечно нежное, а по вкусу — точь-в-точь орех, только выросший не в лесу, а в воде. В океане алоза была тоща и суха, в Сене же сделалась жирна и сочна. Едят ее разварную, а еще лучше — изжаренную на вертеле либо на решетке; в этом последнем случае главное — не забыть уложить алозу на ложе из щавеля: пусть нежится там, точно красавица на оттоманке.

О ягнятине

Наступает Пасха — праздник ягнят и ветчин; первых подают на жаркое, вторые — перед десертом. Ягнятина — мясо довольно безвкусное и переваривается с трудом, но эти недостатки искупаются белизной его и нежностью. Часть ягнятины, изжаренная на вертеле, недурна, особенно если перед тем, как разделать мясо, смять фунт отличного коровьего масла с мелко порубленными петрушкой, песчаным луком и душистыми травами и запустить этот масляный шар ягненку под лопатку; растаяв, он сообщит мясу ту остроту и жирность, каких ему недодала природа. Несложная эта операция тешит не только вкус, но и ум Гурманов, которые всегда рады следить за приготовлениями, совершаемыми прямо на обеденном столе, особенно если за дело берутся пухлые белые ручки хорошенькой молодой женщины.

Об окороках и ветчинах

Из окороков наилучшая репутация у байоннских и майнцских; объясняется это и способом приготовления ветчины, и личным достоинством свиней, в Байонне и Майнце вскормленных: под этими разными небесами достигают они почти равного совершенства. Байоннские окорока, которые следует доставлять в Париж сухим путем, ибо морское путешествие не идет им впрок, более массивны и весят обычно от 15 до 20 фунтов; майнцские окорока меньше, но зато нежнее; мы не дерзнули бы сделать это замечание в ту пору, когда этот товар был для нас чужеземной диковиной, однако теперь, когда, благодаря нашим завоеваниям, сделался он кушаньем туземным, мы вправе хвалить майнцкий окорок, ничуть не погрешая против собственного патриотизма¹²⁶. Окорока жарят на вертеле, готовят по-немецки, под шампанским или без воды и огня¹²⁷. Из них извлекают эссенцию, которую, особенно если она приготовлена прославленным Прево, искусные повара ценят на вес золота; их режут на ломтики, отправляют на сковородку и проч., и проч. Впрочем, все эти способы хороши только для окороков обыкновенных, что же касается до байоннских и майнцских, то им одна дорога — обернуться ветчиной и быть

¹²⁶ До Великой французской революции Майнц принадлежал князю-архиепископу; в 1792 г. французская революционная армия захватила город, и здесь была провозглашена Майнцская республика, попросившая о присоединении к Франции; до 1797 г. город занимали попеременно то французские республиканские войска, то войска контрреволюционной коалиции; наконец, в октябре 1797 г. Франция и Австрия подписали Кампоформийский мирный договор, Франция аннексировала левый берег Рейна, и в самом конце этого года Майнц вошел в состав Франции как столица нового департамента Мон-Тоннер; город оставался французским до 1814 г.

¹²⁷ Последний способ заключается в том, что окорок обкладывают душистыми травами и пряностями, оборачивают сначала тканью, обильно смоченной водкой, а затем клеенкой и на сорок часов закапывают глубоко в лошадиный навоз. После этого окорок выкапывают, и он считается готовым к употреблению.

поданной на стол перед десертом; для того обсыпают ее сухарями, а в торжественных случаях, как то праздники, балы и проч., покрывают мясным желе. На Пасху ветчина отменно хороша и всем любезна; до самой Пятидесятницы вы не сыщете лучшей смены для жаркого. Особенно же явственно обнаруживают себя достоинства ветчины во время завтрака. Соберите на эту трапезу пять-шесть гостей, и дорогой гость из Майнца исчезнет меньше чем за час, особенно если вы уважите его тоску по родине и не пожалеете превосходного рейнского вина, с которым майнцская ветчина так же дружится, как руссийонские вина — с ветчиной байоннской. Обе они заслужили право отправляться в желудки Гурманов вместе с вином их отечества. Желудкам это только на пользу.

Именно из байоннских окороков изготавливаются те превосходные ветчинные паштеты в тесте, которые навеки прославили господина Лесажа, а сегодня с неменьшим успехом продаются в лавке его преемника господина Леблана на улице Арфы (меж тем как сам господин Лесаж перебрался на улицу Монторгёй). Мы еще вернемся к заведению господина Леблана в нашем «Путеводителе», а пока лишь заметим, что в начале апреля лавка его представляет собой зрелище столь любопытное и столь аппетитное, что никакой другой пирожник с ним тягаться не может. На всех этажах развешаны полторы с лишним тысячи байоннских окороков: на полу и на потолке, на стенах и на окнах — повсюду одни только окорока. В этой ветчинной библиотеке ни одна дверь не закрывается, и свежий воздух, свободно гуляя по комнатам, ласкает и сберегает драгоценные мясные творения, зато все окна тут накрепко закрыты: ведь с улицы в дом могут налететь мухи. Что же до мышей и крыс, от них окорока охраняет роскошный черно-белый котиче; этот верный страж имеет сходство со многими библиотекарями: он тоже никогда не дотрагивается до вверенных ему сокровищ. Кот этот славится на весь Париж, и красавицы приезжают в экипажах, дабы выразить ему свое восхищение и вознаградить

за труд ласками, которые принимает он с похвальной скромностью. Честность его вознаграждается сытной едой, но оттого не менее достойна уважения¹²⁸. Сколько мы знаем людей, которых кормят досыта и награждают без счета, но это, однако же, не мешает им ни воровать, ни предавать! Хотя всем этим окорокам суждено отправиться в паштеты (да и этого огромного запаса порой не хватает), господину Леблану случается отвязать парочку-другую и, *приготовив своим манером*, отпустить своим истинным друзьям. Ничего вкуснее и восхитительнее на Святой неделе съесть невозможно.

Апрель нельзя назвать самым голодным из месяцев, однако сравнения со своими старшими братьями он не выдерживает. Недаром было сказано, что время года это, хоть и весьма приятное, но самое скупое на птицу и дичь, овощи и фрукты.

Поэтому любителям вкусно поесть приходится возвращаться в мясные ряды — пробавляться ягнятиной, тешиться ветчиной и мечтать о зеленом горошке и макрели, которые не замедлят обрадовать их своим возвращением.

О спарже

В конце апреля в Париже на радость тем, кто, наскучив картофелем и прошлогодними бобами, тоскует о зелени, является первая спаржа.

¹²⁸ О судьбе этого кота (которого русский переводчик 1809 г. именует «черно-пегим Мурлаем») Гримо информировал читателей в следующих томах АГ: «Несравненный кот г-на Леблана трудится без усталости, охраняя вверенные его попечению две тысячи байонских окороков» (АГ-6, 256); «Тем, кто принимает близко к сердцу судьбу кота г-на Леблана — верного Мутона, неподкупного стража семисот или даже восьмисот окороков, мы рады сообщить, что, поборов тяжкую и опасную болезнь, он вновь пребывает в добром здравии и не замедлит обрести прежнюю дородность и прежний вес, равнявшийся ни много ни мало тринадцати с половиной фунтам» (АГ-8, 248; кот весил, следовательно, около пяти с половиной килограммов — по современным понятиям, не так уж много).

Спаржа в Париже всегда очень дорога и доступна только богачам: пища эта вовсе не сытная и слегка возбуждающая, но зато очень нежная. Лучшую спаржу растят в Вандоме: она на все прочие совсем не похожа. Толстую спаржу варят в воде и едят либо под белым соусом, либо с прованским маслом. Мелкую готовят так же, как зеленый горошек, — это помогает скоротать время в ожидании горошка настоящего. Но лишь только этот последний явится на прилавках, спаржа отступит, не смея узурпировать его права. Так прелестница на возрасте, блистающая во время ночного празднества, бежит лучей зари и не дерзает соперничать с восемнадцатилетней красавицей, которой единственными украшениями служат юный возраст и свежий цвет лица.

Спаржу едят также под сливочным соусом и под маринадом, с мясным соком и даже в яичнице. Служит она и сопровождением к некоторым рагу, однако, повторяем, во всей своей красе она предстает лишь тогда, когда сварена натурально. Такая спаржа — превосходное преддесертное блюдо; преломлять ее — занятие из приятнейших. Спаржу едят руками; касаться ее ложкой — значит выказать совершенное неумение жить в свете.

МАЙ

О макрели

Слышится зов макрели: ее появление в Париже есть, бесспорно, одно из главнейших весенних удовольствий. Рыба эта имеет сходство с женщинами: она нравится всем без исключения. Она всем нужна и всеми привечена. И простой обыватель, и богатый вельможа ей рады, и если на столы богачей открыт доступ лишь самым роскошным макрелям, бедняки довольствуются, не ропща, макрелями куда более скромного достоинства. Вообще, рыба эта по вкусу всем: и господам, и дамам, и юнцам, и старцам.

Повара подвергают макрель самой разнообразной обработке; чаще всего жарят ее на решетке, обернув масляной бумагой и запустив ей в брюхо шпат коровьего масла, смятого с душистыми травами, однако на богатых столах макрель является и в ином виде — нашпигованной по-испански, изжаренной по-фламандски, приготовленной по-перигорски, в бумажке и в папильотках, изжаренной кусочками на вертеле, фаршированной раками и даже плавающей в супе. Готовят из макрели и скоромное блюдо: для этого припускают окорок и поливают рыбу густой ветчинной эссенцией непосредственно перед подачей на стол. Макрель оттого делается чрезвычайно сочна и обретает даже способность возбуждать похоть. Посему прописана эта рыба тем, у кого не осталось ни аппетита, ни страсти.

О голубях

Голуби не сходят с нашего стола в течение всего года, ибо они на редкость плодovitы; однако можно сказать, что во всей своей красе эта птица является нам лишь вместе с новым урожаем зеленого горошка; в паре с горошком голуби составляют одно из лучших весенних вводных блюд. Но этим голубиные таланты не исчерпываются; искусному повару голубь любезно предоставляет бесчисленные возможности явить свое мастерство. Способов подавать голубей на стол не счесть: птиц томят в наглухо закрытом горшке, стенки которого обложены шпигом, душат под крышкой и тушат в сковородке, готовят по-мещански и по-голландски, à la Гобер и à la Гарди, à la Флери и à la Станислав, по-лунному и по-солнечному, по-люксембургски и по-дофински, по-королевски и по-импровизаторски, с базиликом и с коровьим маслом, в запеканке и с ветчиной, с трюфелями и с пармским сыром, с грибами и с каперсами, с черепашьими лапками и с репой, под жареным красным соусом и в смешанном рагу-сальпиконе, подают в паштете и в маринаде, глазированными и шпигованными, в сюрпризах и в пепле; кстати, из пепла голубь

запросто перелетает в водку или даже в спирт, превращаясь таким образом из кающегося грешника в запойного пьяницу. Как не воскликнуть, слыша все это: что за Протей эта полудомашняя птица! А ведь мы назвали еще не все способы обращения с нею. Тот, кто обложит голубя ломтями сала, обвернет виноградными листьями и поджарит на вертеле, получит жаркое, конечно, не первосортное, но вполне сходное даже для людей первостатейных, особенно если хозяин умеет разделить голубя так, как требуют правила искусства и обычаи большого света, и любезно поднести дамам ножки, а не крылышки¹²⁹.

О зеленом горошке

Зеленый горошек — молодой, хороший! — вот главный майский напев, и напев этот для слуха Гурманов слаще искусных итальянских арий. В самом деле, можно ли оставаться безучастным при виде нежнейшего, вкуснейшего и милейшего из овощей? При виде овоща, который дарит парижанам четыре месяца неизъяснимых наслаждений, мирно уживается с любым мясом и с любой птицей, а поданный отдельно, царит как король среди кушаний преддесертных?

Чтобы исчислить все многообразные способы готовить зеленый горошек, потребовался бы отдельный толстый том. Горошек готовят со сливками, по-полумещански и по-фламандски, à la Рамбуйе и со шпигом; он идет в супы скоромные и постные, в зеленые пюре самых разных видов. Горошек служит подкладкой телячьей грудинке, птичьим потрохам, молодым голубям, малым котлетам и бараньим ножкам; он составляет компанию цыплячьему фрикасе, говяжьему языку, телячьим ушам и проч.,

¹²⁹ «Правила искусства и обычаи большого света» требовали, чтобы голубя сравнительно крупных размеров разрезали на четыре части, а голубя более мелкого — на две части: нижнюю (ножки) и верхнюю (крылышки; эта верхняя часть именовалась «херувимом») (УА, 101).

и проч. Одним словом, ни на земле, ни в небесах не найдется такого зверя, который не почел бы за честь поместиться на тарелке подле зеленого горошка — на радость нашему здоровому аппетиту.

Пока в Париже можно отведать первоклассного зеленого горошка, парижане не вправе жаловаться на жизнь, особенно если горошек этот, приготовленный учеником великого Морийона¹³⁰, заправленный добрым коровьим маслом, является среди преддесертных блюд зеленой горкой, которую всякий спешит разрушить.

Да будет же благословен прекрасный месяц май, приносящий нам макрелей, зеленый горошек и милых голубков! Месяц этот так же дорог Гурманам, как и влюбленным, но любовь приходит и уходит, а вкусные яства остаются и радуют человека от рождения до смерти.

О коровьем масле

Прежде чем проститься с маем, скажем несколько слов о коровьем масле; чем зеленее трава, тем вкуснее масло, а в мае травы особенно хороши. Самое лучшее масло прибывает в Париж зимой из Изиньи, а летом из Гурне; оба по праву считаются первоклассными, но первое все-таки гораздо лучше, и только далекое расстояние мешает доставлять его в столицу жаркою порою. Из всех шматов коровьего масла, какие встречаются в подлунном мире, Гурманы ценят превыше всего те, которые прибывают из Гурне и Изиньи. У масла этого вкус лесного ореха и жирность, которая в рагу себя превосходно оказывает. Такие шматы, весом до 150 фунтов, именуются масляными головами, и недаром. Что же до масла низшего разряда, которое вешают фунтами, и так называемого местного масла, то ими довольствуются одни бедняки.

¹³⁰ О Морийоне см. примеч. 498.

ИЮНЬ

Чем ближе лето, тем уже круг наших гастрономических наслаждений; мы имеем в виду наслаждения основательные, те, какие даруют нам мясной ряд и птичий двор, равнины и леса; ибо если говорить о радостях растительных, они, напротив, в это время года весьма разнообразны. Благословенное Провидение в неизменной мудрости своей справедливо рассудило, что летом желудок человека ищет легкой пищи и сторонится сочных мяс! Когда бы мы согласились не насиловать Природу и довольствоваться тем, что она дарит нам в то или иное время года, тогда и здоровье наше, и вкус остались бы в выигрыше, однако невоздержность и гордыня заставляют нас действовать наперекор календарю, а он таких обид не прощает и карает нас несварением желудка.

В мясном ряду летнею порою припасы те же, что и в предыдущие месяцы, только вкуснее. Телята сделались белее и нежнее, бараны духовитее: ведь вместо сена они едят траву. Что же касается говядины, хороша, конечно, и она, но до осенней ей пока далеко: ведь за лето коровы и быки успевают нагулять мясо на тех тучных пажитях, где трава растет не по дням, а по часам, и впитать в себя все соки зеленых долин — истинных кормилиц человека, давно отлученного от груди.

Для живности лето — время не самое благоприятное, однако же в июне к нам являются юные цыплята и молодые пулярки, индюшата и руанские молодые утки, девственные петушки и голуби всех сортов. О цыплятах, пулярках и утках мы уже рассказали прежде; мы так глубоко их почитаем, что сочли себя обязанными живописать их в пору вящей славы, а слава пулярки — в жирных ее телесах, точно так же как слава поэта и тем более ученого — в чахлой его наружности. Рассказали мы и о голубях, верных друзьях человека, которые едва ли не всегда оказываются у него под рукой. Нам осталось сказать несколько слов лишь о молодых петухах и о юных индюках.

О девственном петушке

Юный девственный петушок — холостяк наших птичьих дворов. Своему целомудрию он обязан вкусом и душком, которые самым решительным образом отличают его как от дядюшки каплуна, поневоле отказавшегося от сладчайших наслаждений подлунного мира ради того, чтобы доставить наслаждение нам, так и от племянника цыпленка, умирающего, этих наслаждений не познав. Мясо молодого петушка, которое стало бы куда более жестким, потеряй он невинность, ценится тем дороже, что встречается весьма редко, а похоть возбуждает весьма сильно. Лучшие девственные петушки прибывают к нам из края Ко. Их жарят на вертеле, обложив ломтиками сала. Нашпиговать молодого петушка значит его оскорбить, а превратить в рагу — обесчестить.

Зато петушины гребешки — неперемнная составная часть почти всех раковых супов и наилучших из рагу; гребешки едят фаршированными, запеченными, под цыплячьим соусом и проч.; однако чаще всего служат они гарниром: ведь блюдо из одних гребешков по карману лишь современному Лукуллу.

Об индюшонке

Из индюшонка, который к июню как раз успевает немного подрасти, получается жаркое вкусное и тем более драгоценное, что дичи об эту пору не сыщешь. Однако убивать этих прелестных юнцов в столь нежном возрасте вместо того, чтобы позволить им разжиреть вволю, — все равно что жать рожь в цвету. Вдобавок даже лучший из индюшат

Гордыне нашей льстит скорее, чем Природе¹³¹,

¹³¹ Цитата из трагедии П.-Л. де Беллуа «Гастон и Баярд» (д. 2, явл. 1); в реплике Эвфемии, дочери графа Авогара, речь идет о чувствах знатных сеньоров по отношению к их сыновьям (в ущерб дочерям); применение этой фразы

ибо тешит тщеславие, но не ласкает гортани. Чтобы индюшонок стал вкуснее, его шпигуют — оскорбление, которое никто не дерзает нанести индейке: она бы этого не стерпела.

О летней рыбе

В июне хорошая морская рыба в Париже редкость. Исключение составляют свежая треска и скат: его привозят в столицу в течение всего года, и парижане ему всегда рады, но летом он особенно хорош, ибо более мягок, чем обычно, и — едва ли не единственный из всех даров моря — не боится жары. Существуют две разновидности ската, обе равно вкусные: колючий скат и скат большой. Обычно ската готовят всего двумя способами: под белым соусом, если мясо совершенно свежее; с черным маслом¹³² и жареной петрушкой, когда мясо *подозрительное*. Однако искусный повар постыдится ограничивать себя этими двумя заурядными рецептами, и предложит вам ската à la Сент-Мену, под соусом из его собственной печени, под Роберовым соусом, в рагу и даже жаренного в масле. Собственно, средиземноморских скатов только так и готовят; они гораздо меньше океанских и далеко не так вкусны, что бы ни говорили по этому поводу жители Лангедока. Да простит нас господин Мутон да ла Капельер, один из самых изощренных Гурманов города Безье¹³³, но это сущая правда.

к юному индюку должно было создавать комический эффект. После первой постановки (в 1771 г.) трагедия «Гастон и Баярд» неоднократно переиздавалась, в том числе отдельным изданием в 1801 г. и в пятом томе «Репертуара французского театра» в 1803 г.

¹³² Черное масло — плод перекаливания сливочного масла на сковородке; после того как из масла выпарилась вода, в него добавляют уксус, соль, перец и петрушку; масло в результате этих процедур в самом деле темнеет, но до черноты его доводить не рекомендуется по медицинским соображениям.

¹³³ В Безье на юге Франции Гримо почти безвыездно прожил с июля 1790 г. по январь 1794 г. Подробнее см. во вступительной статье, с. 19–20.

Из речных рыб в июне вкуснее всех карп, форель и окунь.

Июнь красен не рыбой, а овощами: в этом месяце на радость нашим желудкам, истосковавшимися по зелени, созревает множество прекрасных огородных растений. Кроме цветного горошка, который в Париже превосходит до середины августа, июнь приносит с собой еще множество даров, как то: зеленые турецкие бобы, которые хоть под белым соусом, хоть под соусом английским, хоть со сливками, хоть с шампанским составляют преддесертное блюдо столь же здоровое, сколь и приятное; огурцы, овощ водянистый и освежающий, но малопитательный (если только не начинят его добрым колбасным фаршем), который подают чаще всего под белым соусом, а малые огурчики заготавливают в уксусе; садовые бобы, у которых вкус хотя и горьковатый, но приятный, особенно если подлить толику сливок, не пожалеть сахара и не забыть добавить для духу веточку садового чабера; цветная капуста, которая в июне только-только созревает, и потому надобно ее приправлять пармским сыром; салат-латук, который на столах мещанских является перед десертом либо с начинкою как у Симоны, либо в рагу постном или скоромном, а на столах богатых сопровождает те кушанья, которые томятся в наглухо закрытом горшке между ломтями шпига.

Как видим, июнь вносит немалое разнообразие в наши преддесертные блюда, и все благодаря огородникам, которые в этом месяце у всех в почете. Признаемся, однако, что даже самый лучший из овощей — ничто до тех пор, пока не попадет в руки искусного повара. Овощи сами по себе — картина весьма посредственная и ценная лишь богатой рамой; другое дело — хороший заяц; он на кухне все равно что Рафаэль, а соленая говядина — тот же Рубенс. Этим двоим, не в обиду будет сказано Луи-Себастьяну Мерсье, рамка без надобности¹³⁴.

¹³⁴ Собственно говоря, Мерсье придерживался сходной точки зрения: «Нынешнее воспитание сделало всех людей еще более равными; люди, принадлежащие к так называемому *третьему сословию*, обладают глубочайшими

ИЮЛЬ

Чем дольше длится лето, тем тяжелее приходится Гурману; ибо человек, достойный носить это звание, видит в овощах и фруктах не более чем средство прохладить гортань и почистить зубы, а вовсе не столовые припасы, способные удовлетворить настоятельные требования аппетита. Поэтому на фруктовые сады и плодоносные огороды взирает он равнодушно, но совсем иначе следит за стремительным ростом крольчат, зайчат, молодых куропаток и прочей аппетитной дичи. Он радуется понтуазским телятам, которые возрастают на молоке, напитанном животворными соками свежих трав, и ликует при виде перепелок — перелетных птиц, которые прибывают к нам с теплыми ветрами на исходе весны и остаются в наших виноградниках до конца ноября.

О перепелках

Нас нимало не смущает моральный облик перепелки, каким он виделся древним; нам нет дела до того, что, если верить древним, само присутствие этой похотливой птицы в спальне навело ее счастливому хозяину сны безмерно сладострастные¹³⁵. Предоставляем нашим читателям и даже любезным чи-

познаниями. Вообразите два полотна, написанных одним и тем же художником: одно в массивной золотой раме, а другое — в простой деревянной; разве рама имеет хоть какое-нибудь отношение к достоинствам полотна?» (Mercier L.-S. De J.-J. Rousseau: considéré comme l'un des premiers auteurs de la Révolution. P., 1791. T. 1. P. 130).

¹³⁵ «Моральный облик перепелки» описан таким компрометирующим образом в «Естественной истории птиц» Бюффона (1707–1788), который, впрочем, называет такое мнение об этих птицах вздорными выдумками: «Любвеобильность перепелок так велика, что заставляет наделять их яйца, жир и проч. способностью восстанавливать слабеющие силы и возбуждать угасший любовный пыл; иные утверждают даже, что одно присутствие этих птиц в спальне навеивает сладострастные сны. Следует повторять ошибочные

тательницам при случае учинить невинный опыт для проверки этого мнения; мы же, занятые в этом сочинении разбором наслаждений более основательных, скажем об этой птице совсем другое: жирная перепелка, одетая в ветчинный фрак и сюртук из виноградных листьев, а затем насаженная на вертел, — одно из наилучших летних жарких, настоящая пища богов, и потому прелестная эта птичка в Париже всегда стоит дорого, хотя и прибывает в столицу в такое время года, когда торговки из Долины поневоле делаются сговорчивыми; вся беда в том, что на перепелку всегда покупателей больше, чем продавцов. Итак, птички эти по карману лишь Амфитрионам с порядочным достатком¹³⁶. Хорошее жаркое из перепелок стоит не меньше, чем две нулярки. Впрочем, эту роскошную птицу готовят отнюдь не только на вертеле, хотя вертел для нее — благороднейшая и наилучшая из частей; опытные повара приготовят вам перепелку в наглухо закрытом горшке, стенки которого обложены шпигом, в сковородке, в печи, в сюртуке¹³⁷, с капустой, с чечевичным пюре, а в тех благословенных краях, где птицы эти более доступны (например, в Марселе, куда перепелок — долгожданных и ожиданий не обманывающих — доставляют из Монтредона), их запекают в круглые пироги-гурты, и такие пироги, если положить туда заодно телячьи молоки, грибы, трюфели, тертый шпиг, бычьи мозги с перцем и душистыми травами, могут потягаться с самыми изысканными паштетами. Порой перепелок заменяют жаворонками; готовят их точно так же, однако подмену в первую

мнения, дабы они сами себя опровергали» (Buffon G.-L. de. Œuvres complètes. Douai, 1822. Т. 8. P. 91).

¹³⁶ В УА Гримо уточняет, что угощать гостей перепелками особенно накладно потому, что, если только хозяину не попались перепелки-исполины, приходится подавать каждому гостю по целой птичке (УА, 104).

¹³⁷ Способ приготовления, при котором перепелка запекается в кастрюле между слоями сложного фарша, в который входит мелко порубленное мясо кашлуна, нашпигованного салом и изжаренного на вертеле, а также грибы, травы, хлебный мякиш со сливками и яичные желтки.

же секунду угадает и слепой: ведь у жаворонка — птицы хоть и не без достоинств, но куда более обыкновенной — столько же общего с перепелкой, сколько у иных трагиков наших дней, которых мы не станем называть, чтобы никого не обидеть, общего с великим Расином.

АВГУСТ

Месяц, нареченный в честь Августа, так же суров по отношению к любителям вкусно поесть, как и месяц Юлия Цезаря: недаром многие богачи уезжают об эту пору в свои поместья; парижские столы пустеют, а нахлебники¹³⁸ голодают. Правда, именно в августе крольчата вырастают в кроликов, зайчата делаются зайцами, а куропатки из юных превращаются во вполне зрелых; однако пускай себе растут, не станем им мешать. Наслаждения преждевременные всегда и во всем суть наслаждения несовершенные. Предоставим этим любезным животным украшать наши поля и леса до той поры, пока не придет для них пора украсить наши столы; мы всегда сумеем их изловить, ибо никто не укроется от деятельной руки человека. Пусть же зайчонок подрастет и водворится на блюде в середине стола, не нуждаясь в сопровождении

Костлявых голубей и жаворонков мятых,

как то описано в прославленной сатире Буало¹³⁹, которую всякий любитель вкусной снеди обязан изучить с величайшим вниманием, чтобы знать, каким примерам подражать не следует.

¹³⁸ Классификацию нахлебников см. ниже в АГ-5 в главе «О любителях обедать в гостях»; русский переводчик 1809 г. переводит французское слово parasites русским словом «объедалы» и поясняет в примечании: «Объедалы, в строгом смысле российского языка, значит таскаться по чужим обедам».

¹³⁹ Сатиры, III, 94–96.

Однако тем из наших читателей, кто чересчур торопится жить и пожелает во что бы то ни стало залучить молодняка к себе на кухню, мы обязаны указать наилучшие способы обращения со всеми этими юнцами.

О крольчатах

Итак, сообщаем, что из крольчат делают паштет в миске, а также тушат их в водке. Этот последний способ предполагает использование великого множества составляющих, отчего юный кролик превращается в рагу не только весьма затейливое, но отчасти даже и химическое¹⁴⁰.

О зайчатах

Зайчат готовят по-швейцарски, на царицын манер и с ветчинным желе, именуемым «сенгара».

О юных куропатках

Из юных куропаток делают сальми и начинку для круглых пирогов-турт, их готовят в папильотках, из них варят суп простой и с профитролями и проч., однако мы не можем не повторить еще раз: истреблять в столь юном возрасте существа, которые растут и тучнеют единственно ради нашего ублажения, есть самое настоящее детоубийство. Сказанное о зайчатах, крольчатах и юных перепелках относится равным образом к молодым голубям, молодым вяхилям и прочим юным созданиям. Пора, однако же, переменить материю.

¹⁴⁰ Способ основан на том, что кроличье мясо ставят на огонь, заливают водкой, поджигают и дожидаются, пока она вся не выгорит; после этого в кастрюлю добавляет бланшированную телятину, шампиньоны и трюфели, а также бульон и мясное желе и продолжают тушить на медленном огне.

О диком утенке

Но прежде скажем несколько слов о диком утенке, который становится в октябре молодой уткой, а в ноябре — уткой вполне взрослой и, следовательно, стремительно проходит путь от младости к юности и от юности к возмужалости. Разделанный и съединившийся в кастрюле с шампиньонами, трюфелями и артишоковыми гузками, утенок обращается в кушанье весьма нежное. Готовят из утенка также рагу с оливками, со стеблями кардонов, с испанским чесноком и даже с репой, хотя этой последней чести больше достойна его милая матушка.

Когда мы вели речь о диком кабане и о бесценной свинской особе, мы почти ничего не сказали ни о молодом кабанчике, ни о молочном поросенке; мы сочли уместным отложить рассказ о них до августа, ибо именно в этом месяце мясо их особенно нежно и — за неимением дичи и живности — особенно желанно.

О кабанчике

Молодой кабанчик, которого смело можно назвать наследным принцем наших лесов, является нам не иначе как на вертеле; его, исключив шею и голову, шпигуют мелкими кусочками сала и подают на жаркое. Кабанчик на вертеле слывет блюдом изысканным, приятным на вкус, сытным и притом ничуть не тяжелым; тем не менее особы хрупкого телосложения, пищеварительные соки которых не обладают той мощностью, какая превращает обычного человека в истинного Гурмана, поступят благоразумно, если от этого кушанья воздержатся. По правде говоря, как ни благородно происхождение юного дикаря, мясо его не стоит тех мучений, какие причиняет несварение желудка.

О молочном поросенке

Мы, однако, не скажем того же о молочном поросенке, то ли потому, что склонности наши от природы весьма мало аристократичны, то ли оттого, что, взрастая бок о бок с этим прелестным

созданием, человек естественным образом проникается к нему той симпатией, какую питаем мы ко всем существам, на наших глазах рожденным; молочный поросенок — желанный гость на всех столах, включая самые изысканные, и всякую трапезу обращает в праздник.

Самая обыкновенная и, пожалуй, самая лучшая судьба для него — вертел; надобно ошпарить поросенка кипятком и запустить ему в брюхо добрый кусок коровьего масла, смятого с душистыми травами, песчаным луком, луком репчатым, гвоздикой и проч., а затем насадить на вертел и, не спуская с него глаз, точно с девушки на выданье, постоянно поливать его натуральным прованским маслом, чтобы он как следует подрумянился; есть способ и получше: предварительно изрубите как можно мельче печень этого самого поросенка и смешайте ее со шпигом, обданным кипятком, трюфелями, шампиньонами, испанским чесноком, мелкими каперсами, анчоусами из Ниццы, душистыми травами, ямайским перцем и морской солью. Попотчуйте нашего юного друга этой смесью, а затем зашейте ему брюхо и поджаривайте, как описано выше. Верным спутником поросенку неизменно служит апельсиновый соус с солью и белым перцем.

Лишь только молочный поросенок, поджаренный подобным образом, прибудет на стол, нужно незамедлительно подтвердить его знатное происхождение, что в переводе со старинного французского означает отрубить голову¹⁴¹; если промедлить с этой операцией, кожа поросенка может из хрустящей и аппетитной превратиться в дряблую и рыхлую, отчего дамы первыми откажут ему в своем доверии. Итак, правило это совершенно непреложное, и забывать о нем непозволительно; пороссящему юноше, который не может дожидаться от вас этой любезности, лучше было не отрывать от материнских сосцов.

¹⁴¹ Трагикомический намек на недавние казни дворян во время Революции; в УА та же процедура описывается уже без упоминания знатного происхождения молочного поросенка (УА, 47).

Молочного поросенка можно готовить и иначе: душить под крышкой, превращать в рагу, готовить во вкусе неженки¹⁴²; во всех этих случаях очень важно с толком приправить пороссяче мясо, от природы довольно безвкусное, перевариваемое с трудом (как всякое недозрелое мясо) и весьма грубое, по каковой причине мы рекомендуем литераторам воздержаться от его употребления. Другое дело — могучие желудки нынешних богачей, они ладят с поросенком безо всякого труда, и хотя это вязкое мясо замедляет выделение пищеварительных соков, а нередко и слабит желудок, мы не возьмем на себя смелость запрещать его употребление. Хотя, по чести говоря, нас немало мучит мысль о том, что каждый молочный поросенок, попавший на вертел, — это целое поколение свиней, которым никогда уже не гулять на вольной воле и не украшать наше застолье.

СЕНТЯБРЬ

Несмотря на хорошо известную в Париже поговорку, которая уверяет, будто устрицы здесь хороши в течение тех месяцев, название которых включает букву «р», мы никому не советуем есть их в сентябре; в это время они не довольно свежи, не довольно жирны и чересчур солоны, чтобы пленить Гурмана. Достойными наших столов они становятся не прежде начала декабря¹⁴³. Зато

¹⁴² Поросенок au père Douillet — способ, при котором поросенка варят в говяжьем бульоне с пряностями и раками, а потом заливают желе, приготовленным из этого отвара с прибавлением лимонного сока и взбитых яичных белков.

¹⁴³ В другом месте (АГ-3, 176–178) Гримо объясняет всеобщую уверенность в том, что с мая по август (месяцы, в которых нет буквы «р») есть устрицы нельзя, удаленностью океанского побережья и летней жарой, но в таком случае, замечает он, сентябрь и октябрь следовало бы прибавить к летним месяцам, ибо и в это время в Париже бывает довольно жарко. Впрочем, продолжает Гримо, в течение всего лета 1804 г. не исключая и самых жарких дней, в Париж прибывали такие жирные и свежие устрицы, каких обычно можно здесь увидеть только зимой. «Ничто не доказывает так неопровержимо, что

к сентябрю уже подрастает кое-какая дичь, которая, впрочем, в следующие месяцы делается еще крупнее и вкуснее. Исключение составляет лишь певчий дрозд, иначе именуемый дроздом виноградным, ибо он только виноградом питается и тем скорее вырастет, чем раньше эта ягода поспеет. Эти любезные виноградари — кушанье весьма нежное и заслуживает рассказа более подробного.

О дроздах

Дрозда, не потроша, завертывают в виноградные листья и отправляют на вертел, а затем подают на ломтиках поджаренного хлеба, которые, напившись птичьим соком, превращаются в кушанье восхитительное и за саму птицу представляющее. Таков самый простой способ подавать жареных дроздов; тот же, кому милее способы более затейливые, может, покуда они жарятся, поливать их топленным салом, затем посыпать хлебной крошкой вперемешку с солью и наконец подать на блюде, натертом луком-шалотом, а еще лучше — испанским чесноком, а сверху полить кислым виноградным соком с перцем.

От вертела путь наш лежит в кастрюлю: дроздов тушат в закрытом горшке, стенки которого обложены шпигом; из них даже делают рагу, для чего смешивают их мясо со стаканом доброго белого вина, душистыми травами, топленным шпигом и проч., а для остроты подливают лимонного сока. Если же от плиты мы опять воротимся к очагу, то примемся готовить можжевельных дроздов — кушанье, достойное отдельного рассказа.

мы живем в век чудес и что все связанное с гастрономическим искусством движется вперед с великой стремительностью, а потому подходить к настоящему с мерками прошлого совершенно бессмысленно». Раскрывать секрет этого чуда, которым парижане обязаны владельцу ресторана «Канкальская скала», Гримо считает нескромным и даже губительным для качества устриц: «сообщить тайну простым смертным значило бы ее осквернить; предприятие это не из тех, где конкуренция на руку публике».

Перво-наперво оберните дроздов ломтями доброго шпига, а поверх — бумагой; после этого, как то и делается всегда с малыми птичками, насадите их на маленькие вертела, прикрепленные к большому, и предоставьте им вращаться и поджариваться вволю. Тем временем положите в кастрюлю поровну мясного сока и желе, разбавьте все это стаканом доброго белого вина и соком зеленого лимона и доведите до кипения; затем обдайте кипятком дюжину можжевеловых ягод (в виде исключения можно даже взять 14 штук) и бросьте их в желе; туда же отправьте поджарившихся дроздов. Поставьте все это томиться на огне, а перед подачей на стол словите весь жир. Рагу получится именно то, о каком говорят: пальчики оближешь; под таким соусом можно запросто съесть родного отца¹⁴⁴.

Бернардинский рецепт, о котором мы упоминали выше, подходит для дроздов и для любых птиц с темным мясом не хуже, чем для вальдшнепов и уток; приготовление скороспелого сальми прямо на глазах гостей-Гурманов представляет собой одно из прелестнейших зрелищ, каким могут наслаждаться едоки: это праздник, в котором все гости принимают участие с тем большей охотой, что знают: он для них одних и устроен.

О хрустанах

В двух первых изданиях нашего альманаха мы толковали о хрустанах в январе. Бывший шартрский каноник, который, как видно, глубоко постиг самые основы поварского искусства, взял

¹⁴⁴ *Поверите ли, что слова эти были поняты буквально одним лионским дворянином, который в письме к издателю «Альманаха Гурманов» обвинил его автора в людоедстве, причем и не подумал оплатить доставку письма! Имя этого почтенного господина, который так тонко и мудро ухватывает суть того, что читает, — господин де Нуаель. Мы обязаны были его назвать хотя бы из вежливости, что же касается до его письма, датированного 12 прериала XI года, мы бережно сохраняем его оригинал — документ в высшей степени любопытный (ГдЛР).*

на себя труд написать нам весьма любезное письмо, где указал нашу ошибку. Из письма этого, которое мы с удовольствием напечатали бы целиком, когда бы имели такую возможность, и которое содержит подробный рассказ о хрустане, мы узнали, что птица эта, уроженка жарких стран, покидает их, чтобы следовать за жнецами, ибо наиглавнейшим лакомством почитает зерна, падающие на землю во время жатвы. Так, охотясь за зернами, прилетает она во Францию и с сентября до середины октября кочует над полями края Бос. Хрустаны сюда стремятся, а охотники, зная о том, ожидают их нетерпеливо. Чревоугодие губит хрустанов, ибо стоит одному из них, сраженному роковой дробью, рухнуть на землю, как все остальные в то же место кидаются, ибо верят, что товарищ их нашел обильную добычу. Охотники же, на беду легковерным птицам, заблуждением этим пользуются.

Хрустан ростом с золотистую ржанку; птица он, как мы знаем, перелетная, квартирует же охотнее всего в Шартре. Хрустанов жарят на вертеле, а также подвергают тем же метаморфозам, что и ржанку; делают из хрустанов и превосходные паштеты. Те, какими прославился Филипп из Шартра (к которому Гурманы не могут не испытывать глубочайшей признательности и которого любезная муза господина Колена д'Арлевиля обессмертила в прелестном послании), были начинены не чем иным, как хрустанами. Успех послания, с которым господин Колен вступил на поприще словесности, вдохновил его на продолжение, так что публика обязана хрустану «Непостоянным», «Воздушными замками», «Оптимистом» и «Старым холостяком»¹⁴⁵. Кто же после этого дерзнет сказать, что Гурманство враждебно Музам!

¹⁴⁵ В 1782 г. Жан-Франсуа Колен д'Арлевиля (1755–1806), в ту пору начинающий шартрский адвокат, опубликовал анонимно «новую филиппику», где в споре между двумя конкурирующими шартрскими пирожниками, изготовлявшими шартрские паштеты с хрустанами: Филиппом (бывшим поваром герцога Орлеанского) и его учеником Лемуаном, — взял сторону Филиппа. Впоследствии Колен д'Арлевиля много писал для театра; за первой его стихотворной комедией «Непостоянный» (1786) последовали «Оптимист» (1788),

Об артишоках

Между сентябрьскими огородными растениями внимания достойны осенние артишоки, замечательные своим нежным вкусом. Наилучшие прибывают к нам из Лана; узнать их нетрудно, так как овощ этот от природы весьма бледен, ланские же гости в дороге покрываются бронзовым загаром. Крупные артишоки варят в воде, а затем едят либо с добрым коровьим маслом, либо с маслом прованским, и следует признать, что в таком виде составляют они преддесертное блюдо не из последних. Для приготовления же средних и мелких, которые, впрочем, не становятся от скромных своих размеров менее нежными, существует такое великое множество способов, что в руках искусного мастера овощ этот делается истинным хамелеоном. Артишоки едят по-испански, с мясным соком и с зеленым виноградом; их подают «хрустальными»¹⁴⁶, жареными в масле и отварными, в рагу и в пюре и проч., и проч. Гузка артишока (которую монахи-ни именовали исключительно донцем), засушенная правильным образом, сохраняется очень долго, так что в течение всего года ее можно использовать для сопровождения многих блюд. Особенно хороши эти гужки, когда приготовлены на манер цыплячьего фрикасе, а также в горячих паштетах.

Как видим, артишок оказывает кухне услуги важнейшие; от него повару большая выгода, а без него — сущая беда. Добавим еще, что кушанье это очень здоровое, питательное, полезное для пищеварения, вяжущее и слегка возбуждающее. Оно хорошо для людей хрупкого телосложения и слабого желудка, а следственно,

«Воздушные замки» (1789) и «Старый холостяк» (1792). Гримо в молодости был хорошо знаком с Коленом д'Арлевилем и даже помогал ему налаживать отношения с актерами «Комеди Франсез» накануне постановки его первой пьесы, а также приглашал на свои «философические завтраки» (см.: *Rival*. P. 45–46, 64).

¹⁴⁶ Кушанье называется так, потому что пассированные артишоки на блюде покрыты кусочками льда.

для литераторов; однако насколько полезен для этих особ артишок в вареном виде, настолько губителен он в виде сыром, ибо в этом случае кислый его вкус и вяжущее действие становятся подобны яду. Не стоит и говорить, что названным особам надлежит держаться подальше от перечных артишоков¹⁴⁷, которые хороши лишь для желудков простонародных.

Горка из поджаристых золотистых артишоков, обсыпанная жареной петрушкой,— одно из восхитительнейших преддесертных блюд, каким можно пленить гостей даже изрядно навесившихся.

О яйцах

Сентябрь — месяц яиц; в Париже об эту пору они превосходны, и притом очень дешевы — две выгоды почти неразлучные повсюду, где дело идет о съестном товаре. Значит, надобно не мешкая запастись яйцами на зиму, ибо с каждым днем цена на них будет только возрастать. Сберегать яйца следует в сухом и прохладном месте, в отрубях или в прованском масле. Этот последний способ позволяет есть яйца сырыми и даже в мешочке в течение полугода.

Яйца в кухне играют ту же роль, что и предлоги в речи, иначе говоря, они так необходимо нужны, что без них самый искусный повар бросил бы свое ремесло. Недаром церковники, знающие толк в хорошей еде, смягчили применительно к яйцам строгие законы поста и позволили употреблять их вплоть до самой Страстной пятницы. Зато с этого дня до Пасхи повара лезут из кожи вон, выдумывая способы обойтись без яиц. Для поваров эти дни — самое тяжелое время в году, поэтому многие

¹⁴⁷ Имеется в виду определенный сорт артишоков (фиолетовые или малые зеленые), которые «Карманный словарь повара, буфетчика и дистиллятора» (1767), по всей вероятности один из основных источников Гримо, рекомендует подавать в качестве дополнительного блюда вместе с супом, просто почитив и нарезав на дольки.

тайком кладут их в кушанья, но предпочитают об том не распространяться.

Без яиц не загустеет ни один соус, не сделается ни одно постное рагу, не выйдет ни одно преддесертное блюдо. Яйцо — любезный посредник, протягивающий руку разным партиям, дабы всех сблизить, всех объединить. Оно — неперменная основа всякого теста, песочного или слоеного, миндального или фигурного, иначе говоря, всего, что печется в печах больших и малых. Без яиц не сбить крема, не спечь пирожного, не приготовить сладких преддесертных блюд, и уж конечно без них не сделать яичницы.

Во Франции известны 543 различных способа готовить кушанья из яиц, не говоря о тех способах, которые повара наши выдумывают каждодневно. Перечисление этих способов с пояснениями заняло бы двадцать страниц нонпарелью и все равно осталось бы неполным. Яйца готовят по-немецки, по-тетушкиному, по-бургундски, как у герцогини, как у кумы, по-гугенотски, по-иезуитски, по-бабушкиному, по-филисбургски, по-перигорски, под Мониминым соусом и под соусом Роберовым, по-регентски и по-сицилийски, по-португальски и по-швейцарски, в розовой воде, в прованском масле, с зеленью, с эстрагоном, с базиликом, с белым мясом куропатки и пулярки, по-итальянски, с апельсинами, с растопленным сыром, со шпигом, как у Куаньи и во вкусе неженок, в виде солнечной глазуньи, с раками, с трюфелями, с кислым виноградным соком, по-волохитски, ломтиками и в кубках, в хлебной похлебке-панате и в сальнике¹⁴⁸; их подают смешанными с цикорием, с мясным соком и желе, со спаржевыми головками и с трюфелями. Бывают яйца в мешочек, яйца жареные, яйца лимонные — одним словом, каких только яиц не бывает на свете! Яйца — один из самых щедрых даров, какие всеблагое провидение преподнесло человеческому аппетиту.

¹⁴⁸ Сальник, или крепинет — тонкая жировая пленка с прожилками жира, в которую удобно заворачивать еду, в частности фарш.

На кухне используют исключительно куриные яйца, но порой к ним примешиваются яйца утиные — очень на них похожие, только более крупные (что же до так называемых петушиных яиц¹⁴⁹, они употребляются только как гарнир).

В Париж яйца доставляются издалека; можно подумать, будто куры нормандские и пикардийские, босские, першские и орлеанские несутся только для нас. Этот товар прибывает к нам в гигантских корзинах, каждая из которых вмещает в себя до нескольких тысяч яиц. Едут они без обертки, в одной лишь соломе, по тряским дорогам, на разных телегах и — чудо из чудес! — ни одно из них не разбивается. Самые лучшие яйца прибывают из Мортани. Выбирая яйца, поднесите каждое к свету; если яйцо светлое и прозрачное, можете быть уверены, что оно не старое; со временем внутренности яйца перемешиваются и оно как будто затуманивается. Выбранные таким образом яйца называются *просмотренными*. Оптовые торговцы совершают этот *просмотр* с терпением, которым нельзя не восхищаться. Просмотренные яйца они откладывают для постоянных клиентов.

Яйца — пища здоровая и полезная для человека, однако медицинские их свойства очень сильно зависят от способа их приготовления. Нет ничего лучше для здоровья, чем сырое яйцо, и ничего хуже, чем яйцо крутое; а ведь оба они происходят от одной и той же курицы. Белок яйца быстрее, чем любая другая пища, приспособливается к питательным сокам человека, потому что сам очень похож на лимфу. Желток не только очень питателен, но еще и обладает способностью растворять жиры и способствовать их смешению с пищеварительными соками. В яйцах в мешочек эти субстанции не подвергаются никаким изменениям и сохраняют свои благотворные свойства, поэтому такие яйца, представляющие собою самый простой из даров животного царства, прописаны выздоравливающим, детям и людям

¹⁴⁹ Яйцо без зародыша, из одного белка; оно похоже на ужиное и потому считалось плодом совокупления курицы со змеей или петуха с ужом.

хрупкого здоровья. Совсем иное дело — яйца, природа которых искажена тысячью кулинарных ухищрений; свойства их переменяются, и употреблять их следует с великой осторожностью. Впрочем, мы должны сказать, что вообще все яйца, кроме крутых, подходят всем темпераментам и большая часть желудков с ними дружится.

Яйца хороши и тем, что приготовить их можно очень скоро; наконец — преимущество бесценное — хозяина, в чьей кладовой хранится запас яиц, невозможно заставить врасплох. Яйца — верный друг, всегда готовый пожертвовать собою ради нас, друг, который сопровождает нас на жизненном пути безотлучно.

ОКТАБРЬ

Осень в разгаре, и наслаждения Гурмана делаются обильнее и живее. Зайчата выросли во взрослых зайцев, индюшата сделались настоящими индюками. Цыплята вволю наелись зерна, и все насельники хлева и птичьего двора готовы потрафить людским аппетитам. Тем не менее в октябре в Париже гастрономические собрания редки как никогда. Суды и коллежи еще на каникулах, дела не делаются, театры не радуют, сбор винограда приковывает внимание — все это удаляет из Парижа людей богатых. В городе остаются только несчастные рантье¹⁵⁰, которые о лакомых

¹⁵⁰ Примечание русского переводчика 1809 г., который переводит «рантье» как «процентчики»: «Сим именем называют теперь разоренных владельцев, которые, собрав последние крохи и составив небольшой капитал, продают оный Государственным Банкам за 10 процентов, коими пользуются они во всю свою жизнь, по смерти же вкладчика никто из наследников его не имеет права и на полупроценты» (*Прихотник*. С. 179). 10-процентная государственная рента существовала во Франции при Старом порядке, и к 1789 г. выплаты по ней дошли до половины государственного бюджета. После Революции на возмещение долгов были пущены средства от продажи «национальных имуществ» (церковных имений); в 1793 г. все долги (и монархии, и республики) были вписаны в один «Большой реестр

блюдах знают лишь понаслышке да по памяти и поневоле говеют, если имеют довольно гордости, чтобы не взяться за позорное ремесло нахлебника. В прежние времена роль эта не грозила никаким унижением, ибо обедов в Париже было больше, чем обедающих; нынче, однако, все переменялось, и разорившийся человек, если сохраняет еще некоторую щекотливость, почитает лучшим есть у себя дома хлеб с водою, нежели объедаться у людей, которых уважать нельзя. Разве прилично ходить в гости к тем, кого презираешь? Разве пристало человеку, который даже в нищете сохраняет понятие о чести и у которого Революция отняла имение, но не отняла гордость, спокойно взирать на содружество воров с обворованными, а палачей с жертвами?

Как бы там ни было, в октябре все те, кому суждено окончить свое существование на нашем вертеле и в нашей кастрюле, получают от своих пылких поклонников передышку, чтобы нагулять нам на радость еще большего жира. Впрочем, передышка эта весьма относительная. В октябре начинается сезон охоты, и кроликам, зайцам и куропаткам приходится выказывать всю свою сметливость и увертливость, чтобы ускользнуть от губельной пули охотника!

О дрофе

Дрофа, хотя и считается самой крупной сухопутной птицей из всех, какие водятся в Европе, большой сметливостью, судя по всему, похвастать не может; как говорится, сила есть, ума не надо. Дрофа предпочитает жить в северных краях, и лишь

государственного долга», но в 1798 г. их уменьшили до одной трети. Если в современном понимании рантье — тот, кто живет на доходы с капитала, ничего не делая (завидная участь), то вплоть до середины XIX в. рантье — человек небогатый, жалкий, а главное, с чрезвычайно узким кругозором (герой бальзаковской «Монографии о рантье» 1840 г.— тот же, кого имел в виду Флобер, сочиняя «Словарь прописных истин»).

по случайности либо очень холодной зимой ее можно встретить на юге. Именно поэтому в только что окончившемся году дрофы изобиловали в Безье, что, впрочем, не мешало цене на них доходить до 36 ливров.

В Париж их отправляют из Шампани, в основном из Шалона, однако в рядах Долины их, как правило, не найти. Продаются они преимущественно в лавках, торгующих съестными припасами,— и прежде всего в тесной и темной, но всегда набитой четвероногими и пернатыми конуре госпожи Шеве.

У молодой и как следует выдержанной дрофы мясо нежное и тем более драгоценное, что, как уверяют иные, соединяет в себе вкус сразу нескольких видов дичи. Как бы там ни было, ее жарят на вертеле, а также подвергают всем тем метаморфозам, какие совершаются с диким гусем; делают из дрофы и холодные паштеты; главное — не жалеть шпига, потому что от природы мясо у дрофы суховато.

Вдобавок мясо это довольно плотное и переваривается не легко. Людям, чей желудок слабоват, лучше от него воздержаться. Другое дело люди деятельные и подвижные, чей желудок могуч и варит исправно: эти могут есть дрофу без опаски. Крупная дрофа, изжаренная на вертеле,— жаркое не из последних.

О павлине

Из всех двуногих тварей, населяющих подлунный мир, павлин есть, без сомнения, самая тупая и самая чванливая; как ни старайся, его не исправишь; он нехорош ни вареный, ни жареный; в Париже его ни в один приличный дом не пускают. Павлин для кухни — все равно что глупец-журналист без знаний и вкуса, без учтивости и острого ума для литературы. Однако та слава, какой павлин не по заслугам пользовался у римлян (которые, если верить Плинию, так превосходно переведенному господином Геру, специально выращивали павлинов и дорого

ценили их мясо¹⁵¹), побудила некоторых читателей попросить нас означить способы приготовления этой птицы, а потому пришлось посвятить ей несколько строк. Что же, повторим еще раз: истинные ценители всегда обязаны помнить, что павлин глупее самой глупой гусыни.

В октябре уже заметно, что быки и коровы нагуляли за лето тот жир, каким мы насладимся зимой; подросли и бараны, а теленок, хотя и не так нежен, как весной, все-таки еще достоин внимания Гурманов. Морская рыба перестает бояться жары, и на столах наших появляются мерланы.

О мерлане

Мерлан — рыба нежная и, как правило, недорогая — выручает парижан шесть месяцев в году. Чаще всего ее жарят в масле, посыпав солью. Если приготовленный таким образом мерлан покрывается хрустящей корочкой (а это зависит от силы огня), он может послужить хорошим постным жарким, в скоромные же дни может стать для жаркого недурным сменным блюдом. Однако мерлана можно готовить отнюдь не только на сковороде. Из мерлана готовят многочисленные вводные блюда, одно приманчивее другого; рыба эта, от природы очень нежная, нуждается в приправах, поэтому ее спокойно можно готовить по-мещански, по-римски и по способу миротон¹⁵²; господин Руже изготавливает из мерланова филея восхитительные горячие паштеты, но тот же самый филей может пойти и в рагу,

¹⁵¹ «Естественная история животных» Плиния Старшего в переводе Пьера-Клода-Бернара Геру (1744–1821) с параллельным латинским текстом вышла в 1802 г., то есть к моменту появления АГ-1 была литературной новинкой. О выращивании павлинов для употребления их в пищу говорится у Плиния в «Истории птиц» (IX, XXIII).

¹⁵² Приготовление мерлана по способу миротон заключается в том, что тушки четырех-пяти рыб без головы и хребта, с добавлением трюфелей и шампиньонов, размещают между двух омлетов.

и в салат, может быть поджарен в масле, а может быть подан с Роберовым соусом. Делают из него и превосходные кенели¹⁵³.

Мерлан — первая животная пища, какую дозволяют есть здоровявающим; нежное мясо его превосходно подходит для слабых желудков, особенно если повар не переложил коровьего масла. Поэтому мерлан прописан всем, у кого жизнь сидячая, а значит, служит верным и надежным другом литераторам.

О яблоках

Если бы, из боязни сделать первый том нашего альманаха чересчур пухлым, мы не дали зарок недрогнувшей рукой исключать из него все, что касается до десерта, и о фруктах молчать неукоснительно, здесь было бы уместно поговорить о яблоках, а это неминуемо повлекло бы за собой рассказ об оладьях и шарлотках. Оба эти яблочных блюда, которые мы, как ни жаль, упоминаем лишь проходя, занимают среди сладких преддесертных блюд место весьма почетное.

О кремах и сладостях

То же самое мы вправе сказать о разнообразных кремах и сладостях — неисчерпаемом источнике удовольствий преддесертных, не говоря уже о десерте. Об этой важной части изысканного обеда располагаем мы потолковать во втором томе нашего альманаха. Теперь же обращаем мы к Гурманам в собственном смысле слова, а истинный Гурман, как известно, презирает подобные безделки: попробует маленький кусочек сладкого, а все остальное без сожалений оставит дамам. Если обед устроен как должно, Гурман кончит его жарким. Даже основательные преддесертные блюда для него не более чем забава, а остальные — просто излишества; что же до десерта, в нем Гурман ценит только сыр да

¹⁵³ Кенели, или кнели — шарики из рыбного или мясного фарша.

каштаны, которые возбуждают жажду, а потому помогают ему по достоинству оценить поданные к столу вина. Затем он услаждает уста кофею, приготовленным без кипячения, от господина Фукье, и прополаскивает рот ликерами от господ Лемуана и Ноэля Ласерра, с тем чтобы в следующий раз усесться за стол спустя сутки — ибо истинный Гурман более одного раза никогда не ест. Увы! натура наша столь брэнна, что тому, кто желает продлить пору наслаждений, разбрасываться не пристало.

НОЯБРЬ

О Дне святого Мартина

Поместья пустеют; дуют ветры, идут дожди, начинаются заморозки, и парижане возвращаются в город; ко Дню святого Мартина все, кто принадлежит к почтенному классу Гурманов, уже на местах. Этот день — настоящий праздник обедеия. Святой Мартин — покровитель пиров, именно к нему чаще всего обращают свои молитвы все люди доброй воли и доброго аппетита. Мы не ведаем, знал ли прославленный турецкий епископ¹⁵⁴ толк в еде, но, судя по его великому милосердию, склонны полагать, что знал, ибо Гурман судит о чужом аппетите по своему собственному, а значит, сострадает чужим желаньям; но что нам известно доподлинно, так это то, что годовщина смерти этого пастыря служит причиной и источником множества несварений желудка. Католики и лютеране, кальвинисты и квакеры, анабаптисты, англиканцы и пресвитерианцы, православные и униаты — люди всех верований, представители всех христианских сект, не умеющих прийти к согласию касательно многочисленных статей их учений, — все они объединяются в День святого Мартина. Этому

¹⁵⁴ Святой Мартин Милостивый (317 или 337–397), память которого католики отмечают 11 ноября, был епископом в Туре. Святой Мартин считался покровителем домашних животных и птиц, а его праздник, отмечавшийся после окончания сельских работ, становился «днем обедеия».

святому поклоняются все без исключения. Даже неверующие и философы питают к нему самое великое почтение. У этих последних вера в реликвии святого Мартина, пожалуй, особенно сильна, ведь все философы — первостатейные Гурманы.

О великий святой Мартин, покровитель Центрального рынка и торговой Долины, у кого при мысли о тебе не пробуждается аппетит? Хотя праздник твой, в отличие от многих других, куда менее торжественных, не предваряется ни бдением, ни постом, сколько людей говеют три дня подряд, дабы встретить его во всеоружии! Люди самого крепкого здоровья в канун Дня святого Мартина предают себя во власть слабительного и клистиров. Каждый что есть мочи старается очистить утробу свою для новых подвигов; право, канун Дня святого Мартина следовало бы наречь днем аптекаря.

Если Гурманы очищают желудок, то повара чистят котлы, скребут котелки, остряют вертела, моют решетки и лудят кастрюли; как чистят и украшают храмы накануне больших церковных праздников, так накануне Дня святого Мартина выметают сор из печей, прочищают трубы и сообщают всякой кухне вид дамского будуара.

Все эти приготовления не остаются втуне: в это же самое время созревает до вертела жирная индейка. Эта птица стала спутницей святого Мартина, подобно тому, как бык был и пребывает поныне спутником святого Луки; кто дерзнет прожить День святого Мартина, не отведав жареной индейки? Без этого жаркого 11 ноября немыслимо; отселе битва в Долине: от поваров до академиков всяк мечтает об индейке и готов отдать за нее больше, чем за золотоперого фазана¹⁵⁵.

¹⁵⁵ Примечание русского переводчика 1809 г.: «Надобно видеть накануне Св. Мартына мещан, торгующихся, покупающих гуся, индейку или старую курицу, которую называют пуляркою. Купив что-нибудь, возвращаются домой, подняв голову вверх, несут в руке живность, ощипывают перья перед воротами: чтоб показать всему соседству, что на другой день не будут есть

Об индюках и индейках

Всякий, кто любит индейского петуха (а кто же из смертных его не любит?), не имеет права ненавидеть иезуитов: ведь, как говорят, именно этим святым отцам (которые куда проворнее индейцев и куда умнее петухов), мы обязаны появлением этой птицы во Франции, где она прижилась так хорошо, что нынче считается местной уроженкой. Истинное ее происхождение открыто мраком неизвестности; одни выводят род ее из Индии, другие — из Нумидии; впрочем, что нам за дело до того, где она родилась, главное, что родилась она вкусной! Первых индейских петухов французы увидели в 1570 году, на свадьбе Карла IX¹⁵⁶, и приняли их так хорошо, что очень скоро индюшачий род расплодился на земле французской. Искусство воспитывать и откармливать индюков признано было полезным и даже драгоценным, однако в истинных французов превратились индюки не без труда. До сего дня индюк доставляет людям больше хлопот,

ни говядины с кислою подливкою, ни жареной баранины: и гордость их гораздо более удовлетворяется, нежели жадность к ястве! — см. Картину Европы г. Мерсье на русском языке, Том 1, стр. 199» (*Прихотник*. С. 193). В приведенном отрывке процитирована глава LXIX «Картины Парижа», носящая название «Набережная Долины» (*Mercier*. Т. 1. Р. 184). Первый том книги Мерсье вышел в русском переводе в 1786 г. в Типографии Морского Шляхетного Кадетского корпуса в Санкт-Петербурге.

¹⁵⁶ Карл IX (1550–1574), король Франции с 1560 г., женился на Елизавете Австрийской (1554–1592), дочери императора Священной Римской империи Максимилиана II и Марии Испанской. Согласно Бюффону, индюки, завезенные в Европу из Америки еще Христофором Колумбом, появились во Франции несколькими десятилетиями раньше, при деде Карла IX Франциске I (1494–1547). Мысль об индийском происхождении индюка (отразившаяся в названии птицы: *dinde* = *d'Inde*, то есть из Индии) связана с тем, что Колумб, как известно, искал путь в Индию и открыл Америку «вместо» Индии. Что же касается Нумидии (в древности область Северной Африки; ныне северная часть Туниса и Алжира), то оттуда происходит другая домашняя птица — цесарка, или африканская курица.

чем все прочие дворовые птицы. Малые индюшата боятся и холода, и сырости, столь частых в нашем туманном климате. Однако раз переживши опасности, грозящие им в юном возрасте, они расцветают на глазах, ибо в силу чрезвычайной своей прожорливости быстро жиреют на радость воспитателям. Таким образом, они как нельзя лучше оправдывают надежды, возлагаемые на них людьми, и в несколько месяцев получают отменное дородство.

Самые лучшие индейки прибывают в Париж из провинции Гатине и из окрестностей Орлеана, где их во множестве разводят на продажу. Орлеанские индейки известны в Долине под именем пожирательниц яблок. Покупая индейку, следует первым делом убедиться, что она юна и нежна, а затем проверить, не горькое ли у нее мясо. Способ проверки не вполне пристоеен, но зато весьма надежен, а нужда в нем очень велика; по этой причине нам, надеемся, простят нашу нескромность. Не при дамах будь сказано, надобно ввести палец в задний проход птицы, затем сделать глубокий вдох и обсосать палец. Средство это совершенно безотказное.

Если индейка прошла проверку, надобно выпустить из нее кровь (операция, которую следует производить над всеми птицами без исключения, от голубя до дрофы), а затем размягчить ее мясо; однако индейские петухи упрямы, как все надутые глупцы, так что смягчается индейка не раньше, чем через несколько дней, смотря по состоянию атмосферы. Главное — устроить так, чтобы индейка пришла в готовность в самый День святого Мартина. Тогда останется выпотрошить ее, опалить, разделить и, щедро обложив ломтями сала и обернув белой бумагой, насадить на вертел. Шпигование для индейки оскорбительно, оно пристало лишь юным индюшатам. Незадолго до окончания жарки вы разденете птицу, чтобы она как следует подрумянилась, потом уложите на самое красивое блюдо и предъявите гостям, которые встретят ее радостными возгласами.

Возгласы эти будут еще более искренними и пылкими, если вы начините индейку полусотнею лионских каштанов или дюжи-

ною маленьких сосисок из Нанси. Если же вы добавите в начинку один-два фунта превосходных перигорских трюфелей, восторгу гостей не будет предела. Правда, в ноябре хорошие трюфели в Париже редкость. Но это правило знает исключения.

Такова молодая индейка на вертеле во всей своей красе. По нашему мнению, из всех жареных пернатых она — первая и лучшая; пусть даже жаркое это не самое нежное, зато оно более всего пристало многолюдным собраниям, недаром умным людям случается с почтением взирать на пышнотелого индюка не только в День святого Мартина.

Дочь моя, берегите ляжки — вот первое, что говорит мать семейства старшей из дочерей сразу после того, как разделает индейку; и ляжки тотчас отправляются из столовой в буфетную, чтобы назавтра воротиться на стол либо под соусом ремулад, либо под луковым, либо под Роберовым соусом. В богатых домах ляжки не берегут, их едят; однако обычай требует, чтобы тот, кто разрезает индеек, раздал ляжки гостям не прежде, чем прикажет хозяин дома. Гости, конечно, из вежливости делают вид, будто равнодушны к ляжкам, но в глубине души очень радуются, если хозяева ляжек не берегут. Ляжки — самая мясистая часть индейки и любима Гурманами более всех прочих. Что же до части, именуемой «только дурак откажется»¹⁵⁷, она по праву принадлежит дамам, точно так же как заячий или кроличий хвост.

¹⁵⁷ У этого выражения есть две различные трактовки; согласно словарю Французской академии 1798 г., «только дурак откажется» (*le sot-l'y-laisse*) — это мясо над гузкой (надо думать, Гримо придерживался именно этой версии, которая, кстати, сохраняла силу на протяжении всего XIX в.). Позднее, однако, возникла другая интерпретация, согласно которой «только дурак откажется» — это кусочки нежного мяса вдоль хребта птицы. Новейший комментатор полагает, что ближе к истине первая версия, однако она нуждается в уточнениях: речь идет не просто о мясе над гузкой, но о нежном белом мясе, прячущемся между костями копчика (см.: *Le sot-l'y-laisse, qu'est-ce? // le Figaro littéraire*. 01.03.2007). Сохранился анекдот (в старинном смысле этого слова), свидетельствующий о том, что предки Гримо отнюдь не принадлежали к числу

Индейку едва успели опалить, а ее отходы (к числу которых относятся крылышки, лапки, голова, шея, зоб, сердце, печень и проч.) ложатся уже в основу самых многообразных вводных блюд. Ибо отходы эти готовят с репой и чечевичным пюре, обжаривают в виде фрикасе, подают под белым и под красным соусом и проч., и проч. Превосходные и очень нежные вводные блюда выходят и из одних только крылышек (но тогда нужно запастись по меньшей мере четырьмя или пятью парами). Крылышки готовят по способу Сент-Мену, по способу д'Эстре и по-испански; их подают с эссенцией, с репой, с раками, с устрицами, с зеленым горошком, с пармским сыром и приготовленными на манер цыплячьего фрикасе; их жарят в масле, запекают в печи, сдабривают мелким луком, и во всех случаях кушанье получается отменно вкусное, хотя и не очень сытное. Выздоровливающие могут смело есть индюшачьи крылышки вареными, пересыпанными солью, а то и с лапшой — это ничуть не опаснее сухарика.

Индейки исполнены стольких достоинств, что любезно покоряются любому обхождению, нимало не опасаясь за свою репутацию. Взять хотя бы индейку на вертеле: ее готовят по-кардинальски, с начинкой из гусиной печени и проч., и проч. — все это способы разнообразить индюшачье жаркое столь же приятные, сколь и верные.

Индюка (а в хороших домах под этим словом подразумевают не надутого болвана, а юного, но уже вполне упитанного индейского петуха) готовят по-княжески и по-провансальски,

«дураков». Если верить этому анекдоту, дед Гримо однажды, зайдя в некую харчевню, увидел там семь индеек, поджаривающихся на вертеле; с изумлением он узнал от хозяйки, что все они заказаны одним посетителем, и с еще большим изумлением обнаружил, что этот посетитель — его сын, который объяснил ему свои действия следующим образом: «Вы сами говорили мне, что эта часть индейки — самая вкусная. Вот я и решил съесть их целых семь штук». На что Гримо-старший заметил: «Не слишком экономно, но совсем не глупо» (*Desnoiresterres*. P. 14–15).

с анчоусами и с огурцами, с эссенцией и с луком, с улитками и с эстрагоном, с начинкою из душистых трав и под маринадом, его шпигуют ветчиной с луком-шалотом или трюфелями, режут тонкими ломтиками, превращают в сальми и в холодный паштет. Индюшек преклонного возраста допускают на наши столы лишь при условии, что их долго душили на медленном огне: так тяжело приходится представительницам прекрасного пола, когда молодость позади. Прошедшие радости исчезают из памяти, а с ними и чувство признательности.

Индюшачьи лапки готовят по способу Сент-Мену; можно также жарить их в тесте, окунать в густой соус Сент-Мену, обваливать в сухарях, жарить на решетке и подавать вовсе без соуса, но, как их ни готовь, они все равно останутся просто-напросто большими зубочистками. Говорят, правда, что кто поел этих лапок, тот крепко спит, однако в обществе индюков всякий разумный человек засыпает и без помощи лапок.

Мясо индеек и индюков молодых и нежных, упитанных и жирных переваривается с легкостью и с приятностью, это снесь здоровая и питательная, что бы ни утверждали злые языки — ибо индюки становятся жертвой клеветы ничуть не реже записных остроумцев. Другое дело — индейки и индюки пожилые; в преклонном возрасте мясо их делается сухим и жестким, как подошва, — чтобы не сказать, как камень. Людям со слабым желудком лучше держаться от них подальше.

Когда бы мы взялись перечислять все вкусные яства, какими богат ноябрь, нам неминуемо пришлось бы повторять уже сказанное. Тех, кого интересуют мясные блюда, мы отсылаем к январю, а здесь напомним ценителям, что в ноябре в Париж прибывает свежая сельдь и что как раз в ноябре она вкуснее всего; дело в том, что после Дня святой Екатерины¹⁵⁸ сельди с молоками не найти, а ведь именно молоки, как известно, не только самая

¹⁵⁸ Память святой Екатерины католики отмечают 25 ноября.

благородная и нежная часть селедки, но, пожалуй, единственный ее пропуск на роскошные столы.

О сельдях

Сельдь, которая от весны до осени не переводится у нормандских и бретонских берегов, попадает на наши столы свежей, соленой или копченой; мы займемся лишь первой, которая одна только и заслуживает звания вкусной и здоровой.

Самый обычный способ готовить сельдь — жарить ее на решетке и подавать под соусом из коровьего масла, сбитого для остроты с нежной горчицей от Майя и Аклока или с целебной душистой горчицей от Бордена. Важно, однако, помнить о том, что эта рыба поджаривается, можно сказать, от одного вида огня. На сковородке она должна оставаться не дольше, чем требуется для молитвы *Ave Maria*; успеть прочесть *Pater noster* значит смертельно обидеть селедку, а главное, ее засушить¹⁵⁹. Неплоха на вкус сельдь под матросским соусом, но это всего лишь дополнительное блюдо. Правда, сельдь и не питает тщеславного намерения выбиться в блюда вводные. Если же вы вздумаете подавать соленую сельдь, не забудьте вымочить ее в молоке. Впрочем, разве не грех тратить молоко на такие пустяки? Добро бы еще речь шла о треске...

Свежая селедка есть пища легкая, вкусная, перевариваемая без труда и подходящая всем желудкам без исключения. Совсем другое дело сельдь соленая: с ней могут справиться лишь люди могучие; для остальных кушанье столь острое — самая настоящая отравка.

¹⁵⁹ Измерение времени, требуемого для тех или иных манипуляций повара, продолжительностью молитв — не выдумка Гримо; та же роль отводилась молитвам *Ave Maria*, *Miserere* и *Pater noster* в поваренных руководствах XVIII в. (см.: Fink B. *Les liaisons savoureuses: réflexions et pratiques culinaires au XVIII^e siècle*. Saint-Etienne, 1995. P. 201).

ДЕКАБРЬ

О «матроске»

Рассказывая о мартовских кушаньях, мы ничего не сказали о блюде под названием «матроска», хотя его почти всегда готовят в середине поста, — а потому можем доставить себе удовольствие вернуться к нему сейчас. «Матроска» ничуть не менее вкусна и во время Рождественского поста, а поскольку погода в Париже в конце осени всегда лучше, чем в начале весны, многие люди предпочитают поститься в декабре и отправляются с этой целью на набережные Рапе и Большого Валуна¹⁶⁰. Таким образом, люди эти дают своим желудкам отдых после бурных радостей Дня святого Мартина и готовят их к не менее бурной ночи перед Рождеством.

«Матроска», приготовленная на набережной Рапе, — аппетитнейшее и вкуснейшее из всех блюд, какие может сделать человеческая рука из речной рыбы. Самый умелый повар, как бы долго он ни учился, как бы превосходно ни овладел своим искусством, какие бы первосортные припасы ни закупил, никогда не сумеет приготовить такую «матроску», какую делают на набережной Рапе.

Мы не станем пытаться угадать, чем вызвана эта странность, скажем только, что дело тут безусловно не в желании развлечься вдали от дома и не в аппетите, какой пробуждает прогулка в кабачки на окраине города. Мы изучили с превеликим тщанием «матроски», приготовленные на набережной Рапе (оставляющие далеко позади те, какие готовят на набережной Большого Валуна, хотя «Французское эю» госпожи Барбье и пользуется среди Гурманов неплохой славой); мы сравнили их с рагу того же названия, которое готовят в лучших домах Парижа, известных безупречностью своей кухни, и убедились, что «матроскам» с набережной Рапе равных нет. С ними дело обстоит

¹⁶⁰ Обе эти набережные в начале XIX в. считались окраинами города.

так же, как с цыплячьим фрикасе, которое в скромных харчевнях тоже всегда вкуснее, чем в богатых особняках.

Итак, если вы желаете отведать сочную «матроску», приготовленную по всем правилам искусства и такую вкусную, что чем дольше вы ее едите, тем сильнее у вас разыгрывается аппетит,— тогда ступайте на набережную Рапе: в любом другом месте денег вы издержите гораздо больше, а «матроска» окажется гораздо хуже.

Между тем на набережной Рапе никто не делает тайны из рецепта приготовления «матроски», и повара госпожи вдовы Гишар¹⁶¹ и господина Куртуа, преемника госпожи вдовы Рена, занимаются своим делом не таясь. На набережной Рапе точно так же, как и в центре Парижа, в «матроску» кладут рыбу-усача, карпа, утря — и десяток раков неошпаренных и без клешней. Там точно так же, как и в центре Парижа, рыбу, еще живую, режут на части, добавляют маленькие белые луковицы, полусваренные-полуподжаренные, и шампиньоны, нарезанные кубиками; там точно так же поджаривают муку на коровьем масле и разбавляют

¹⁶¹ Описание заведения госпожи Гишар «Английский сад», где посетители летней порой в самом деле могут вкушать «матроску» в саду, а также, при желании, на борту пришвартованного к берегу корабля, см.: АГ-3, 146–148. Отношение Гримо к госпоже Гишар переменилось после того, как в 1808 г. он с друзьями (среди которых был Фортиа де Пиль) посетил ее заведение и встретил весьма нелюбезный прием: «на тридцать два человека приходилось двадцать восемь стаканов, прислуживал всего один подавальщик, а «матроски» с трудом достало бы на дюжину едоков» (*Fortia de Piles*. P. 284; ср.: *Desnoiresterres*. P. 226). Ответом на такое скверное обращение стала «убийственная», по определению Фортиа де Пилья, отповедь в АГ-6, где Гримо ссылается на «многочисленные жалобы посетителей госпожи Гишар, которую мы прежде ставили так высоко и которая [...] привыкнув почивать на лаврах, совершенно прекратила заботиться о своей репутации. Да поможет наше предупреждение, сделанное во всеуслышание, воротить ее на верный путь! Да примет она к сведению, что в поваренном деле завоевать репутацию труднее, чем потерять, а тот, кто полагается только на старые заслуги, рискует очень быстро начать жить впроголодь. На сегодня сказанного довольно» (АГ-6, 246).

добрым бульоном (с той лишь разницей, что на набережной Рапе масло свежее), кладут в этот соус рыбу с пучком душистых трав, подливают красного вина, подсыпают соли и перца и ставят на очень сильный огонь, а на стол подают вместе с поджаренными хлебцами.

Вот из чего составляется обыкновенная «матроска». Вдова Гишар и господин Куртуа нисколько не отклоняются от этого рецепта. Отчего же, не устаем мы вопрошать, отчего же их «матроски» так восхитительны, а «матроски», приготовленные в других местах, так посредственны? Решение этого вопроса мы предоставляем гурманской мудрости. Если когда-нибудь откроется в Париже Национальный поваренный институт, этот вопрос будет, вне всякого сомнения, первым предложен его почтенным членам и станет предметом конкурса на соискание кухмистерской премии. Он заслуживает рассмотрения гораздо больше, чем многие другие академические вопросы — куда более праздные и куда менее полезные.

Впрочем, мы легко могли получить ответ на наш вопрос без промедления. Одна особа, утверждающая, будто разгадала загадку, во-первых, с помощью простого здравого смысла, во-вторых, посредством химических формул и, в-третьих, благодаря опытам, была готова продать нам этот ответ, и даже сравнительно дешево. Мы, однако, не сочли возможным принять это предложение, хотя оно и было сделано в письме чрезвычайно любезном; ведь предлагаемый секрет наверняка заинтересует не одного богатого Гурмана, которому вполне по карману за него заплатить, а посему мы спешим оказать услугу нашим зажиточным Амфитрионам и сообщаем адрес изобретателя — с его собственных слов.

Итак, тот, кто обратится к господину М.Б., проживающему у госпожи Леклерк в доме 23 по улице Сены в Сен-Жерменском предместье, сможет узнать способ — доселе неизвестный — изготовить у себя дома «матроску», ничем не уступающую тем, какие готовят на набережных Рапе и Большого Валуна.

Мясо животных дворовых и диких, рыба и живность в декабре так же хороши, как в последующие два месяца, а потому декабрь ничуть не меньше, чем январь или февраль, достоин зваться месяцем объедения. Но конец года — это пора банкротств и развязки многих дел, посему многие люди в декабре заняты более трудами, нежели развлечениями, и собираются для наслаждений гастрономических реже, чем сразу после Нового года. Несколько дней воздержания служат подготовкой к новогодним визитам, а те в свой черед служат прелюдиями к пиршествам, в ходе которых восстанавливается согласие между родственниками. Ибо те, кто вместе отобедал, не вправе больше друг на друга дуться, и гармония, непременно возникающая во время вкусной трапезы, должна продлиться не меньше полугода, если участники этой трапезы — люди порядочные. Точно так же обстоит дело с признательностью к хозяину дома: в течение шести месяцев следует запретить себе всякую мысль о злословии на его счет. Подобная сдержанность может быть названа долгом Гурмана — тем более священным, что за ним стоят разом и благодарность за прошлое, и надежда на будущее.

Посему следует быть крайне осмотрительными в сношениях с Амфитрионами и не позволять себе необдуманные высказывания насчет тех, кто дали нам убедительные доказательства своей благосклонности. Прежние вельможи, привыкшие столоваться у богатых финансистов, слишком часто пренебрегали этим правилом. Между тем смеяться над великодушным хозяином, который кормит вас великолепными яствами и поит превосходными винами, значит попираť все правила гурманской общежительности.

*О томатах*¹⁶²

Овощи в декабре те же, что и в январе, только лучше, потому что свежее. Правда, томаты, именуемые в народе любовными

¹⁶² Во французском языке слово «томаты» к моменту выхода АГ-1 существовало уже как минимум столетия (оно, например, упоминается в 1765 г.

яблоками, а в ученых кругах — lycopersicum, редко дотягивают до Дня святого Фомы¹⁶³. Больше того, они начинают портиться уже в самом начале января, так что мы почитаем своим долгом сказать о них несколько слов прямо сейчас.

Этот овощ — или фрукт, каковое название, возможно, больше ему пристало, — добрался до Парижа из Испании через Лангедок и Прованс, но еще полтора десятка лет назад был в нашей столице почти никому не знаком. Томат прижился в Париже лишь благодаря выходцам из полуденной Франции, которые наводнили столицу во время Революции и составили здесь себе состояние (потому что у них достало ума поддерживать друг друга и всегда выступать заодно). Вначале томаты были очень дороги, но затем сделались товаром самым обыкновенным, и если прежде ими торговал один лишь Маниво, то в минувшем году на Центральном рынке их было множество, и продавались они целыми корзинами.

Для изысканной кухни томаты — настоящий дар Небес. Из них делают восхитительные соусы, которые идут к любому мясу, даже жаренному на вертеле; особенно же хороши томатные соусы с мясом вареным: в этом случае они заменяют горчицу, которую иные люди почитают неуместным пускать в ход до наступления зимы (хотя не у места горчица может быть только после ужина), и сообщают пленительный вкус даже кушанью самому посредственному. Томатное желе добавляют в скоромные супы с рисом, которые от этого приобретают тот тончайший и приятнейший кисловатый оттенок, что известен в медицине под именем *grata aciditas*.

в Энциклопедии Дидро и Даламбера), в русском же языке оно в этот момент еще неупотребительно: переводчик АГ в 1809 г. переводит *tomates* как любовные или золотые яблоки. Более того, даже в середине XIX в. русский повар в доме Дурново по-прежнему оперирует «любовными яблоками», пользуясь, впрочем, не переводом, а транскрипцией: «суп пюре из пондамур» (*Лотман, Погосян. С. 117*).

¹⁶³ Память святого Фомы Аквинского католики отмечают 28 января.

Впрочем, любовные яблоки способны играть роль не только вспомогательную, но и главную. Из них делают восхитительное преддесертное блюдо: удалив семена, набивают их замысловатым фаршем или просто-напросто колбасной начинкой, причем к двум третям фарша прибавляют одну треть черствого хлебного мякиша, а также дольку чеснока (служащего любовному яблоку неизменным спутником), петрушку, песчаный лук и эстрагон мелко изрубленные; затем каждый томат одевают в редингот из толченых сухарей и запекают в малой печи на решетке или — что предпочтительнее — в форме для круглого пирога-турты. Лимонный сок, выжатый на томаты прямо перед подачей на стол, когда они еще не покинули формы, довершает приготовление этого преддесертного блюда, которого, сколько ни сделай, никогда не хватает. Блюдо это для Парижа новое и ни в одной поваренной книге не описанное, а потому мы надеемся, поместив этот рецепт в нашей книге, умножить ее ценность и заслужить признательность наших сограждан-Гурманов. В пору выхода двух первых изданий нашего альманаха мы знали только этот способ готовить томаты (подходящий также и для баклажанов, другого лангедокского овоща, редко еще встречающегося в нашей столице); с тех пор нам стало известно, что в Италии их с успехом запекают в заварном тесте и что господин Леблан, долгое время трудившийся в Парме, располагает использовать томаты в пирожном деле, которое совершенствует он с такою славою. Судя по первым испытаниям, Гурманов ожидают на этом неизведанном поприще открытия самые чудесные; мы несколько не сомневаемся, что если мастера поварского искусства обратят на томаты должное внимание, сей прелестный плод подарит Гурманам великое множество замысловатых наслаждений.

О рождественской трапезе

Оставим эрудитам решение вопроса о том, в какое именно время возник у христиан обычай устраивать пиршество в рожде-

ственскую ночь; скажем лишь, храня верность предмету нашего сочинения, что пиршество это удивительно и неповторимо хотя бы потому, что не является ни завтраком, ни обедом, ни полдником, ни ужином, ни трапезой на привале; это рождественское пиршество, оно же сочельник, и ничто иное; поэтому устраивают его один-единственный раз в году, в ночь на Рождество Христово, иначе говоря, 25 декабря между двумя и тремя часами пополудни.

Пока Францией правили якобинцы и наследовавшая им Директория, рождественская месса, а с нею и рождественское пиршество находились под запретом, к великому сожалению жарильщиков и колбасников, которые с восторгом приняли революцию 18 брюмера VIII года, ибо она, позволив религии возродиться, воскресила разом нравы, порядок и сочельники.

Рождественская трапеза призвана подкрепить силы верующих, истощенные четырехчасовой церковной службой, и освежить их уста, утомленные молитвенными песнопениями. Песнопения эти, псалмы и гимны следуют до и после полуночной рождественской мессы такой густой чередой, что всякий, кто смог их одолеть, благословляет обычай праздновать Рождество за пиршественным столом: ведь ничто так сильно не возбуждает аппетит, как долгая работа легких, освященная молитвой.

О пулярках с рисом

Первейшее место в рождественской ночной трапезе, которую следовало бы называть не рождественской, а возрождающей, занимает пулярка с рисом, которую, впрочем, позволительно заменить каплуном и которая замещает суп, в эту ночь никогда на столе не являющийся. Причет ее составляют четыре дополнительных блюда, а именно: жгучие сосиски, упитанные свиные колбасы, белая кровяная колбаса со сливками и черная кровяная колбаса без жира. Всему этому приходит на смену язык копченый либо одетый по-зимнему — «в чехле», а с ним дюжина свиных

ножек, начиненных трюфелями и фисташками, и большое блюдо со свиными котлетами. На углах стола выставлены две тарелки с пирожным — круглыми пирогами-гуртами и тарталетками и две тарелки со сладкими преддесертными блюдами — кремом и английским яблочным пирогом-фланом. Завершают рождественскую трапезу девять тарелок с десертом, а подкрепив свои силы всеми перечисленными яствами, верующие возвращаются в церковь и там истово предаются молитвам первого и третьего часа. После этого они отправляются домой немного соснуть, чтобы затем натошак или после легкого завтрака воротиться на дневную мессу и молитву шестого часа¹⁶⁴. Вот так празднуют нынче Рождество богомольные Гурманы.

Как видим, в рождественском пиру свинье отведена главная роль, поскольку ни одна из двух подач не обходится без ее участия. Свинья преуспела не случайно; надо думать, первые христиане, дабы отделиться от иудеев, которым Ветхий завет запрещает есть свинину, решили приветить это благодетельное животное, в котором не видели решительно ничего нечистого, и оно в ответ наградило их столькими гастрономическими наслаждениями, что ни один Гурман никогда не променяет веру Христову на веру Моисееву, точно так же как ни один пьяница никогда не подастся в турки. Таким-то образом гурманство приходит на помощь вере и служит интересам морали.

О рождественской ночи

Улицы Парижа накануне Рождества и в самую рождественскую ночь представляют зрелище, равно приманчивое и для желудка, и для глаза. Колбасные лавки освещены, точно бальные залы. Рестораны набиты битком; жарильщики крутят вертела,

¹⁶⁴ Молитвенные часы распределяются приблизительно следующим образом: около 6 утра — первый час; около 9 утра — третий час; в полдень — шестой час.

и едва ли не все, кто имеет отношение к кухне, на ногах и при деле. Количество съестного, поглощаемого в эти дни, превосходит все ожидания, а поскольку, на какой бы день ни пришелся праздник Рождества, все едят скоромное, почтенные свинки в эту ночь, как ни в какую другую, обречены жертвовать своей жизнью ради нашего блага.

Мы перелистали страницы «Календаря снеди»; если мы коснулись этого увлекательного предмета только походя, то потому, во-первых, что читатель охотно становится соавтором читаемой книги, а значит, надобно что-нибудь оставить на долю его воображения; во-вторых же, потому, что, когда бы мы вознамерились описать тонкости поварского искусства все до единой, избрали бы мы для такого трактата рамки несравненно более широкие.

Теперь же мы, как и обещали, совершим небольшую прогулку по столице в обществе Гурмана, который благодаря великой опытности и неисчерпаемым познаниям проведет нас по всем вкусным уголкам столицы, которым наши читатели отдали уже должное¹⁶⁵. Любителям вкусной снеди прогулка эта пролила свет на многое, что дотоле было им неведомо; она открыла им глаза на существование многих мастеров своего дела, о которых они прежде и не слыхивали, и вследствие таковых открытий аппетит их разыгрался не на шутку; мы же раззадорим его еще сильнее указанием на те новые заведения, о которых сами узнали только

¹⁶⁵ Этот провожатый Гримо — не литературная фикция, а реальный человек, Пьер Кост д'Арноба́ (1732–1808?), семидесятилетний отставной военный, холостяк, который, в отличие от Гримо, не вел хозяйства (как выражались в XIX в., не жил домом) и потому лучше разбирался в ресторациях (*Rival*. P. 201). Что же касается лавок и рынков, здесь Гримо помощники не требовались, в этом мире он отлично ориентировался еще с 1794 г., когда по возвращении в Париж сам ходил за покупками; его дневник этого времени пестрит перечислением продуктов, продающихся у тех или иных торговцев (запись 27 июля 1794 г., в день термидорианского переворота: «Центральный рынок: тюрбо, артишоки; улица Сент-Оноре: ядра грецкого ореха, кислый виноградный сок, абрикосы и дыня» — цит. по: *Rival*. P. 113).

в истекшем году¹⁶⁶, ибо мы не жалели ни сил, ни времени, лишь бы помочь неведомым талантам и свести искусного мастера с богатым потребителем, к вящей пользе обоих.

ЗАМЕЧАНИЕ

Прежде чем повести речь о прославленных магазинах, где продают вкусную снедь всякому, кто заплатить способен, было бы правильно помянуть добрым словом те дома, где эта же снедь, и притом великолепная, предлагается даром, иначе говоря, рассказать об Амфитрионах, в лице которых обретают Гурманы своих Меценатов.

Однако Революция так сильно уменьшила их число, что нам стоило бы большого труда их разыскать; вдобавок говорить о них смогли мы бы только с чужих слов, ибо уединение, на которое обрекают нас наши труды, склонности и состояние кошелька, отдаляет нас от баловней века сего. Тем не менее нам предъявили бы справедливый упрек, когда бы умолчали мы о доме второго консула Камбасереса, где гостям, по свидетельству ученых знатоков, подают обеды самые изысканные, самые вкусные и самые затейливые из всех, какие в Париже готовятся¹⁶⁷. Мы должны прибавить, что этот государствен-

¹⁶⁶ Гримо имеет в виду разницу между первыми двумя изданиями АГ-1 (1803) и третьим, вышедшим в 1804 г. и дополненным новейшими сведениями (именно по нему выполнен наш перевод).

¹⁶⁷ Жан-Жак-Реми де Камбасерес (1753–1824), с 1799 г. второй консул, с 1804 г. великий канцлер Империи, славился своей любовью к вкусной и обильной снеди (следы этой его склонности запечатлены в названиях многих изысканных блюд, таких, например, как «Камбасересовы эскалопы из гусиной печенки», «Ягненок по способу Камбасереса», «Пулярка по способу Камбасереса» и даже «Камбасересов ананас»). В предуведомлении к АГ-5 Гримо благодарит его за «живой интерес, какой он проявлял к «Альманаху Гурманов» с самого первого выпуска, и за одобрение, какого он это сочинение удостоивал» (АГ-5, XIII).

ный муж, знающий правила учтивости так же хорошо, как и правила гастрономические, принимает гостей с любезностью беспримерной и за своим столом забывает о том, что является вторым лицом в Республике, ради того чтобы по приветливости сделаться первым. В этом нелегком деле помогает ему прославленный господин д'Эгрефёй, которому наши похвалы, разумеется, не прибавят известности, но который своим аппетитом, манерами и познаниями издавна снискал звание Короля Гурманов¹⁶⁸. Эту роль играет он без усталы и с редкостным благородством.

¹⁶⁸ Гримо посвящал каждый том своего альманаха какому-нибудь знатному и славному гурману. АГ-1 посвящен как раз Фюлькрану-Жану-Жозефу маркизу д'Эгрефёю (1745–1818), в прошлом генеральному прокурору Счетной и финансовой палаты Монпелье (в которой начиная с XVI в. служили члены рода Камбасересов и в которой до Революции был советником будущий второй консул), «просвещенному дегустатору», «ученому ценителю» вкусных блюд, «гостю, достойному украсить самое роскошное застолье превосходными манерами и глубочайшим знанием света, неиссякаемым аппетитом и разнообразной беседой» (АГ-1, VI). Гримо был знаком с Эгрефёем еще с дореволюционных времен; они вместе участвовали в заседаниях Общества Среды (см. примеч. 187), где Эгрефёй (носивший прозвище мэтр Индюк) был председателем. Эгрефёй был одним из приближенных Камбасереса и его первым кухмистером. Близость их гурманских пристрастий (а равно и сексуальной ориентации) после падения Наполеона неоднократно становилась предметом карикатур; на одной из них, носящей название «Пищеварительные досуги знаменитостей, или Прогулка по Пале-Руаялю», Камбасерес и Эгрефёй имеют туловища в виде абсолютно круглых шаров; на другой, под названием «Императорский зверинец», Камбасерес изображен в виде «Гоморрского поросенка с весьма своеобразными вкусами», а Эгрефёй — в виде «закадычного его друга дворового пса, который так же сильно любит вкусную снесь и ест из того же корыта» (см.: www.cambaceres.fr/divers/caricatures/caricature.htm). А. Коцебу в своих воспоминаниях о Париже, упоминая Эгрефёя в числе приближенных Камбасереса (в ту пору еще консула), называет одной из причин его славы тот факт, что «ему посвящен Альманах Гурманов» (Kotzebue A. Mes souvenirs de Paris en 1804. P. 1805. T. 1. P. 174).

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ, или ПРОГУЛКА ГУРМАНА ПО КВАРТАЛАМ ПАРИЖСКИМ¹⁶⁹

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ РАССУЖДЕНИЕ

Возможно, званием столицы мира, которую чужестранцы посещают с наибольшим удовольствием и в которую возвращаются с наибольшей охотой, Париж обязан не только великолепию своих памятников, совершенству своих ремесел и старинной учтивости своих жителей, но и вкусоности своих столовых припасов. Париж, вне всякого сомнения,— город, где больше всего вкусной еды и превосходных поваров, которыми столица ссужает все цивилизованные нации мира. Сам Париж не производит ровно ничего, ибо здесь не созревает ни единого колоса, не рождается ни единого ягненка, не вырастает ни единого кочана цветной капусты, однако ж сюда стекается провизия из всех концов света, ибо здешние жители лучше всех умеют оценить

¹⁶⁹ Примечание русского переводчика 1809 г.: «Издатели Календаря сего охотно желали, в удовольствие почтенной публике, сделать таковое же путешествие и по Санкт-Петербургу, дабы узнав купцов, художников и столоугодников наших, воздать каждому из них должную справедливость; но к сожалению, не имея на сей раз надежного проводника, не могли сами отыскать их, следственно, и рассуждать о них должны были по отзывам посторонних людей; ибо уединение, коего требует занятие наше, финансы и собственная склонность, давно уже удалили нас от всех счастливых сего века. Сверх же того, при продолжающемся безвременьи для торговли все почти лавки и магазины с столовыми припасами, равно как и погреба остались ежели не пусты, то с таким товаром, которого и самые хозяева не смеют рекомендовать старым своим знакомым. Невзирая, однако ж, на все таковые неприятности, надеемся, при втором издании сей книги, доставить лакомым знатокам нашим верное описание всем снадобьям, привозимым в здешнюю столицу со всех концов Вселенной для удовлетворения прихотей Русского Хлебосола» (*Прихотник*. С. 227–228).

свойства всякого съестного припаса и обратить всякую вещь в источник чувственных наслаждений. Ежедневной дани, доставляемой из всех стран мира, Париж обязан изобилием и даже, в известной степени, дешевизной съестного, ибо Париж — город яств не только самых изысканных, но и сравнительно недорогих. В Париже превосходный обед доступнее и дешевле, чем в других местах.

ПОТРЕБЛЕНИЕ СЪЕСТНОГО В ПАРИЖЕ

Поскольку Парижу (население которого, хотя и меньше лондонского, все же очень велико¹⁷⁰) потребно огромное количество столовых припасов, все дороги, сюда ведущие (и зачастую непроезжие, хотя и взимаются непомерные суммы на содержание их), забиты телегами с провизией самого разного рода и бесчисленными стадами самого разного скота; все это проваливается в бездну всепоглощающую. Меньшая часть выныривает из этой бездны в новом виде, но большинство, назначенное в пищу, исчезает без возврата. На жалкие несколько сотен паштетов из ветчины или пулярки, которые Париж продает на сторону, приходится тысячи паштетов из гусиной печени, куропаток, уток, жаворонков, тунца, барабульки, нормандской телятины, хрустанов и проч., которые поедаются самими парижанами. Аппетит столичных жителей ненасытен, и от провинциалов ожидают они только одного — корзинки с провизией, за доставку которой заплачено вперед.

¹⁷⁰ Число парижских жителей в 1801 г. равнялось 546856 человекам (см.: Fierro A. Histoire et dictionnaire de Paris. P. 1996. P. 279); в Лондоне, по данным современных исследователей, в 1801 г. проживало около 960000 (Grigg D.B. Population growth and agrarian change: an historical perspective. Cambridge University Press, 1980. P. 61), а по данным французских ученых первой половины XIX в., даже больше — 1023000 человек (см.: Dupin Ch. Forces productives et commerciales de la France. Bruxelles, 1828. T. 2. P. 467).

Неудивительно, что изобретательность свою парижане пустили на усовершенствование всего, что до еды касается. Нет другого города в мире, где бы так размножились торговцы съестным¹⁷¹ и фабриканты, это съестное приготавливающие. Здесь на одного книготорговца приходится сотня рестораторов, а на одного механика — тысяча пирожников.

Однако за последние несколько лет получило поваренное искусство в Париже размах особенный, прежде неслыханный. Наши предки ели для того, чтобы жить, их потомки, кажется, живут для того, чтобы есть. Все новоприобретенные состояния тратятся на животные наслаждения самые несомнительные и самые основательные: деньги наших миллионщиков нескончаемым потоком текут на Центральный рынок.

РАСПИСАНИЕ ТРАПЕЗАМ

Нам не пристало ни хвалить, ни хулить этот новый образ жизни. Если искусству беседы он пошел во вред, искусству гастрономическому, напротив, принес большую пользу. Конечно, обеды начинаются нынче не раньше шести вечера, а в девять уже заканчиваются. Однако такому обеду предшествуют два завтрака, из которых второй, именуемый завтраком с вилкой в руке, отличается завидной основательностью; больше того, в домах многих новых французов за этим вторым завтраком следует трапеза, именуемая смешанной¹⁷², которая, хотя и начинается уже в два часа пополудни, содержит кушанья весьма сытные. Право, чтобы так жить, желудки нужны поистине луженые. Неудивительно, что томные красавицы исчезли вместе

¹⁷¹ В 1812 г. Гримо уточняет, что «еще тридцать лет назад торговцы съестным были в Париже наперечет, теперь число их умножилось до такой степени, что в городе, пожалуй, не найдется улицы, где бы не располагалось хоть одно заведение такого рода» (АГ-8, 255).

¹⁷² См. ниже в АГ-6 главу «О смешанных трапезах».

со Старым порядком: нынешние исполинши составляют достойную пару самым тучным чревоугодникам и управляются за завтраком с крылышками пулярок и ломтями ветчины так же проворно, как их предшественницы — с чаем¹⁷³ или липовым отваром.

Такой порядок вещей, при котором все помыслы обращены к одной лишь кухне, а всеми парижскими честолюбцами владеет желание иметь в своем доме прекрасный стол, неизбежно должен был способствовать рождению нового искусства. Прежде повара были простыми ремесленниками: служа горстке богатых придворных, откупщиков или судейских, они упражняли свои полезные таланты в неизвестности; немного находилось и тех, кто способен был оценить плоды их труда. Революция посадила всех прежних богачей на диету, а искусных поваров выбросила на улицу.

¹⁷³ О полезных свойствах чая Гримо писал неоднократно: «Есть превосходный способ ускорить переваривание пирожного. Для этого довольно запить съеденное парой чашек очень горячего и не очень крепкого чая. Благодаря этому средству даже особам самого хрупкого сложения никогда не будет грозить несварение желудка. Да делается же чайник неотъемлемой принадлежностью всякой столовой» (АГ-2, 264); «Чай дорог Гурманам, потому что прочищает желудок и до трапезы, и после, а значит, пригодно и для возбуждения аппетита, и для ликвидации тех последствий, к каким удовлетворение аппетита приводит. Однако в обоих случаях необходимо пить чай очень слабый, а в последнем вдобавок выпить его надобно очень много. Кстати, тем, кто боится, что чай пагубно подействует на их нервы, можно посоветовать заваривать его вместе с парой апельсиновых листьев. Конечно, это отнимет у напитка часть аромата, но зато помешает ему раздражать нервную систему, которая нынче так хрупка у большинства женщин, да и у многих мужчин, даром что на вид они настоящие великаны. [...] Поскольку чай прекрасно помогает пищеварению, любителям плотных завтраков можно посоветовать запивать их чаем вместо вина. Благодаря этому головы их будут лучше готовы к дневным занятиям, а желудки — к вечерним обедам» (АГ-5, 90, 92).

ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЗНАМЕНИТЫХ РЕСТОРАТОРОВ¹⁷⁴

Тогда, чтобы способности их не пропадали втуне, они принялись торговать вкусной снедью под именем рестораторов¹⁷⁵. До 1789 года таковых в Париже насчитывалось не больше сотни; знатоки помнят, что первую парижскую ресторацию на улице Пули¹⁷⁶ открыл искусник по имени Шан д'Уазо всего за два десятка лет до начала Революции, в 1770 году¹⁷⁷. Сегодня

¹⁷⁴ В УА Гримо анонсировал «Общую, частную и тайную историю столичных рестораторов», которую он якобы намерен опубликовать (УА, 291); намерение это выполнено не было. Рестораторы и ресторации представляли собой в конце XVIII в. парижскую новинку, непременно привлекавшую внимание приезжих; ср. у Карамзина: «Ресторатёрами называются в Париже лучшие трактирщики, у которых можно обедать. Вам подадут роспись всем блюдам, с означением их цены; выбрав, что угодно, обедаете на маленьком, особливом столике» (Карамзин Н.М. Письма русского путешественника. Л., 1984. С. 245). Отличие рестораций от трактира заключалось в том, что посетителю предоставлялось право есть не за общим, а за отдельным столом и выбирать блюда из длинного списка (напротив, в трактире всем клиентам предлагали одно и то же кушанье).

¹⁷⁵ Современник Гримо, автор книги «Зеркало старого и нового Парижа. Сочинение, полезное не только чужестранцам, но и самим парижанам», процитировав эту фразу, замечает: «Автору "Альманаха Гурманов" следовало бы добавить, что второй причиной стало обесценивание ассигнатов; в эту эпоху можно было видеть, как рабочий в фартуке требует, чтобы ему налили то-кайского вина» (Prudhomme L. Miroir de l'ancien et du nouveau Paris. Ouvrage indispensable aux étrangers et même aux Parisiens. P., 1804. T. 2. P. 222).

¹⁷⁶ Ныне не существует; проходила на месте нынешней улицы Лувра.

¹⁷⁷ *Этот господин Шан-д'Уазо, первый парижский ресторатор, ныне впал в нищету, и его зажиточные преемники поступили бы очень благородно, если бы согласились сообща выплачивать ему небольшую пожизненную пенсию — примерно так, как актеры отчисляют небольшие суммы от своего жалованья в пользу неимущих товарищей. Этот человек, можно сказать, изобрел само ремесло ресторатора и заложил его основы, а следовательно, именно ему обязаны своим процветанием такие люди, как Мео и Робер, Бовилье, Ноде, Вери и проч.; по жертвой каждый из этих мастеров*

число этих заведений в Париже достигает шести сотен. Их владельцы: Мео и Робер, Роз и Вери, Леда, Бриго, Легак, Бовилье и Ноде, Тайёр и Николь — из неизвестных поварят выбились в миллионщики.

Еще два обстоятельства способствовали этой кухонной революции и преуспеванию ловких рестораторов: во-первых, страсть к подражанию английским нравам (англичане ведь, как известно, столуются в тавернах с превеликой охотой), а во-вторых, стремительное умножение числа бесприютных законодателей, которые, став заодно и законодателями мод, своим примером увлекли всех парижан в трактиры¹⁷⁸. Добавим, что новые богачи, стыдясь внезапно свалившегося на них богатства и стремясь его скрыть, поначалу не осмеливались устраивать роскошные обеды у себя дома. Итак, именно эти революционные грибы помогли превосходным поварам, от Революции пострадавшим, снова стать на ноги. Теперь же, когда новые толстосумы уже приучили публику к своему богатству, а время, заставив замолчать завистников, сделало это богатство столь привычным, что все забыли о его происхождении, господа эти, к великому неудовольствию рестораторов, вновь начинают задавать роскошные обеды, и тот, кто две трети жизни играл роль Созия¹⁷⁹, нынче неплохо справляется с ролью Амфитриона.

поварского искусства совсем небольшую сумму, их злополучный собрат не знал бы нужды. Если это воззвание достигнет цели, автора «Альманаха Гурманов» такой исход обрадует больше, нежели громкий успех его сочинения (ГдЛР).

Датой открытия первого ресторана иногда называют не 1770-й, а 1765 г., а его владельцем — человека по фамилии Буланже; по всей вероятности, фамилия Шан-д'Уазо (в дословном переводе — «Птичье поле») представляла собой не что иное, как его прозвище.

¹⁷⁸ Имеются в виду провинциальные депутаты, которые во время Революции, а затем в эпоху Директории и Консульства приезжали в Париж для участия в работе выборных законодательных органов.

¹⁷⁹ Слуга в комедии Мольера «Амфитрион».

Любовь к изысканным яствам постепенно распространилась среди всех сословий; кто прежде питался одним сыром, у того нынче на столе трюфели и ортоланы¹⁸⁰, а посему умножилось в Париже не только число людей с новыми аппетитами, но и число торговцев съестными припасами. Прежде известен в Париже был только Американский дом¹⁸¹, теперь торговцев съестным не перечесть. Из десяти новых лавок, открывающихся в Париже, три торгуют нарядами, а четыре — снедью.

Многое еще могли бы мы добавить на сей счет, но и сказанного довольно, чтобы понять: если прежде путешествие Гурмана по Парижу окончилось бы, едва начавшись, нынче не уступит оно в продолжительности путешествию вокрут света.

¹⁸⁰ Гримо, вслед за Бюффоном, определяет ортолана как «птицу, чье имя обычно служит для обозначения изысканнейшего из рагу», а также как «перелетную птицу, которая рождается на юге Европы и живет там весь год, но весной пускается в дальние странствия и порой долетает даже до Швеции»; ортоланов ловят «наволочной сетью и на ветки, намазанные клеем», а потом откармливают просом, отчего они очень быстро толстеют и отправляются на вертел (АГ-3, 262–264). Между тем название, да и само существование ортоланов были очевидны далеко не для всех. Русский переводчик 1809 г. переводит *ortolan* как «овсянка». Такой же перевод («садовая овсянка») дан для птицы под названием *Emberiza hortulana* в современном перечне названий птиц. Однако теоретик кулинарного дела второй половины века с таким решением не был согласен: «Наиболее жирная птица из дичи это *ortolans*, которых русского названия мы не знаем; всем лексиконам, переводящим их то овсянкою, то придорожником, то свиристелем — не верим, потому что знаем все эти птички [так у автора. — В. М.]. Не мудрено, что в России их нет. *Ortolans* ловят сетями в июне близ морских берегов, в Бельгии и Франции особенно в ландах, южнее Бордо» (Каншин. С. 62). Новейший французский толковый словарь (*Trésor de la langue française*) тоже верит в существование ортолана как маленькой перелетной птички, славящейся нежностью своего мяса, тогда как современный «Кулинарный словарь» В.В. Похлебкина утверждает, что ортолан — просто-напросто «поварское и ресторанное название блюд из жареной мелкой дичи — овсянок, жаворонков и воробьев и заимствовано из французской кухни исключительно как название».

¹⁸¹ Об этом «лучшем в Европе магазине съестного» (АГ-7, 238), располагавшемся в доме 137 по улице Сент-Оноре, см. ниже в АГ-1, с. 207–208.

ВЫСТАВКИ СЪЕСТНЫХ ПРИПАСОВ

Каждый стремится выставить свой товар с превеликой роскошью — соперничество, прежде немыслимое. Вместо огромных оловянных чанов, загромождавших некогда лавки пирожников, предстают теперь взору прохожего соблазнительные выставки печеных творений, устроенные с таким изяществом, какого не знали не только кондитеры, но даже ювелиры старого времени.

До Революции никому не пришло бы в голову выставлять под стеклом паштеты, бриоши и бисквиты. Колбасники больше не вешают над дверями своих лавок яркие медные лампы, освещающие всю улицу, но зато за окнами сквозь позолоченные решетки виднеются аппетитнейшие пирамиды из сосисок, свиных и кровяных колбас, не говоря уже о связках разнокалиберных сарделек, иные из которых подозрительно напоминают гигантские фаллосы, и огромных шматах сала, концы которых вываливаются на тротуар и грозят запачкать одежду прохожих. Рестораторы не уступают в искусстве заманивать посетителей ни корифеям пирожного искусства, ни свиных дел мастерам. На подоконниках разбросаны, будто бы по оплошности, говяжьи или заячьи, а то и куропаточьи филейные части; впрочем, оплошность эта мнимая: все они нашпигованы с заранее обдуманном намерением и по первому же требованию отправлены будут на вертел. Вообразите себе бедняка, у которого ничего нет за душой и который вынужден постоянно обольщаться подобными картинами, — и вы легко поймете, что сему новому Танталу потребна для исполнения десятой заповеди¹⁸² добродетель поистине сверхъестественная.

Впрочем, не будем осуждать эти выставки, ведь именно им большая часть торговцев обязана постоянными покупателями. Трудно устоять от искушения, когда имеешь возможность ему

¹⁸² «Не желай дома ближнего твоего [...] ни вола его, ни осла его (ни всякого скота его), ничего, что у ближнего твоего» (Исход 20:17).

поддаться, и гораздо больше Гурманов, чем кажется, наружными сими соблазнами пленяются. Впрочем, мы обязаны отдать должное самым прославленным рестораторам и сказать, что они, почитая подобные средства ниже своего достоинства, никогда к ним не прибегают; вдобавок тем, кто расположился в просторных особняках и не держит лавок в нижних этажах, выставлять свой товар на обозрение прохожих довольно затруднительно. Ни Мео, ни Роз, ни Леда, ни Робер, ни Легак, ни Вери никогда не улавливали оголодавших прохожих в подобные сети. Завсегдатаи этих господ — все сплошь Крезы; кого попало в такие заведения не пускают.

Эти общие соображения призваны объяснить, отчего парижские улицы переменялись за последние тринадцать лет так сильно, что человек, покинувший французскую столицу в 1789 году, нынче, пожалуй, ее бы не узнал... Меж тем пора нам наконец двинуться в путь по приманчивому этому городу; многие читатели, должно быть, устали дожидаться конца нашего долгого предисловия, которое не способно ни разжечь аппетит, ни его удовлетворить.

ПРОГУЛКА ПО ПАРИЖСКИМ УЛИЦАМ

Мы совершим эту небольшую прогулку в обществе записного Гурмана, в высшей степени достойного носить это звание, которое дается не всякому. Его острый нюх возместит недостаток наших познаний и приведет нас во все те заведения, где самые лакомые кусочки изготавливаются и продаются.

Господин Бено

Начнем же от Ворот Сент-Оноре и двинемся по улице, носящей имя этого святого¹⁸³; первым делом надобно остано-

¹⁸³ Гримо начинает свою прогулку с района улицы Сент-Оноре, улицы Ришелье и Пале-Руаяля — торгового и развлекательного центра правобережного Парижа.

ся у дома 55, где обосновался господин Бено, пирожник еще не слишком известный, но достойный внимания публики благодаря чрезвычайной легкости своих савойских бисквитов, совершенству своих меренг и нежности своего печенья. Он открыл секрет, как из четырех унций картофельного крахмала и десяти яиц изготавливать прекрасный савойский бисквит, который даже выздоравливающим от тяжелой болезни не во вред, тогда как прежде и обладатели самых могучих желудков его страшились.

Господин Берли

После задержимся ненадолго на Вандомской площади у господина Берли, разом и ресторатора, и лимонадчика¹⁸⁴, который пользовался большой славой в прежние годы, а нынче держится слабыми ее отзвуками. Выставки у него богатые, зала — одна из красивейших в Париже, женушка изящна, приманчива и мила, но вот посетителей что-то не видать. По чести сказать, мы не слишком одобряем тех, кто совмещает в одном лице два ремесла слишком различные в средствах и результатах и потому друг другу препятствующие, тогда как каждое из них, если предаться ему всецело, способно даровать мастеру бессмертную славу.

Господин Вери

Войдем в Тюильри через пассаж Фельянов — если, конечно не помешают работы, которые ведутся там ныне и которые заставляют нас с сожалением взглянуть на великолепный портал здешней церкви, обреченной на уничтожение¹⁸⁵, — и, ступив

¹⁸⁴ Лимонадчиками именовались хозяева кофейен, где подавали кофе и прохладительные напитки (лимонад), но, в отличие от рестораций, не кормили.

¹⁸⁵ С 1802 г. в районе сада Тюильри шли работы по прокладыванию нескольких широких улиц, в частности улицы Риволи, параллельной саду, и улицы Кастильоне, ему перпендикулярной. Пассаж Фельянов, проходивший между монастырем фельянов и монастырем капуцинов, соединял улицу Сент-Оноре с садом Тюильри; при прокладывании улицы Кастильоне монастырь

на одноименную террасу, полюбуемся на ресторацию господина Вери, которой красное дерево и зеркала, мрамор и бронза снискали репутацию одного из роскошнейших заведений парижских. Мы нисколько не сомневаемся, что кухня этого заведения не уступает великолепием ни роскоши портика, ни блеску посуды и оправдывает непомерную стоимость кушаний; впрочем, уверенность наша стала бы еще большей, когда бы ресторация эта могла похвастать каждодневным скоплением завсегдатаев. К несчастью, число тех, кто способен заплатить луидор за обед, еще не так велико, чтобы великолепные эти залы ломились от посетителей¹⁸⁶. Тому же господину Вери принадлежит исключительная привилегия на продажу посетителям сада Тюильри холодных ликеров, сорбетов и мороженого, впрочем, весьма посредственного; палатка его, разбитая у подножия террасы и ярко освещенная в течение всего лета, часто полна гостями; однако любителям пива туда входа нет, их господин Вери смиренно просит проследовать к нему в погреб.

Господин Легак

Кстати о гостях, если желаете увидеть их во множестве, ступайте к соседу господина Вери господину Легаку, ибо у того

фельянов и одноименная церковь были разрушены. Терраса сада Тюильри, именуемая террасой Фельянов, ныне примыкает к улице Риволи, а в XVIII в. шла вдоль монастыря. Из-за прокладывания улицы Риволи ресторан Вери был вынужден переехать в другое место (Гримо сожалеет об этой перспективе уже в АГ-4, с. 143, а в АГ-6, с. 240, оплакивает «скорое исчезновение этого храма, воздвигнутого в честь бога Комуса»). До 1812-го (год выхода последнего тома АГ) ресторан Вери еще работал на прежнем месте («его дом пережил всех соседей по Риволи и возвышается как памятник среди множества руин» — АГ-8, 233), а затем открылся уже в Пале-Руаяле, в галерее Божоле.

¹⁸⁶ Двумя годами позже Гримо высказывается о Вери уже более лестно: приводит его «листок» (т. е. меню) как пример чрезвычайного богатства выбора: «127 различных кушаний, не считая дополнительных блюд и десертов» (АГ-3, 278) и признает, что, судя по этому меню, где против каждого кушанья указана его стоимость, цены у Вери не намного выше, чем у других рестораторов (АГ-3, 91). Один луидор равнялся 24 франкам.

вечно толпа клубится; быть может, в настоящее время едва ли не все богатые и серьезные любители вкусных столов стекаются к этому ресторатору, хоть и жалуются беспрестанно на неучтивое и невнимательное обращение с ними здешних слуг, которым следовало бы во всем брать пример со своего хозяина. Залы ресторации господина Легака ничем не примечательны, зато кухня, надо думать, превосходна, вина изысканны, а цены умеренны — иначе чем объяснить то обстоятельство, что в этой ресторации ежедневно собирается общество самое многочисленное и что именно ее уже давно облюбовало для своих собраний любезное *Общество Среды*¹⁸⁷, члены которого издавна славятся острым умом и разборчивым вкусом.

¹⁸⁷ Общество Среды, которое Гримо в следующем томе альманаха определяет как «собрание любезных людей и первоклассных Гурманов, изощренных в искусстве дегустации» (АГ-2, 267–269), было основано в 1780 или 1781 г. при активном участии самого Гримо и просуществовало до 1810 г. (по-видимому, с перерывом в годы Революции). В это общество входило 17 человек (число, «священное» для Гримо; см. подробнее во вступительной статье, с. 12). Члены Общества Среды, носившие «съедобные» прозвища (сам Гримо звался мэтр Рак), были не только ценителями, но и реформаторами кухни; они, в частности, ввели в обиход приготовление индейки с трюфелями в наглухо закрытом горшке, стенки которого обложены ломтями сала, хотя раньше любой способ, кроме поджаривания на вертеле, считался ересью и «кухонным солецизмом» (АГ-2, 265–272). Общество всегда сходилось на свои обеденные заседания по средам в 16.00 и ни минутой позже. АГ-4 открывается посвящением Обществу Среды, где Гримо специально отмечает скромность всех его членов, которым для счастья потребна, во-первых, вкусная еда, а во-вторых, безвестность всего общества (хотя каждый из его членов по отдельности славен своими талантами и занимает высокую должность). Долгое время члены Общества Среды, пишет Гримо, отказывали ему в праве посвятить им том альманаха, но на сей раз он их послушался, ибо хочет, чтобы все знали об их совершенствах, а единственное пожелание, какое можно им высказать,— чтобы они проводили еще больше времени за столом. Ресторан Легака, в котором собирались члены Общества Среды, был, так же как и ресторан Вери, разрушен при прокладке улицы Риволи, и Легак приобрел дом на улице д'Антина (АГ-7, 215); впрочем, в тот период, когда выходил АГ, оба заведения еще работали на прежнем месте. Однако к этому моменту в Обществе Среды, сообщает Гримо,

Господин Одио и господин Симон

Пойдем дальше по улице Лестницы, по дороге бросим восхищенный взор на стоящую при пересечении улиц Сент-Оноре и Фрондэров¹⁸⁸ роскошную лавку Одио, первого парижского ювелира¹⁸⁹, который без усталости создает элегантнейшую посуду для самых богатых буфетов и самых великолепных столов и по этой причине заслуживает благодарности истинного Гурмана, а затем остановимся на пересечении улиц Святой Анны и Англада¹⁹⁰ перед роскошной выставкой мясника господина Симона, представляющего покупателям превосходнейший выбор разных мяс, в особенности же понтуазской телятины, чья белизна слепит глаза. Товар у господина Симона недешев, и в этом убеждается каждый, кто пересекает порог его заведения, однако богатого Гурмана этим не остановишь.

Господин Бьенне

Напротив лавки господина Симона располагается заведение жарильщика, могущего поспорить с самыми блистательными собратями из Долины. Жарильщик этот по праву считается

произошли прискорбные перемены: некоторые члены его покинули, а у тех, кто остались, аппетиты так ослабели, что они собираются на традиционный обед не раз в неделю, а раз в две недели — «к великому огорчению господина Легака, ибо теперь в его заведении устраивается на 26 обедов меньше — и каких обедов!» (АГ-8, 233–234). Общество Среды не следует путать с Дегустационным судом присяжных, который собирался не по средам, а по вторникам, и не в ресторации Легака, а дома у Гримо (безосновательное отождествление этих двух институций, у которых, впрочем, имелись общие члены, см., например, в: Dinaux A. Les sociétés badines, bachiques, littéraires et chantantes: leur histoire et leurs travaux. P., 1867. T. 1. P. 34–35).

¹⁸⁸ Ныне не существует, как, впрочем, и та улица Лестницы (de l'Échelle), по которой ходил Гримо; вторая исчезла при перестройке площади Карусели в 1852 г., первая — при прокладке проспекта Оперы в 1866 г.

¹⁸⁹ Ювелирный дом Одио был основан в 1690 г. и существует по сей день; во времена Гримо им управлял Жан-Батист-Клод Одио (1763–1850).

¹⁹⁰ Ныне проспект Оперы.

первым в Париже; к нему стекаются все те, кто не имеет возможности покупать товар в Долине, однако ж хотят иметь провизию первосортную. К нему посылает за припасами сам господин Руже — и этим все сказано. Посему мы не станем доверять анонимному письму, в котором нас уверяют, будто господин Бьенне любит пускать пыль в глаза, а живность у него жестковата¹⁹¹.

Минуем поскорее тесный и грязный рынок Трехсот¹⁹² (на котором не станем задерживаться, ибо, подобно всем второстепенным парижским рынкам, он есть не что иное, как скверная копия рынка Центрального) и, пройдя двором Святого Гийома¹⁹³, выйдем на улицу Ришелье; повернем направо — и мы почти тотчас окажемся перед домом господина Руже.

Господин Руже

В течение двух десятков лет господин Руже пользовался заслуженной славой первого парижского пирожника, особенно известного своими преддесертными блюдами и своим пирожным, как то: сладкими пирогами-туртами, тарталетками, миндальным печеньем и слоеными пирожными с кремом, меренгами, бриошами и всеми теми бесчисленными легкими сладостями, которые следуют капризам моды и составляют украшение и отраду нынешних чайных столов. Бисквиты господина Руже

¹⁹¹ Впоследствии Бьенне получил титул «жарильщика Его Величества Императора», зазнался и перестал присылать Гримо свои «верительные грамоты» под тем предлогом, что хороший товар сам себя хвалит, а «Альманах Гурманов» ничего не прибавил к его славе, с чем Гримо никак не мог согласиться (АГ-7, 208).

¹⁹² Рынок Трехсот действовал в районе нынешней площади Карусели (на улице Сен-Никез, разрушенной во время прокладки улицы Риволи); названием он был обязан Больнице Трехсот (госпиталю для слепых на 300 мест, основанному еще в XIII в.). Больницу в 1779 г. переместили в другой район Парижа, на Шарантонскую улицу, а рынок остался и мешал движению в этом квартале, на что наблюдатели сетовали еще в конце XVIII в. (см.: Diogène à Paris. P., 1787. P. 245–246).

¹⁹³ Ныне в составе улицы Ришелье.

славилась во всех концах Европы, и, как знаем мы из надежного источника, сам китайский император изволил сожалеть о том, что не может их кушать тотчас по выходе из печи. С тех пор господин Руже продал свою лавку, и лишь невзгоды революционной поры заставили его снова взяться за дело. Нынче он опять водворился на прежнее место, и заведение его, вследствие произведенных перемен, сделалось прекраснейшим во Франции, чтобы не сказать во всей Европе; оно просторно, удобно, устроено с умом и достойно внимания истинных ценителей. Здесь, с помощью почтенного своего сына, которому достало мудрости променять выгодное чиновничье место на скалку и передник, господин Руже доказывает нам, в опровержение славного греческого философа, что в одну и ту же реку можно войти дважды. Господин Руже отнюдь не чужд тем усовершенствованиям, какие претерпело пирожное искусство, пока он был не у дел; напротив, он, кажется, идет дальше своих собратьев. Он изготавливает все, что сам изготовлял прежде, только еще лучше. Он изготавливает все, что изготовляют сегодня другие, только еще прекраснее. Его пирожные скалы и печеные утесы суть образцы вкуса; живописный вид выдает в их творце художника, а лакомые детали обличают мастера пирожного дела. Достаточно сказать, что бургундские булочки-рамекены (новейшее его изобретение) достойны гения и стола господина Камерани¹⁹⁴; смесь сыров пармского и грюйерского, какую хранят они в своей утробе, настолько драгоценна, что одна могла бы составить славу пирожника, но господин Руже этим не ограничивается; он предлагает покупателям итальянские лапшевники и макаронники, и эти чужестранцы также выходят из его рук во всем своем блеске. Пирожные глазированные, воздушные, обсахаренные — все, что делает господин Руже, пленяет глаз и ласкает вкус. Поэтому, нимало не опасаясь обвинений в преувеличении, мы вправе назвать его лавку одной из самых лучших, самых красивых

¹⁹⁴ О Камерани см. примеч. 338.

и самых лакомых во всем Париже. Уйти из нее нелегко, особенно тому, кто не попробовал ни паштетов с луком-резанцем, ни кенелей, ни божественных овощных паштетов, какие и не снились ни одному картезианскому монастырю¹⁹⁵, ни телятину, запеченную в тесте и ветчиной наштигованную, ни неракские паштеты, ни паштеты с треской под соусом бешамель, ни английские яблочные пироги-фланы, ни многое-многое другое; но, увы, нам пора в путь.

Госпожа Дюбур

Вернемся на улицу Сент-Оноре и пойдем по ней влево; неподалеку от поворота на улицу Валуа располагается бакалейная лавка госпожи вдовы Дюбур, богатая товарами из Прованса; полюбуемся мимоходом на ее выставку, а затем, миновав поворот на Ораторианскую улицу, направим наши стопы прямо в Американский дом.

Американский дом

Мы уже упоминали это заведение, издавна пользующееся доброй славой; впрочем, успех развращает, и про господина Лабура говорят, что он утратил былую аккуратность, что товары у него уже не так превосходны и не так свежи, как прежде, цены же по-прежнему высоки и отпугивают покупателей, так что хозяин магазина нередко скучает в одиночестве среди окружающей его великолепной снеди. Это тем более досадно, что знатоки помнят, с каким усердием прежний хозяин, господин де Лавуапьер¹⁹⁶, привозил из всех концов Франции все,

¹⁹⁵ Французское слово *chartreuse* (картезианский монастырь) обозначает также своего рода овощное рагу, подаваемое к птице или дичи (название объясняется тем, что картезианцы были обязаны воздерживаться от мяса). Именно с этими *chartreuses* и сравнивает Гримо овощные паштеты из лавки Руже.

¹⁹⁶ Отец Гримо находился с этим торговцем в весьма щекотливых отношениях: Лоран Гримо взял в долг у Лавуапьера солидную сумму в 40 000 фран-

способное возбудить чувственность Гурманов, и очень сожалеют о том, что от преемника его не могут дожидаться ни прежней предупредительности, ни прежних лакомств. Горе домам, которые держатся лишь былой славой; это запас, который рано или поздно приходит к концу, и деятельная изобретательность тех, кто еще только ищет известности, как правило, радуется публике куда больше, нежели беспечное самодовольство тех гордецов, что поднялись высоко, но обречены отныне на упадок и забвение¹⁹⁷.

Пале-Руаяль

Покинем улицу Сент-Оноре, где ничто более не манит ни взор, ни аппетит, и направим наши стопы в прославленный Пале-Руаяль, где соблазнитель и соблазнительницы всех родов атакуют все человеческие чувства разом¹⁹⁸.

Среди многочисленных торговцев съестным, которые населяют здешние галереи и которых с каждым днем становится

ков, которую намеревался использовать в своих финансовых спекуляциях, однако потерпел крах. После смерти Лорана Лавуальер потребовал возврата долга с наследников; впрочем, поскольку официальной наследницей после долгих тяжб была признана мать Гримо, ей и пришлось улаживать дела с кредиторами.

¹⁹⁷ Во «Второй прогулке Гурмана» (АГ-3, 97) Гримо реабилитирует хозяев Американского дома: они вняли критике и теперь обходятся с покупателями безупречно вежливо.

¹⁹⁸ Дворец Пале-Руаяль, выстроенный в начале XVII в. для кардинала Ришелье, в конце того же века стал собственностью герцогов Орлеанских. В 1781–1784 гг. герцог Филипп Орлеанский выстроил по трем сторонам сада, прилегающего к дворцу, галереи с аркадами; в честь сыновей герцога они получили название Валуа (с восточной стороны сада), Божоле (с северной) и Монпансье (с западной). Чтобы расплатиться с долгами, помещения в этих галереях герцог в 1786–1789 гг. продал, и с тех пор Пале-Руаяль сделался одним из центров парижской торговли и индустрии развлечений. Здесь располагались лавки, кафе, рестораны, игорные и публичные дома. Каждое заведение занимало одну, а самые богатые — несколько аркад.

все больше, внимания нашего достойны трое: господин Ирман, господин Шеве и господин Корселле.

Господин Ирман

Дольше всех торгует здесь господин Ирман, чья лавка располагается на углу новой галереи, позади театра Республики¹⁹⁹. Пирамиды его товаров имеют вид весьма привлекательный; самые разные паштеты соседствуют здесь с ликерами, уксусами и горчицей от Майя; галантины²⁰⁰ господина Ирмана, радующие глаз не меньше, чем галантины прославленного Прево²⁰¹, копченые языки в чехле, фаршированные индейки, трюфели вареные и сырые, омары и прочие морские чудовища — все это образует картину тем более приятную для глаза, что выставлено в зале просторном и хорошо освещенном.

Господин Шеве

Совсем иной вид имеет тесная и темная конура, именуемая лавкой господина Шеве; она располагается в начале Застекленной галереи²⁰², но сама пока еще не застеклена, отчего внутри

¹⁹⁹ Имеется в виду здание нынешней «Комеди Франсез», в котором часть труппы Французского театра играла с 1791 г.; с 1792 г. театру было присвоено название «театр Республики»; впрочем, уже с 1799 г. он снова назывался Французским театром. Под новой галереей Гримо, по-видимому, подразумевает «застекленную галерею», о которой см. примеч. 202.

²⁰⁰ Галантин — вид заливного, отличающийся от него техникой изготовления; например, галантин из индюка делается так: сначала готовят фарш из индюшачьего мяса с салом и душистыми травами, прослоенный трюфелями и миндалем, затем начинают им кожу индюка, оборачивают салфеткой и тушат на медленном огне в пряном бульоне, а потом едят в холодном виде.

²⁰¹ О Прево см. одноименную главу в АГ-1, с. 248–249.

²⁰² Лавка Шеве располагалась в так называемой Деревянной галерее, которая шла вдоль южной стороны сада Пале-Руаяля и отгораживала его от парадного двора, примыкающего к задней стороне дворца. Она была выстроена позже

всегда темно и приходится зажигать лампу даже в полдень; тем не менее в этой темной норе всегда полным-полно посетителей, привлекаемых ароматом столовых припасов, от которых ломится эта тесная кладовая²⁰³. Туши ланей, косуль, кабанов и дроф над дверью превосходно заменяют вывеску. Хозяева лавки, как нетрудно заметить, отдают предпочтение крупной дичи; впрочем, от внимательного взора не ускользнут притаившиеся то тут, то там великолепные омары и прекрасные раки, голландская сельдь и свежие сардины, а также жирные и сочные мареннские устрицы. Господину Шеве негде выставить все это великолепие напоказ, но Гурманы — люди сметливые и стекаются в его лавку со всех концов города. Теснота здесь царит невыносимая; хозяин не знает, кем заняться и кому отвечать, однако он не только не ропщет на обилие покупателей, но, напротив, изо всех сил старается умножить эту благословенную и прибыльную толпу добрым товаром и сходными ценами. Советуем ему, однако, подыскать себе помещение более просторное и более светлое²⁰⁴.

трех других и, в отличие от них, носила временный характер (что, впрочем, не мешало ей просуществовать до 1828 г., когда ее наконец снесли и заменили каменной Орлеанской галереей); Застекленная галерея (с прозрачной крышей) вела от Деревянной галереи к Французскому театру.

²⁰³ В УА Гримо, перечислив некоторые из продаваемых у Шеве продуктов, характеризует богатый ассортимент лавки как «четыре страницы одних лишь «и проч.»» (УА, 218).

²⁰⁴ Это не единственная претензия Гримо к лавке, которой в дальнейшем командовала госпожа Шеве. В УА Гримо характеризует эту даму весьма хвалебно: «Эта юная мать четырнадцати детей обходится с покупателями очень приветливо» (УА, 218), однако уже два года спустя Гримо бросает приветливой хозяйке серьезные упреки: «Мы бы посоветовали ей не срывать дурное настроение ни на покупателях, ни на слугах мужеского и женского пола; ведь в таком многолюдном месте из самой ничтожной ссоры может родиться большой скандал с непредсказуемыми последствиями. *Имеющий уши да слышит*» (АГ-7, 244). По-видимому, госпожа Шеве вняла упрекам:

Господин Корселле²⁰⁵

Что же касается господина Корселле, он может гордиться тем, что его лавка съестных припасов — самая красивая не только в Пале-Руаяле, но даже и во всем Париже. Она находится в самом конце галереи Добрых ребят, колоннада которой служит этому храму Комуса своего рода перистилем²⁰⁶. Сквозь огромные окна из превосходного сен-киренского стекла²⁰⁷ виднеются разложенные очень аккуратно, но притом и очень соблазнительно съестные припасы, способные пробудить аппетит даже у самого пресыщенного из любителей. К каждому товару приложен нарядный ярлычок с указанием названия и происхождения, так что в этом магазине можно задешево приобрести ученость: стоит только внимательно прочесть все эти надписи.

Потребовался бы очень толстый том, чтобы перечислить одни только *роды* съестного, хранящиеся в этом гастрономическом храме, а для описания всех *видов* не хватило бы, пожалуй, и целой энциклопедии. Достаточно сказать, что именно сюда направляется по прибытии в Париж большая часть страсбургских паштетов с гусиной печенкой и тулузских паштетов из

в последнем томе альманаха (АГ-8, 259) Григо сообщает, что претензий к ней не имеет.

²⁰⁵ В 1895 г. магазин Корселле переехал из Пале-Руаяля (галерея Божоле) на проспект Оперы, а в XX в. его филиал открылся на проспекте Виктора Гюго. Потомок того Корселле, о котором пишет Григо, Поль Корселле (ум. 1993) торговал в Париже на улице Малых полей (des Petits Champs) мясом экзотических животных (слонов, гиппопотамов и проч.).

²⁰⁶ Галерея Добрых ребят была крытым проходом (возможно, первым парижским пассажем), который соединял галерею Божоле и одноименную улицу с Новой улицей Добрых ребят (ныне улица Радзивилла); лавка Корселле находилась по адресу: галерея Божоле, 104, на пересечении этой галереи с галереей Валуа.

²⁰⁷ Сен-Кирен — город в Лотарингии, где с XVI в. производили стекло; расцвет завода пришелся на середину XVIII в., когда здесь стали изготавливать изысканные изделия из хрусталя.

печенки утиной, руанских паштетов с нормандской телятиной и паштетов с жаворонками, изготовленных в Питивье, паштетов с пуляркой и хрустанами, сделанных в Шартре, паштетов с куропаткой, увидевших свет в Перигё, и проч., и проч. Здесь все эти паштеты попадают в общество своих давних приятелей: паштетов из Нерака и язычков из Труа, лионских и арльских колбас, галантинов господина Прево и прочих вкусных соотечественников — и незамедлительно сводят знакомство с прекрасной, но скромной чужестранкой — копченой говядиной из Гамбурга. Однако доставить, не считаясь с тратами, столько изысканных яств из их родных краев, собрать их в одном месте и разместить в порядке, радующем глаз, — это еще не всё; важно, чтобы на этих путешественниках не отразились ни дорожные тяготы, ни чересчур длительное пребывание в Париже, то есть, говоря без затей, чтобы свежесть их ни в чем не уступала щеголеватости. Задача эта столь сложна, что решить ее не удастся порой даже самым блестящим торговцам съестным; однако нескончаемый поток покупателей, осаждающих лавку господина Корселле, показывает, что товары здесь не залеживаются, а значит, всегда свежи — бесценное преимущество для любителей хорошей снеди, которые тем лучше могут его оценить, чем тоньше их вкус и обширнее опытность²⁰⁸.

Впрочем, господин Корселле славится отнюдь не только сытным товаром; не гнушается он и товаром сладким, лишь бы сей последний прибыл издалека. Поэтому в лавке его не переводятся пряники, «монашки»²⁰⁹ и груши русселе²¹⁰ из Реймса, аженский чернослив и руанское яблочное желе, клермонские

²⁰⁸ В следующих томах АГ Гримо неизменно высоко оценивает товары Корселле, но предъявляет претензии к его приказчикам, которые, особенно в отсутствие хозяина, не выказывают ни предупредительности, ни учтивости; многие клиенты, пишет Гримо, жаловались на это сочинителю АГ (АГ-7, 242).

²⁰⁹ Круглые пряники; названы так, потому что первыми их начали изготавливать монахини.

²¹⁰ Сорт груш, отличающийся красноватым цветом.

абрикосовые цукаты, орлеанский и маконский котиньяк²¹¹ и проч. Все эти яства могут храниться в магазине довольно долго, однако этого никогда не происходит, ибо их раскупают немедленно²¹².

Оторвемся, как это ни трудно, от гастрономической энциклопедии господина Корселле, достойной внимания всякого любознательного человека, пусть даже и не из числа Гурманов, и скажем несколько слов о кофейных домах Пале-Руаяля.

Этих заведений, торгующих горячей водой, развелось здесь великое множество, и мало кто может похвастать, что посетил их все до единого. Они открываются повсюду: в первом этаже, во втором и в третьем, в антресолях и даже в подвалах. Кофеен много, а напитков в каждой из них еще больше, ибо аренда помещений в Пале-Руаяле стоит очень дорого, и лимонадчику, не избалованному обилием гостей, приходится постоянно примагнивать посетителей чем-то новым.

Кофейни Фуа и «Погребок»

Некогда в Пале-Руаяле действовали всего два кофейных дома: кофейня Фуа и «Погребок»²¹³, причем оба были превосходны. По заверениям тех, кто по-прежнему посещает эти кофейные

²¹¹ Айвовое желе.

²¹² В АГ-4, продолжая рассказ о торговцах съестным, Гримо сетует на то, что их число чрезвычайно умножилось: невозможно ступить шагу, чтобы не наткнуться на одну из таких лавок; увы, цены от этого не уменьшились, зато качество ухудшилось: «Три четверти этих торговцев не умеют сбыть с рук свой товар, припасы портятся, и горе тому Гурману, который, не получив от природы тонкого нюха, покупает индейку с трюфелями или паштет из гусиной печенки, которые дожидались его пять или шесть недель» (АГ-4, 204).

²¹³ Эту кофейню в галерее Божоле не следует путать с песенным обществом «Новый погребок», члены которого в 1806–1815 гг. собирались 20-го числа каждого месяца в ресторане «Канкальская скала» (см. ниже в АГ-1 посвященную ему главу). Именно люди, входившие в «Новый погребок», выпускали «Газету гурманов и красавиц» (см. во вступительной статье, с. 49–50).

дома, оба оправдывают былую славу и достойны наивысших похвал. Первое из них недавно приобрела госпожа Лемуар, уже владеющая, как мы скоро увидим, кофейней Корацца. Пожелаем ей, чтобы она не дала угаснуть славе Фуа и Жуссерана²¹⁴. Разумеется, госпожа Лемуар взвалила на свои плечи тяжкий груз; однако ей по силам сохранить доверие публики: главное, чтобы товары оставались первоклассными, а замечательная красота хозяйки и ее обходительный тон довершат дело. С тех пор как она сама стала принимать посетителей в кофейне Фуа, заведение это сделалось ежевечерним местом встречи самого изысканного общества; после театра²¹⁵ и господ, и дамы охотно заходят сюда отведать превосходного мороженого. Это зимняя замена Фрескати²¹⁶.

*Кофейни Валуа и Иностранцев;
кофейня Лемуара,
иначе именуемая кофейней Корацца*

Следом назовем кофейный дом Валуа, кофейню Иностранцев, знаменитую превосходным кофе, который здесь готовят

²¹⁴ Жуссеран в 1748 г. перенял кофейню Фуа у основателя, отставного офицера, чьим именем она названа. О кофейне Фуа см. также в АГ-4 главу «О заведениях лимонадчиков и мороженщиков» (с. 476).

²¹⁵ Большая часть парижских театров располагалась в это время в районе Пале-Руаяля: в нем самом или по соседству, на улице Ришелье.

²¹⁶ Гримо придерживается этого написания, в отличие от гораздо более распространенного Фраскати. Заведение это располагалось в особняке на углу улицы Ришелье и Монмартрского бульвара. Неаполитанский мороженщик Гарки, купивший этот особняк в 1796 г., расписал его стены фресками в «помпейском» стиле и назвал свою кофейню «Фраскати» — в честь одноименного неаполитанского заведения. При кофейне имелся сад — по свидетельству русского путешественника В.Л. Пушкина, «самое приятнейшее из здешних многих гульбищ» (Вестник Европы. 1803. Ч. XI. № 20), поэтому Гримо считает посещение его удовольствием по преимуществу летним. Гримо здесь и ниже упоминает заведение Гарки только как кофейню, однако прославилось оно впоследствии не в этом качестве, а как игорный дом.

без кипячения, благодаря чему напиток этот сохраняет густой аромат (новое и драгоценное изобретение, о котором мы подробно расскажем во второй части нашего альманаха²¹⁷), и не менее превосходным пуншем из вина, водки²¹⁸ или рома, кофейню Тортони, славящуюся хорошим шоколадом, и кофейню Корацца, управляемую последние два года той же госпожой Ленуар, с которой уже встречались мы в кофейне Фуа,— прекраснейшей, учтивейшей и любезнейшей из парижских лимонадчиц²¹⁹.

Наконец, из заведений рангом пониже назовем кофейню Бореля, где, по слухам, готовят прекрасный пунш; вдобавок хозяин владеет искусством чревоуващения и частенько устраивает для посетителей забавнейшие представления.

А прочих, право же, не стоит называть²²⁰.

Мы заговорили о кофейнях прежде рестораций исключительно для того, чтобы слегка передохнуть после посещения лавки господина Корселле. Рестораторов в Пале-Руаяле нынче развелось ничуть не меньше, чем лимонадчиков, а пожалуй что и больше.

Господин Робер

Самым опытным и самым искусным по-прежнему считается один из здешних старейшин господин Робер, бывший повар

²¹⁷ См. в АГ-2 главу «О кофе».

²¹⁸ Имеется в виду французская водка, или виноградный спирт (подробнее см. в АГ-2 в главе «О ликерах»).

²¹⁹ Кофейня Корацца, открытая в Пале-Руаяле в 1787 г. (см.: Champier V., Sandoz G.-R. Palais-Royal d'après les documents inédits. P., 1900. Т. 2. P. 10–11) и вначале носившая название «Итальянская кофейня», действует в галерее Монпансье и поныне (в современной рекламе ее владельцы, впрочем, указывают более раннюю дату основания — 1782 г.).

²²⁰ Корнель. Цинна. Д. 5, явл. 1; пер. Вс. Рождественского.

архиепископа Экского (что ныне Турский²²¹). Мы не вправе сказать того же о его брате и помощнике, который вдобавок отличается на редкость нелюбезными манерами.

*Господин Вери, господин Ноде,
Провансальские братья
и треска по-провансальски*

Следом за господином Робером обычно называют господ Вери и Ноде, а также Провансальских братьев²²², славящихся своими чесночными рагу и рубленой треской по-провансальски, именуемой брандадой. Мы знаем всех этих господ только понаслышке, но Гурман, в чьем обществе мы прогуливались, уверяет, что репутация их совершенно заслуженна и что они не пренебрегают ничем ради ее поддержания; обилие посетителей, собирающихся ежевечерне в каждом из этих заведений, убеждает нас в правоте его слов.

*Господин Ван-Росмален
по прозвищу Роза*

Скажем несколько слов о знаменитом торговце фламандскими вафлями господине Ван-Росмалене по прозвищу Роза, который вот уже два десятка лет без усталости изготавливает превосходные вафли, причем, хотя все их составляющие за эти годы не переставали дорожать, любезный вафельщик ни разу не повысил их цену и не уменьшил их размер. Господин Роза не подозрева-

²²¹ Жан де Дьё, Рэмон де Буажелен де Кюсе (1732–1804), до Революции епископ Экский, в 1792 г. эмигрировал в Англию, вернулся во Францию после подписания Кондордата с папским престолом (1801) и в 1802 г. получил от Бонапарта назначение на пост архиепископа Турского.

²²² Поваров, приобщавших парижан к провансальской кухне, звали Симон, Бартеlemi и Маней; они не были братьями, но были женаты на трех сестрах. Ресторан их, открывшийся в 1786 г. в Пале-Руаяле, в галерее Божоле, принадлежал им до 1836 г., а затем был продан.

ет о том, чем он обязан сочинителю этого альманаха, который, идя наперекор людскому мнению (нынче всеми презираемому, а четверть века назад еще кое-что значившему), ввел фламандские вафли в моду, ибо не погнушался в 1778 году отправиться в бархатном камзоле на Сен-Жерменскую ярмарку²²³ и наестся там этих вафель на глазах у почтенной публики²²⁴. Примеру его последовали все тогдашние Гурманы, а с них взяли пример первейшие щеголихи.

Господин Карне

Не забудем упомянуть и любезного пирожника Карне, в чьем окне выставлены пирожные, в высшей степени соблазнительные для всех, но более всего для молодых барышень и охочих до сладостей школьников²²⁵.

²²³ Начиная с XII в. эта ярмарка открывалась каждую весну в Париже вблизи аббатства Сен-Жермен-де-Пре; в XVIII в. она действовала с 3 февраля до последнего воскресенья перед Пасхой и прекратила свое существование в начале Революции.

²²⁴ Впоследствии Гримо был очень обижен неблагодарностью прославленного им вафельщика: «Надо думать, что этот фабрикант лучше обращается с вафельницей, чем с пером, или мало знаком с правилами французской учтивости, ибо мы не смогли добиться от него ни единого слова в ответ на многочисленные письма, в которых просили его сообщить нам различные сведения о его фабрике, любопытные для наших читателей. Быть может, он так же требователен к похвалам в свой адрес, как кондитер господин Дютю. Единственное, что мы можем сказать наверняка, — это что он куда более скуп на письма» (АГ-4, 365–366; о Дютю см. примеч. 346). Тут же совершается и отмщение: Гримо сообщает, что, заметив явное уменьшение клиентов у господина Ван-Росмалена, он заинтересовался причинами такого равнодушия и выяснил, что вафли стали гораздо хуже, а фламандское в них теперь только название.

²²⁵ Мысль о том, что поглощение сладостей неразрывно связано с детством (притом с детством счастливым, идиллическим), продолжает традицию XVIII в., отразившуюся у Вольтера, Мариво и в Энциклопедии Дидро и Даламбера (см.: *Bonnet-Annales*. P. 909).

Господин Бертелемо

Наконец, мы совершили бы непростительную ошибку, когда бы покинули Пале-Руаяль, не побывав в магазине господина Бертелемо. Это одна из прекраснейших парижских кондитерских лавок, в некоторых отношениях лучшая, но вне всякого сомнения и самая дорогая. Впрочем, тот, кто переступает ее порог, тратит деньги без сожаления, ведь здесь глаза радуются ничуть не меньше желудка. Господин Бертелемо преуспел не только в торговом ремесле, он то и дело изобретает новые лакомства, а билетцы для конфет ему сочиняют лучшие поэты Франции²²⁶. Чего еще требовать от кондитера? Разумеется, ничего, если это кондитер заурядный, но по отношению к господину Бертелемо мы вправе выказывать себя более требовательными, ведь совершенству нет предела. Четырех десятков новых конфет, которые, впрочем, все похожи друг на друга (ибо все представляют собой сахарные оболочки, наполненные хорошим вареньем) и список которых, когда бы мы вознамерились назвать их все до единой, занял бы треть этого тома, довольно для славы, однако успехи господина-Бертелемо вскружили ему голову, и с каждым днем лавка его все

²²⁶ Мода на то, чтобы сопровождать конфеты стихотворными текстами и посвящать их недавним происшествиям (таким, как полет на воздушном шаре, морская победа или премьера популярной комедии), возникла еще в дореволюционные времена; в начале 1780-х гг. в числе литераторов, сочинявших по заказу кондитера Бертелемо стихи для конфетных билетцев, был сам Гримо (*Rival*. P. 32–33). Бертелемо торговал в Пале-Руаяле (№ 53–54) с 1788 г., а до этого лавка его располагалась в Латинском квартале, на Старой Колечной улице (АГ–4, 239). До Революции Бертелемо прославился, среди прочего, конфетным набором «Фортуна» (90 карамелей с номерами, точь-в-точь как в государственной лотерее, и с четверостишием при каждом номере); имела успех и его «Модная конфета, или Портрет человека, каких много» — конфета в виде головы, увенчанной рогами (АГ–4, 238–239). При Империи, идя в ногу со временем, Бертелемо изготавливал конфеты с имперскими орлами и сахарного Бонапарта (АГ–3, 102), которые, впрочем, соседствовали с конфетами традиционной тематики («Роза любви», «Сон Амура» и проч.). Бертелемо умер зимой 1806 г. (АГ–3, 103).

меньше оправдывает свою репутацию: товары становятся хуже, а продавцы — грубее²²⁷.

Господин Бушар

Настоящий Гурман не гнушается заходить в самые маленькие и неуютные лавчонки, если пребывание там сулит ему новые наслаждения. Мы уже убедились в этом, когда посещали тесный приют господина Шеве. Не побоимся же войти в лавку господина Бушара в номере 142²²⁸; простору здесь еще меньше, но зато яблочный сахар²²⁹ так душист, что заслужил бы восхищение, даже если бы не излечил такое множество людей от насморка.

Омар

В деревянной галерее есть лавочка, где на вывеске нарисован омар; товары здесь свежие и приманчивые — лишнее доказательство того факта, что в Пале-Руаяле не следует пренебрегать даже заведениями, с виду самыми скромными.

Господин Бовилье и госпожа Лабан

Оставим наконец прославленный сад, пройдем по вечно многолюдному пассажи мимо того места, где располагалась кофейня Фуа до переезда²³⁰, заглянем ненадолго к ресторатору

²²⁷ Впоследствии Гримо оценивал продукцию Бертелемо более снисходительно, но осуждал его за другие грехи: например, в первый день нового года, когда наплыв народа в лавке был особенно велик, Бертелемо брал с покупателей плату за вход — по три франка с человека (впрочем, если клиент что-то покупал, то эти три франка шли в счет покупки); об этом «налоге на любопытство публики» Гримо отзывается весьма неодобительно и радуется тому, что у «почина» Бертелемо не нашлось подражателей (АГ-4, 240).

²²⁸ В Пале-Руаяле была принята сквозная нумерация аркад во всех галереях; номер 142 располагался в галерее Валуа.

²²⁹ Конфеты из яблочного сока, сваренного с сахаром.

²³⁰ Первоначально, когда галереи вокруг сада Пале-Руаяля были еще не построены, кофейня Фуа располагалась на улице Ришелье, и особая лестница соединяла ее с одним из входов в сад. После того как галереи были выстроены,

Бовилье²³¹, который обнаружил в «Альманахе Гурманов» много *вздора*, что, однако же, не помешает нам воздать должное его заведению, уже много лет пользующемуся уважением публики, а затем двинемся по улице Ришелье направо, чтобы приветствовать госпожу Лабан, первую парижскую молочницу, чьи молочные и сырные изделия еще недавно были украшением любого десертного и чайного стола; впрочем, за их доставку просила она недешево. В самое последнее время госпожа Лабан отошла от дел и предоставила нести все тяготы славы своему супругу, отставному капитану.

Господин Леда и господин Жан

Поприветствовав знаменитого Леда, превосходного ресторатора с Новой улицы Малых полей²³², вернемся назад, чтобы полюбоваться роскошной выставкой колбасника Жана, чья лавка располагается напротив бывшего особняка Индийской компании, отданного ныне Государственной казне — к великому сожалению несчастных пешеходов, которые лишены возможности пройти этот участок насквозь и обречены рисковать жизнью при пересечении Вивьеновой улицы²³³.

кофейня заняла помещение в одной из аркад галереи Монпансье, где и работала до середины XIX в. Пассаж, о котором идет речь, соединяет улицу Монпансье с улицей Ришелье; он был проложен в 1787 г. и назывался пассажем Бовилье, по названию ресторана на улице Ришелье (см. примеч. 231); в настоящее время носит имя актера Потье.

²³¹ Антуан Бовилье, который прежде был шеф-поваром у графа Прованского (будущего Людовика XVIII), считается хозяином первого в Париже *роскошного* ресторана; он открыл его еще до Революции, в середине 1780-х гг. В начале XIX в. ресторация Бовилье располагалась по адресу: улица Ришелье, 26, у входа в Пале-Руаяль.

²³² Улица *Neuve des Petits Champs*; ныне ее заменяют улица Малых полей (*des Petits Champs*) и улица Даниэль Казанова.

²³³ Речь идет об особняке Тюбёфа, в котором с 1720 г. располагалась администрация Индийской компании, а с 1788 г. — администрация Государственной казны; особняк располагался на Новой улице Малых полей, соединяющей

*Завтраки по-лионски*²³⁴

В Париже господину Жану нет равных в том, что касается устройства завтраков по-лионски, которыми так несложно угостить и которые так превосходно тешат вкус и будят жажду. Вдобавок у господина Жана к вашим услугам самые разные лионские колбасы во всем их великолепии, да и вообще заведение у него превосходное, а потому от клиентов там нет отбоя ни днем, ни ночью.

Господа Данье и Пети

Не всякому понятно, какой интерес может представлять для Гурмана магазин тканей, поэтому многие читатели удивятся, узнав, что мы зашли в лавку господ Данье и Пети в доме 39 по Вивьеновой улице. Меж тем ничто так не благоприятствует пищеварению, как фланелевая фуфайка и фрак из превосходного сукна, а в прекрасном магазине господ Данье и Пети все это продается за сходную цену, потому не стоит удивляться, что мы воспользуемся случаем обновить наш гардероб.

Господин Лемуан

По соседству, в доме 41 располагается великолепный магазин господина Лемуана, где к нашим услугам отменное собрание ликеров, шоколада и конфет. Ликеры господина Лемуана славятся своей густотой и нежным вкусом; возьмем хотя бы его «Аравийский крем» — бархат, настоящий бархат²³⁵! Так же

улицу Ришелье с Вивьеновой улицей, и его флигели выходили на обе эти улицы. С 1826 г. принадлежит Королевской (ныне Национальной) библиотеке Франции; нынешний адрес — улица Малых полей (Пети-Шан), 8 и Вивьенова улица, 12–16. Вивьенова улица отличалась очень оживленным движением, но при этом была узкой и грязной.

²³⁴ Поскольку Лион славился своими колбасами, под завтраком по-лионски в Париже понималось то, что в Лионе именовалось «ветчины и колбасы разные» (АГ–4, 163).

²³⁵ Определение, которым Гримо очень гордился и сетовал на то, что А. Коцебу в «Воспоминаниях о Париже в 1804 году» процитировал его без ссылки

превосходен и тягуч его шоколад — и все благодаря тому, что господин Лемуан изобрел совершенно новый способ толочь зерна какао. Ликерам и шоколаду — двум лакомствам, до которых столь охочи истинные гастрономы, — господин Лемуан обязан прочной славой, для приумножения которой не жалеет он ни сил, ни средств.

*Господин Танрад*²³⁶

Теперь, пройдя между двумя недурными ресторациями, доберемся до пассажа Фейдо²³⁷ и выйдем на улицу Ришелье, которая растянулась на целую четверть льё; двинемся по ней налево и, не уделив ни малейшего внимания Опере²³⁸, ибо те аппетиты, какие пробуждает она, к гурманству отношения не имеют, сделаем несколько шагов по новой улице Ле Пелетье²³⁹. Тут ожидает нас скромная лавочка одного из лучших парижских кондитеров. Господин Танрад вырос в доме человека, имя которого дорого всем Гурманам, — господина герцога де Серёста-Бранка²⁴⁰; там заведовал он буфетной и приобрел исподволь замечательные умения, о которых публика узнала лишь три года назад, когда он открыл

на автора (см.: Kotzebue A. *Mes souvenirs de Paris en 1804*. P., 1805. Т. 2. P. 64). Коцебу, со своей стороны, утверждает, что почерпнул сравнение с бархатом из рекламы самого Лемуана; однако этим заимствованием дело не ограничивается (см. вступительную статью, с. 8).

²³⁶ Фирма Танрада действует в Париже по сей день под названием Фюре-Танрад (Ален Фюре — ее нынешний владелец); нынешний адрес — улица Шаброля, 63.

²³⁷ Пассаж Фейдо, располагавшийся между Вивьеновой улицей и улицей Ришелье, был разрушен в 1830 г., одновременно с одноименным театром.

²³⁸ В описываемую эпоху парижская Опера располагалась в зале Монтансье на углу улицы Ришелье и улицы Лувуа; там она оставалась до февраля 1820 г., когда у ее дверей был убит герцог Беррийский. После этого для Оперы выстроили новое здание на упоминаемой Гримо чуть ниже улице Ле Пелетье; оно просуществовало до 1873 г.

²³⁹ Проложена в 1786 г.

²⁴⁰ Имеется в виду военный и придворный Луи-Поль, маркиз де Бранка, герцог де Серест (1718–1802).

собственное заведение. Изучив во всех тонкостях сложное и до сих пор мало еще изученное искусство варки сахара, приобретя глубокие познания в делах лекарственных, он уделил особое внимание сиропам и сообщил оршаду²⁴¹, сиропам лимонному, папоротниковому и алтейному, а также различным уксусам совершенство, невиданное даже в Монпелье²⁴². Изобрел он также противуцинготный сироп, превосходящий своими целебными свойствами аптекарские снадобья и ставший причиной исцелений столь чудесных, что профессиональные фармацевты возревновали и, к великому огорчению больных и даже врачей, продавать это снадобье господину Танраду запретили. Но ему не смогли запретить продавать другой ликер, столь же полезный, сколь и приятный, изготовленный из померанцевого цвета с молочной сывороткой, а также другие замечательные изделия, как то: превосходный шоколад из отборного какао; алтейную пасту, белую как снег; пасту из китайского финика, прозрачную как стекло; конфетки из масла какао, гладкие, словно атласные мушки, и проч., и проч. Из нашего описания видно, что господин Танрад, в коем большая скромность съединилась с великими талантами,— человек незаурядный. Мы весьма сожалеем, что заведение его ускользнуло от нашего внимания в то время, когда мы трудились над двумя первыми изданиями этого альманаха. Да простит он нам это невольное умолчание и да примет в качестве вознаграждения наши похвалы — запоздалые, но в высшей степени заслуженные!

Особняк Шуазеля. Господин Бодуэн

Воротимся еще раз на улицу Ришелье и, дойдя до бульвара, пустимся далее по улице Гранж-Бательер, которая в сущности

²⁴¹ Оршад, или оржат — миндальное молоко, «прохладительный напиток, составляемый из ячной воды с дынными зернами, сахаром, сладким или горьким миндалем и благовонными водами» (*Яновский*. Т. 2. С. 154).

²⁴² Алтей лекарственный — трава, используемая как отхаркивающее и противовоспалительное средство. Монпелье славился лекарствами и ликерами.

служит улице Ришелье продолжением²⁴³. Войдем в особняк Шуазеля, где найдем не только роскошную кладовую мебели, но и не менее роскошное собрание так называемых заморских ликеров: они здесь так же хороши, как если бы только что прибыли из-за моря и стоили не 4 ливра, а целых 8. Превосходны здесь и другие товары: местные ликеры, мараскин, именуемый Напитком богов, испанский шоколад, сваренный по самой совершенной методе,— точно такой же шоколад кушает каждое утро Его Католическое Величество король Испании. Смешение бутылок со стенными часами, а шоколада с бронзой чрезвычайно удобно для богатых покупателей, которые могут обзавестись разом и мебелью, и десертом, получить и богатые украшения, и превосходные завтраки.

Вообще магазин мебели вовсе не так чужд гурманскому сердцу, как можно подумать. Часы подсказывают Гурману, что наступило время обеда, а ведь в этой области даже пятнадцатиминутное опоздание может стать роковым. Навевающая негу оттоманка позволяет ему переваривать съеденное в покое и уюте; когда бы все литераторы завели такие оттоманки в своих кабинетах, здоровье их сделалось бы куда более крепким. Стол из красного дерева, поставцы для тарелок и бутылок, именуемые служанками, фарфоровая посуда, обеденные столы и подходящие к ним стулья и проч., и проч. — все это для Гурмана суть предметы первой необходимости. Мы говорим здесь только о той мебели, которая способствуют пищеварению, а от перечисления той, которая надобна, когда пища переварена, мы читателя уволим; скажем только, что все это, и притом исполненное в самом превосходном вкусе, продается в особняке Шуазеля и стоит совсем недорого. Так что полезный этот магазин по праву занял место в нашем повествовании.

²⁴³ Имеется в виду нынешняя улица Друо, продолжающая улицу Ришелье по другую сторону Монмартрского бульвара; до 1847 г. она входила в состав Новой улицы Гранж-Бательер.

Госпожа Арди

Пойдем по бульвару Итальянцев и, миновав улицу Ле Пелетье, помянем добрым словом недавно скончавшегося знаменитого Рёза, который по заслугам считался одним из отличнейших наших рестораторов, что не сделало его более богатым. Поскольку от огорчений аппетит разыгрывается сильнее, остановимся у госпожи Арди и позавтракаем лучшими во всей столице почками и котлетами, которые среди любителей завтраков с вилкой в руке снискали этому заведению славу первейшего. Сверх почек и котлет, рекомендуем истинным Гурманам птичьих ножки и крылышки в затейливых папильотках, ломтики птицы с трюфелями, фаршированные трюфелями колбасы и шампиньоны в скорлупках — названные кушанья изготовлены по всем правилам искусства и разбудили бы аппетит даже у человека, страждущего на смертном одре, а чтобы дать читателю представление о том, как отлично идут дела у госпожи Арди, сообщим, что она безропотно согласилась платить господину Ленуару дополнительные 20 000 франков за аренду, лишь бы сохранить свое заведение.

Господин Тортони и господин Дюмон

Затем, угостившись душистым шоколадом господина Тортони²⁴⁴, почти таким же превосходным, как у короля испанского, мы двинемся дальше и, проходя по улице Мариво, неподалеку от Итальянского театра, не оставим без внимания лавку пирожника господина Дюмона, преемника господина Дюпона, пользующегося заслуженной славой благодаря вкуснейшим

²⁴⁴ Кофейня Тортони на углу бульвара Итальянцев и улицы Тебу носила это имя лишь с 1804 г. (основана она была в 1796 г. мороженщиком Веллони, у которого его слуга Тортони перекупил заведение). Гримо упоминает эту кофейню мимоходом, но к концу 1820-х гг. она прочно завоевала славу одного из самых модных мест в Париже, посещать которое было не только приятно, но и престижно; к этому времени здесь стали подавать, вдобавок к мороженому и кофе, еще и плотные завтраки.

волованам — новомодным пирожкам с мясным соком, горячим паштетам по-финансистски²⁴⁵, английским кексам и пудингам, первые из которых идут для чайного стола, а вторые служат блюдом преддесертным, и наконец — если перейти к кушаньям более основательным — благодаря душеной гусятине, бесконечно вкусной и неизъяснимо нежной.

Господин Гарки

Минуем без промедления заведение Фрескати и, похвалив господина Гарки не столько за тонкий вкус его мороженого, сколько за роскошный вид его дворца, двинемся дальше по Монмартрской улице в сторону Центрального рынка — нёзыблемого центра, откуда расходятся во все стороны, подобно солнечным лучам, все вкусные яства, которые съедаются в городе Париже.

Господин Ра

Но неужели же мы отправимся напрямиком на рынок, не сказав прежде хотя бы несколько слов о любезном отце семейства господине Ра, чья лавочка, расположенная между улицами Игры в шары и Монмартрского рва²⁴⁶, очень скромна, но оттого ничуть не менее приманчива: ведь владелец ее не только ежедневно получает из Амьена знаменитые утиные паштеты, столь нежно любимые парижанами, но и готовит собственными руками по всем правилам искусства холодные — а порой и горячие — паштеты самой разной величины.

Господин Бушон

Теперь повернем направо и, двинувшись по улице Монмартрского рва, взглянем по дороге на заведение господина Бушона, преемника прославленного Жаке, чьи ветчинные паштеты в свое

²⁴⁵ Начинку паштета по-финансистски составляли петушиные гребешки, печень гуся и пулярки, телячье сладкое мясо и трюфели.

²⁴⁶ Ныне Абукирская улица.

время соперничали с творениями бессмертного Лесажа. Господин Бушон готовит также пулярку под ветчиной, достойную всяческих похвал; одним словом, мы вправе сказать, что он не уронил славы своего знаменитого предшественника.

Господин Лесаж

Господин Лесаж, уже давно отошедший от дел, лишился почти всего состояния из-за чрезмерной веры в долговечность ассигнатов²⁴⁷ и около полутора лет назад принужден был открыть новое заведение на улице Монторгёй, неподалеку от пассажа Сомона. Сам он, должно быть, сожалеет об утраченном покое, зато Гурманам горевать не приходится, ибо им возвращение господина Лесажа сулит наслаждения неизъяснимые. У господина Лесажа они найдут превосходные паштеты с байоннской ветчиной, живностью, дичью и зайчатами, начиненными перигорскими трюфелями, которые благоухают так восхитительно, что не один Гурман, разрезав их, лишился чувств, а также макаронники и многие другие вкуснейшие яства. Господин Лесаж достигает совершенства во всем, что делает, а опрятность и чистота, царящая в его лавке, лишь умножают вызываемое им доверие.

Поэтому заведение его никогда не пустеет; покупатели тянутся туда днем и ночью, ведь самый роскошный чайный стол покажется бедным без замысловатых и бесконечно разнообразных изделий, выходящих из рук сего превосходного мастера.

Господин Перье

Неподалеку, в доме 28 по улице Монторгёй, трудится юный воспитанник господина Руже господин Перье. Снедаемый тягой к совершенству и жаждой славы, господин Перье готов на все, лишь бы сравняться с первейшими мастерами. Превосходные

²⁴⁷ Ассигнаты — бумажные деньги, которые выпускались в 1790–1796 гг.; не будучи должным образом обеспечены, они стремительно обесценивались и порождали чудовищную инфляцию.

холодные паштеты и отменные паштеты горячие, макаронники, рисовые пирожные, нежное и разнообразное печенье, весьма недурные бисквиты ежедневно разлетаются по всему Парижу из этой скромной лавки, которая начинает привлекать внимание любителей, и во многих отношениях совершенно заслуженно, тем более что при лавке открыта ресторация, где можно отведать только что вынутые из печи пироги и бесподобные скоросваренные макароны: другого такого заведения не сыщешь во всем Париже, и в руках господина Перье не может оно не процветать.

«Канкальская скала» и «Парк Этрета»

Теперь наш путь лежит на улицу Мандара²⁴⁸, в «Канкальскую скалу» и «Парк Этрета», где во всякое время года можно получить лучшие в Париже устрицы. Их здесь съедают так много, что в скором времени одни только раковины образуют настоящую скалу, которая поднимется выше самых высоких домов на этой улице. Хозяева обоих заведений торгуют не только устрицами; и тут, и там можно получить превосходный обед. Особой тонкостью и изысканностью блюда, подаваемые в «Канкальской скале», не отличаются, хотя, если судить по некоему горячему паштету из перепелок с малагой, настоящей пище богов, господин Бален может поспорить с такими искусниками, как Робер и Вери²⁴⁹; но

²⁴⁸ «Канкальская скала» располагалась на углу этой маленькой улицы и улицы Монторгей (в других местах Гримо называет адрес улица Монторгей, 61); в этом месте ресторан работал с 1804 до 1846 г.

²⁴⁹ Владелец «Канкальской скалы» Алексис Бален входил в число членов Дегустационного суда присяжных. Гримо ставил его очень высоко: «Будь господин Бален рожден вблизи трона, а не вблизи кухонного очага, он управлял бы государством так же превосходно, как ныне управляет рестораном» (АГ-7, 220). В последнем томе АГ напечатаны «гурманские стихи» (сочинение «бывшего дворецкого из хорошего дома»): «Парнас наш — на Скале Канкальской, Наш Аполлон теперь Бален» (АГ-8, 75). Именно у Балена 20-го числа каждого месяца собирались на традиционный обед журналисты из круга «Нового погребка» (см. примеч. 213), выпускавшие с января 1806 г. «Газету гурманов

тому, кто хочет отведать лучшей во всем Париже морской рыбы и лучшей живности,— тому вне всякого сомнения прямая дорога в «Канкальскую скалу». Постоянные сношения с Нормандией и Бретанью, откуда господин Бален получает устриц, служат порукою его превосходства в этой области, а вместе с устрицами доставляют ему из этих двух провинций всю тамошнюю дичь, так что содержимое его кладовой поистине не имеет цены. Наконец, «Канкальскую скалу» выгодно отличает от «Парка Этрета» погреб, полный отменных вин. Впрочем, оба почтенных заведения ежедневно заполняются посетителями, желающими иметь стол вкусный и здоровый²⁵⁰.

*Покойный господин Дюте
и господин Корацца*

Теперь дойдем до улицы Малой площадки, не для того, чтобы по дороге навестить сварливую колбасницу с Новой улицы святого Евстахия²⁵¹, которая, унаследовав от бессмертного Дюте его лавку, нимало не унаследовала его мастерства, но для того, чтобы взглянуть на магазин, который господин Корацца недавно открыл на пересечении Рыбной улицы и бульвара²⁵². Здесь собрано все лучшее, что присылает нам древняя Авзония²⁵³. Здесь не переводятся сыр из Пармы, колбасы из Болоньи, макароны из Неаполя, лимонные цукаты из Генуи, золотая вода из Турина, мараскин из Задара и Триеста, росолис — анисовый ликер из Болоньи и проч., и проч., причем все эти лакомства тем более

и красавиц»; за обед платили издатели этой газеты Капель и Рено, у которых Гримо издал «Учебник для Амфитрионов» (*Rival*. P. 173–175).

²⁵⁰ Ср.: «Ежедневно эту скалу посещают русские князья, немецкие бароны и дипломаты всех наций, чтобы получить за 10, 15 или 18 франков с человека, не считая вина, изысканнейшие обеды, тщательно продуманные и выполненные одним из лучших поваров столицы» (АГ–6, 243).

²⁵¹ Ныне Абукирская улица; улица Малой площадки — du Petit Carreau.

²⁵² Улица и бульвар Poissonière.

²⁵³ Поэтическое название Италии.

притягательны, что господин Корацца, постоянно бывающий в Италии, сам привозит их из родных мест. Посему магазин этот заслуживает нынче не меньшего доверия, чем в те времена, когда всем этим занималась госпожа Корацца.

Господин Колладон

Достаточно сделать всего несколько шагов, чтобы оказаться на улице Бурбона-Вильнёва²⁵⁴, где нам предстоит две остановки: первая — в магазине соломенных шляп господина Колладона, который торгует также превосходной сердечной и желудочной водой своего родственника, господина Колладона из Женевы. Многообразные достоинства этого ликера общеизвестны. Он исправно предупреждает несварение желудка и вдобавок весьма приятен на вкус.

Господин Жорж

Вторую остановку мы сделаем в лавке пирожника-кондитера господина Жоржа, прошедшего превосходную школу на улице Ломбардцев, где его научили печь булочки, делать украшения из сахара и прочие лакомства, без которых немислим ни чайный стол, ни легкий завтрак. Однако на улице Ломбардцев не у кого было ему научиться изготовлять холодные паштеты с куропатками и перепелками, которые доказывают, что создатель их глупо постиг свое искусство и, несмотря на молодость, выбился в первейшие парижские пирожники. Видно, что господин Жорж семимильными шагами движется по пути, проложенному такими умельцами, как Руже и Лесаж, Кошуа и Леблан, Лафор и Мульта, и мы совершенно уверены, что в самое ближайшее время получит он известность, которой достоин, как никто иной. Мы же будем радоваться тому, что приложили руку к его возвышению.

²⁵⁴ Ныне Абукирская улица.

Господин Делоне

Вернувшись на Монмартрскую улицу, мы бы с удовольствием остановились перед мясной лавкой господина Делоне прямо напротив кордегардии у Перепутья святого Евстахия. Мы охотно полюбовались бы и превосходным мясом, выставленным в окне этой лавки, и удивительным зрелищем, представляющим покупателю за ее конторкой²⁵⁵, но поскольку нас заверили, что, с тех пор как были введены новые меры, в этой лавке ни один товар не взвешивают точно, мы предпочтем обойти ее стороной. Возможно, конечно, что хозяйка просто ошибается, но несомненно, что ошибается она всегда в свою пользу и никогда — в пользу покупателей. С такими ошибками разорение ей не грозит.

С тех пор как увидели свет два первых издания нашего альманаха, в этой лавке стали взвешивать мясо немного точнее, но все-таки еще не настолько точно, чтобы мы убрали эти строки из третьего издания. Впрочем, судя по всему, господин Делоне обвешивает покупателей не больше и не меньше, чем другие мясники. Эта рассеянность достойна самого пристального внимания полиции, ведь когда торговцы ошибаются так охотно и так постоянно, цена мяса, и без того немаленькая, увеличивается не меньше чем на три процента.

Кстати, рассеянностью такого рода страдают не только мясники; это — общая болезнь почти всех торговцев, продающих съестные припасы первой необходимости. Пожалуй, было бы полезно на страницах нашего альманаха назвать всех этих торговцев поименно, но тогда рассказ наш затянулся бы слишком надолго, поэтому мы ограничимся лишь одним примером и пожелаем на булочников, торгующих у ворот Сент-Оноре: у них

²⁵⁵ *Госпожа Делоне — стройная брюнетка, тогда как во всех прочих мясных лавках Парижа за прилавком стоят пухлые блондинки; этого мало, вдобавок она еще и очень хорошенькая, очень изящная, но увы... очень корыстолюбивая (ГдЛР).*

с незапамятных времен длинный четырехфунтовый хлеб весит не больше трех фунтов и девяти-десяти унций²⁵⁶.

Примерно таким же образом дело обстоит у колбасников; вот господин Дюкро на Следовой улице²⁵⁷: итальянский сыр²⁵⁸ у него всегда дешевле, чем у других торговцев, но зато в каждых двух унциях у него непременно недостает трех драхм²⁵⁹, а если вы посмеете возроптать, молодая женщина, на которой господин Дюкро женился спустя две недели после смерти предыдущей жены, осыплет вас бранью²⁶⁰.

²⁵⁶ В парижском фунте 16 унций.

²⁵⁷ Ныне улица Рамбюто.

²⁵⁸ Разновидность паштета из телячьей или свиной печени.

²⁵⁹ В унции 8 драхм, по 72 грана каждая.

²⁶⁰ В другом месте Гримо более подробно объясняет, как именно совершается обман: торговцы взвешивают товар в килограммах, но поскольку все французы привыкли к фунтам, расчет производится исходя из старой системы, а пересчет килограммов в фунты никогда не бывает точен, причем торговцы ошибаются всегда в свою пользу и в убыток покупателям, теряющим на этом примерно четыре процента от общей стоимости товара. «Полиции, — пишет Гримо, — давно пора обратить внимание на это злоупотребление, которым грешат не одни мясники и которое, касаясь в первую очередь предметов первой необходимости, ложится тяжким грузом на плечи того сословия, которое менее всего способно этот груз вынести. Едва ли не все торговцы зерном на Центральном рынке недовешивают пяти-шести гранов на полфунта, а если покупатель осмеливается возроптать, недoves муки ему возмещают бранью. Быть разом и неучтивым, и нечестным — это, пожалуй, перебор, не так ли, госпожа Пуар?» (АГ-4, 161; в 1 фунте около 9000 гранов). Та же тема продолжена в АГ-6: «Мы не станем обсуждать, насколько метрическая система проигрывает в удобстве старинной системе, позволявшей дробить меры веса до бесконечности, — пожалуй, такие рассуждения были бы небезопасны; но да позволено нам будет высказать сочувствие розничным покупателям, чей кошелек ощутимо страдает с тех пор, как торговцы перестали пользоваться какой-либо мерой веса, кроме килограмма. [...] Особенно усердствуют в обмане покупателей мелкие торговки, перепродающие вишни, виноград или сыр, полицейские же служители, дежурящие на Центральном рынке, не предпринимают ничего для

Оптовая бакалейная торговля

На Центральный рынок нас влечет магнит самый притягательный, но мы все же немного помедлим и пройдемся по улице Больших побирушек²⁶¹, где торгуют первейшие в Париже оптовые бакалейщики; впрочем, многие из них снизошли в недавнее время до полуопта, иными словами, соглашаются продать вам один фунт, одну плитку или один литр своего товара. Именно на этой улице следует запастись сахаром и мылом, прованским маслом и кофейными зернами, отборным чаем и первосортными пряностями. Здешние тузы почитают за оскорбление любые похвалы их торговле; они утверждают, что их *старым лачугам* (так они скромно именуют свои торговые дома) не пристало выставлять себя напоказ, и они правы: конечно, они преспокойно обойдутся без нашей помощи.

Господин Мартиньон

Однако мы обязались в нашем альманахе говорить читателям всю правду без утайки, а потому — надеюсь, что господин Мартиньон-старший, бывший компаньон, а ныне наследник

борьбы с этими злоупотреблениями, а только гоняют этих торговков с одного места на другое, отчего публика не выигрывает ровно ничего. Впрочем, мы далеки от мысли, что снисходительность их отнюдь не бескорыстна» (АГ-6, 204–208) — и далее Гримо приводит цифры, призванные наглядно показать ущерб от жульничества торговцев: из-за их махинаций с пересчетом одних единиц веса в другие человек, тратящий в год 6000 франков на покупку съестных припасов, теряет около сотни экю, то есть 300 франков. В довершение всего проверить правильность взвешивания прямо на рынке невозможно, поскольку торговки предусмотрительно убрали все старые гири, а если проверить вес дома и потом явиться с рекламациями, торговки — которых Гримо называет поименно — осыплют тебя насмешками и бранью. Мне кажется, добавляет Гримо, что в интересах правительства положить конец этим злоупотреблениям: ведь они компрометируют саму республиканскую систему (поскольку новые меры веса были введены именно при Республике — см. примеч. 40).

²⁶¹ Улица de la Grande Truanderie.

знаменитого дома Поше и К^о, воскрешающий славу предшественников, нас простит,— скажем, что в его магазине все перечисленные выше товары представлены так полно, как ни в одном другом парижском торговом доме. Вдобавок здесь вас никогда не обвесят — а это преимущество не из последних.

Господин Ноэль Ласерр

Почти напротив господина Мартиньона, на площади Любонного колодца²⁶², торгует господин Ноэль Ласерр, чьи ликеры, вне всякого сомнения, лучшие в Париже. Недостаток места заставляет нас отложить до следующего тома рассказ об этом прославленном и почтенном торговом доме, который вот уже целый век поддерживает за границей честь Франции всеми напитками, какие из его перегонных кубов выходят.

Центральный рынок

Наконец пришла пора удовлетворить любопытство нетерпеливых наших читателей и, не медля больше ни секунды, отправиться вместе с ними на Центральный рынок²⁶³. Это такое место, где на каждом шагу преодолевают тебя желания и мучит досада. Хочется все купить и все унести к себе на кухню. На рынке больше, чем где бы то ни было, сознаешь, как хорошо быть богатым. Посему мы рекомендуем бедному рантье воздержаться от прогулок по этому знаменитому торжищу — истинному собранию соблазнов; не вынесет он оттуда ничего, кроме горестных воспоминаний и бессильных сожалений.

²⁶² Ныне улица Малых побирушек (de la Petite Truanderie).

²⁶³ О Центральном городском рынке (les Halles) см. также в АГ-6 главу «Общие соображения о парижских рынках» и примеч. к ней. Гримо знал этот рынок так хорошо, что два десятка лет спустя писал, что смело может сравнить себя с выросшим на рынке щенком (письмо к маркизу де Кюсси от 6 февраля 1822 г. цит. по: *Desnoiresterres*. P. 281).

Свежая морская рыба

Свежая морская рыба — первое, что поражает взор и нюх при входе на Рынок. Все океанские чудовища, большие и малые, родители и дети, братцы и сестрицы, дядюшки и племянники, всякое утро исправно являются на Рынок, уклоняясь от встречи лишь в немногочисленные дни, когда в Париже устанавливается невыносимая жара. На прилавках Рынка надменный лосось, горделивый осетр и величественная тюрбо соседствуют со скромным мерланом, верткой макрелью и смиренной селедкой; они пребывают здесь не так, как в море, а так, как пребудем мы все однажды в мире ином, то есть на правах совершенного равенства. Из тех, кто дает им приют, первая и лучшая ест госпожа Дьё.

На Рынке изобилует живность, но сюда она прибывает издалека и потому гораздо дороже, чем в Долине²⁶⁴, которая остается главным и неисчерпаемым источником четвероногих и пернатых для всего Парижа. По правде говоря, в Долине живность не только дешевле, но и красивее.

Требуха. Госпожа Бокаж

На Рынке продаются в большом количестве *черева*, и торговки требухой в этом *обществе* ничуть не в меньшем почете, чем жарильщики. Телячьи ножки и бараньи почки, мозги и головы телят и баранов, а также печень и молоки первых, языки вторых и проч., и проч. — всего этого здесь в избытке, но самый лучший выбор предлагает госпожа Бокаж. Другие торговки, более скромные, но оттого, однако же, не менее деятельные, продают ливер низшего разбора, как то: бараньи ножки, бычьи сердце, легкие, печень и небо, коровье вымя и проч., и проч. Разумеется, славу на этом поприще снискать труднее, но у всякой вещи своя цена, а сами эти дамы горды собой так, как будто продают телячьи головы и уши: недаром говорится, что тщеславию покорны все сердца, а в особенности женские.

²⁶⁴ О Долине см. примеч. 103.

Зелень и овощи

Плоды растительного царства на Рынке в таком изобилии, что торговцы разделились на тех, кто продает зелень, и тех, кто торгует овощами как таковыми. Но мало этого: тот, кто продает морковку, знать не знает зеленого горошка; репа и цветная капуста редко соседствуют на одном и том же прилавке. Из тех, кто торгует овощами, почитаем за удовольствие назвать госпожу Ноэль, которая снабжает самых крупных рестораторов. Овощи, точно так же как и морская рыба, продаются на Рынке во всякое время дня безостановочно, и цены на них колеблются постоянно, особенное же влияние имеет на них термометр. В течение одной и той же недели цена на корзинку шампиньонов может взлететь от 10 су до 6 франков, а пучок петрушки, который в начале недели стоил два су, в конце недели обойдется вам в три ливра²⁶⁵. Впрочем, завсегдатая Рынка это удивить не может: для него это дело привычное.

Рыбы пресных вод

Цены на пресноводную рыбу куда более постоянны. Рыбу среднего разбора можно купить по сходной цене даже зимой. Другое дело — крупные карпы, не говоря уже об угрях; эти почти всегда страшно дороги, а на Страстной неделе становятся дороги непомерно. Да и со щукой шутки плохи, особенно если она исполинской величины: ведь кусаются не только сами щуки, но и цены на них.

За исключением пескарей, лещей и уклек, а также прудовых щук, всех пресноводных рыб доставляют на Рынок живыми.

²⁶⁵ Су — старинная монета, упраздненная во время Революции; тем не менее по старинке парижане продолжали называть цены в су, хотя в реальности расплачивались франками и сантимами; 1 су равнялось 5 сантимам, а 1 франк, следовательно, был равен 20 су. Таким образом, цена на шампиньоны возрастала с 50 сантимов до 6 франков, а на зелень — с 10 сантимов до 3 франков (поскольку ливр равнялся франку; см. примеч. 125).

От снулых, на которых торговцы слишком охотно сбавляют цену, лучше держаться подальше.

Раки, улитки и лягушки также продаются на Рынке живьем. Две последние разновидности съестных припасов, для которых не нашлось места в нашем «Календаре», — пицца весьма лакомая, если побывали в руках искусного повара. Иные люди относятся к этим кушаньям настороженно, однако настороженность эта рождена не чем иным, как предрассудками. На самом деле лягушки, которых Гурманы считают просто-напросто великопостными жаворонками, очень хороши, если приготовить из них фрикасе на манер цыплячьего, или замариновать, а затем поджарить на сковородке. Что же касается улиток, которых в Лотарингии разводят в садках, как устриц в Канкале, то их, если они велики, белы и жирны, поджаривают на решетке и с помощью острого фарша превращают в кушанье поистине восхитительное.

Продавцы коровьего масла и яиц

Коровьим маслом и яйцами на Рынке торгуют одни и те же люди, которые заодно продают еще и сыры, изготовленные в Бри, Мароле, Нёшателе. Все это крупные торговцы, которые либо приобретают товар напрямую у производителей, либо покупают его оптом на Площадке. Они не чванливы и торгуют не только оптом, но и в розницу. Располагаются они в большинстве своем между Столбами²⁶⁶, неподалеку от торговцев оловянной посудой; от прочих выгодно отличается господин Тёрло, у которого товар превосходный, а цены не только умеренные, но зачастую гораздо ниже, чем у его собратьев.

²⁶⁶ Площадкой (Cagteau) называлась та открытая часть Рынка, на которой торговали маслом, сырами и яйцами. Столбами Центрального рынка (Piliers les Halles) именовались аркады домов, выстроенных вокруг рынка в XVI в. Под аркадами располагались лавочки, где торговали в основном старым платьем, посудой и проч. (быт этих торговцев выразительно описан Мерсье в «Картине Парижа», гл. CLXXXII).

Торговцы фруктами

Фруктов на Центральном рынке продается не меньше, чем всех прочих припасов, но они сильнее поражают глаз; зрелище великолепных прилавков на улице Овощного рынка²⁶⁷ поистине не имеет себе равных. Именно здесь самое время воскликнуть вместе с Буало:

Для богача Париж — блаженная страна,
Здесь в городе ему деревня создана.
В его саду всегда деревья зеленеют
И посреди зимы весною дивно веет.

Разница заключается лишь в том, что на Рынке (богатеишем из всех садов и огородов европейских) богач в любое время года находит вместо бесполезных вечнозеленых деревьев все без исключения земные плоды. Каким-то чудом здесь в январе торгуют клубникой, на Пасху — виноградом, а ананасы здесь вообще не переводятся круглый год. Солнце стремится свой бег в обратную сторону, времена года забывают привычный порядок, оба полушария с равным усердием шлют свои дары для роскошного десерта современных Лукуллов.

Посетить Рынок стоит уже единственно ради того, чтобы полюбоваться на этих торговцев фруктами, из которых мы назовем здесь лишь господина Клемана и госпожу вдову Фонтен, в первом браке известную под фамилией При-Ливернуа²⁶⁸.

²⁶⁷ Ныне улица Бальтара.

²⁶⁸ В дальнейшем Гримо высказывался об этой торговке фруктами в тоне отнюдь не идиллическом: «Дело не в том, что госпожа вдова Фонтен, в прежнем браке При-Ливернуа, — женщина безмерно злая, уморившая двух мужей, один из которых сам умер с горя, а другой повесился от отчаяния; дело в том, что она шагу не может ступить без обмана и плутовства. Между прочим, сын и невестка во всем следуют по ее стопам, и потому лавки их, полгода представляющие собой настоящие сады Гесперид, на остальные полгода преобразуются в разбойничий вертеп. *Клиентам на заметку*» (АГ-6, 292–293).

В тех же рядах располагаются самые лучшие бакалейные лавки во всем Париже; здесь же продаются и самые лучшие соленья, варенья и сушеные фрукты. Анчоусы из Ниццы, селедки из Голландии, соленая треска, маринованные устрицы и маринованный тунец, фаршированные оливки, мелкие каперсы, огурчики в уксусе — все это возбуждает ваш аппетит; чернослив из Тура и Ажена, виноград панса из Роквера, провансальский изюм, виноград мускатный и малагский, мелкие и средние фиги из Олюля и крупные фиги из Калабрии, финики простые и китайские, бриньольские сливы и лесные орехи, миндаль в шелухе и без оной, свежие фисташки, парижская анисовка, киршвассер — от всего этого ломаются удивительные магазины, которые открыты только при свете дня и в которых вместо кенкетов свешиваются с потолка огромные байоннские око-рока.

Лавок этих всего пять-шесть, и все они снабжают товарами большинство торговцев съестным из Пале-Руаяля, за исключением тех, которым все эти лакомства доставляют курьеры напрямую из тех мест, где они произрастают; самая заметная из этих лавок, самая богатая товаром и самая сходная ценами — «Свинья за прялкой», столь знаменитая в прежние времена; с тех пор она успела прийти в совершенный упадок по вине господина Модюи, но сегодня, попав в руки господина Пеллетье-Пети, вновь обрела былую славу. Кроме товаров, нами перечисленных, а также многих других, для перечисления которых нет у нас ни времени, ни места, в «Свинье за прялкой» продается зеленый горошек, сохраненный в свежем виде благодаря особой методе господина Пеллетье, которая позволяет маю расцветать на столах среди зимы²⁶⁹.

²⁶⁹ В АГ-4 Гримо продолжает восхвалять заведение, руководимое Пеллетье-Пети: «Гурманы обязаны преклонить колени перед этой свиньей, которая без устали прыдет для них такие восхитительные вещи» (АГ-4, 213).

Улица Ломбардцев. Конфеты и сласти

Как ни жалко покидать Рынок, надобно, однако же, сделать над собой усилие и двинуться дальше, иначе путешествие наше никогда не кончится, а ведь мы обязаны хотя бы ненадолго завернуть в улицу Ломбардцев — не ради многочисленных торговцев лекарственными травами, но ради любезных кондитеров, чьи ароматные произведения известны всей Европе, ибо нет ребенка, который, только слышав название этой улицы — столицы царства сластей, — не принялся бы облизываться, предвкушая новые удовольствия. Именно на улице Ломбардцев вот уже два столетия сахар вступает в самые разные союзы для того, чтобы ублажать чувственность лакомок; именно там картонки принимают самые разные формы для того, чтобы, прижав в свое лоно превосходные конфеты, сделаться новогодними подарками — впрочем, ни к чему не обязывающими. Ибо надо признать, что после Революции эти милые игрушки для взрослых утратили немалую часть своей привлекательности; нынче в моде вещи основательные, и лакомки предпочитают получать конфеты во вместительных более солидных. Кондитеры, однако, на этом ничего не потеряли и зарабатывают на конфетах ничуть не хуже, чем прежде.

Госпожа вдова Руссо

«Верный пастух», который вот уже целое столетие пользуется расположением своих верных клиентов, не утратил его и поныне, и вдова Руссо делает все возможное, дабы это расположение удержать²⁷⁰. Мы, увы, не можем сказать того же о «Великом мо-

²⁷⁰ Из продукции вдовы Руссо Гримо особенно высоко ценил освежающие лепешки, «столь удобные в дороге, ибо одной из них с лихвой хватает на то, чтобы мгновенно и безо всякого труда приготовить стакан оршада, лимонада или оранжада» (АГ-4, 230). Марка «Верного пастуха» была так знаменита, что некто Анрион, уроженец Меца, открыл на Вивьеновой улице магазин под тем же названием и ввел в заблуждение многих покупателей, принявших это заведение за филиал лавки вдовы Руссо (АГ-4,

нархе», который был так знаменит еще пятнадцать лет назад и который так прочно забыт сегодня. Быть может, в первые годы Революции этому способствовало его не слишком демократическое название. Вероятно, владелец лавки от неудач впал в уныние, и это сказалось на его товарах, так что ныне никто уже не помнит о былой славе этого заведения, и это очень досадно: ведь господин Дюваль — настоящий мастер своего дела.

«Старые друзья» господина Удара

Но если республиканцы отвратили лицо свое от монарха, «Старым друзьям» они не только привержены по-прежнему, но даже откровенно предпочитают их всем прочим заведениям с улицы Ломбардцев. Здесь круглый год полно народу, прежде всего торговцев, и покупки совершаются чаще оптом, чем в розницу. Круглый год здесь ежедневно в три или четыре приема варят по 30–40 фунтов ячменного сахара: леденцы выходят отменные и совсем недорогие, а потому в лавке не задерживаются. В этом заведении все поставлено на широкую ногу; здесь изготавливаются в большом количестве засахаренные фрукты и варенье, сиропы и драже, обсахаренный и поджаренный миндаль, яблочная карамель и витые лакричные батончики, алтейные леденцы, алтейная паста и паста из китайского финика — а это как раз те товары, за которыми приходят к кондитеру особенно часто и на которых зиждется его благосостояние. У «Старых друзей» все делается без вычур, по добрым старым правилам, а прямой и сговорчивый характер господина Удара привлекает к нему покупателей ничуть не меньше, чем качество его товаров. Между тем он ворочает большими делами, и дела эти приносят ему немалый доход. Клиенты господина Удара рассыпаны не только по всей Франции, но даже и по всей Европе.

244–245); продукцию Анриона Гримо описывает без особого энтузиазма, а саму узурпацию вывески осуждает как деяние недостойное, хотя и выгодное для фальсификатора.

Очевидно, что «Старые друзья» торгуют товаром основательным, пользующимся постоянным спросом и не зависящим от Нового года, который, к великому сожалению детей и женщин, наступает всего раз в году. Однако совсем недавно господин Удар открыл второй магазин неподалеку от первого, в доме 31 по улице Ломбардцев, назвал его «Слава Франции» и стал продавать там все самое изысканное, что только производят из сахара и что только заворачивают в конфетные обертки. Здесь продаются апельсиновые цукаты древнего и нового вида, начиная с сердечка и кончая египетской вазой, а также храмы, посвященные всевозможным божествам и съедаемые после службы; конфеты с билетцами, содержащими рассказ обо всех памятных событиях года и изображения героев и героинь театра Водевиля. Сладости истово поглощают и тех и других, воссылая при этом к Небесам молитвы об их здравии и благополучии — источнике наших радостей и удовольствий.

Одним словом, «Слава Франции» сможет в один прекрасный день поколебать славу господина Бертелемо, которого чужой успех должен вдохновить на новые свершения, а главное, на снижение цен, ибо у господина Удара они более чем умеренны.

Господин Борден

Магазин господина Бордена находился прежде на неудобной улице Симона Франка, одной из самых грязных в квартале Сен-Мартен (и этим все сказано²⁷¹); теперь, однако, господин Борден перенес и свой магазин, и свою фабрику в великолепное здание на улице Сен-Мартен, неподалеку от Венецианской улицы. Именно там царит во всей своей красе та душистая целебная горчица, которая удостоилась чести быть выставленной

²⁷¹ Квартал Сен-Мартен был заселен простонародьем и отнюдь не блистал чистотой. Улица Симона Франка, впрочем, проходит по границе этого квартала и квартала Маре.

в Лувре²⁷² и заслужила одобрение Медицинского факультета. Именно там предлагают покупателям превосходный столовый и туалетный уксус, а также одно из самых аппетитных дополнительных блюд зимнего времени — фрукты и овощи, в уксусе заготовленные, не говоря уже о водке, киршвассере и анисовке, которые так хороши на вкус и так благотворно воздействуют на пищеварение. Товары, произведенные на фабрике господина Бордена, одной из лучших и знаменитейших в Париже, известны теперь во всех странах Европы. Русские едят горчицу как варенье, датчане пьют уксус как сироп, а лапландцы глотают огурчики вместо леденцов.

Господин Борден меж тем, вместо того чтобы поживать на лаврах, без устали улучшает свои творения. Ему помогает сын, воспитанник первого парижского химика²⁷³, и благодаря его познаниям производство горчицы и уксуса совершенствуется каждодневно и безостановочно; трудно даже вообразить, до какой степени это совершенство может дойти. Больше того, господин Борден сумел опровергнуть даже известную народную мудрость насчет бесполезности горчицы после обеда: ведь Борденова горчица так хороша, что с нею всякий согласится отведать говядину после кофе; поэтому нет ничего удивительного в том, что спрос на эту чудо-горчицу всегда превышает предложение и что из всех морских портов уплывают во все страны света ящики, содержащие каждый от шести до восьми сотен банок.

Господин Леше

Задержимся на улице Сен-Мартен, если мы хотим отведать страсбургской кислой капусты; ее отлично готовят у господина

²⁷² Имеется в виду Выставка промышленных товаров Франции, открывшаяся в 1801 г. в Квадратном дворе Лувра.

²⁷³ Имя воспитателя названо в АГ-8, с. 271: это химик и фармацевт Луи-Никола Воклен (1763–1829).

Жакоба Леше — того самого, что в прежние времена снабжал ею королевский двор, с которым вообще был связан множеством уз. Известно, что правильно приготовленная кислая капуста служит превосходным обрамлением для говядины и даже для сосисок; так вот, кислая капуста господина Леше пользуется среди Гурманов очень хорошей репутацией, равно как и его киршвассер. Адрес господина Леше — в доме 68 по улице Сен-Мартен, возле фонтана Мобюз.

Господин Вожуа

Продолжим наш путь по улице Сен-Мартен, которая меняет название так же часто, как банкрот, скрывающийся от кредиторов²⁷⁴, и очень скоро мы окажемся на улице Арси перед знаменитой «Зеленой обезьяной». Пойдем дальше, сказал мне мой спутник, Гурману нечего делать там, где продаются деревянные и костяные безделушки, пусть даже они выточены самим господином Вожуа, который, бесспорно, владеет этим ремеслом лучше всех в Париже. Позвольте, любезнейший, с вами не согласиться: ведь в этой лавке нас ждут вилки из слоновой кости, которыми так удобно перемешивать салат, и самшитовые солонки в новейшем вкусе, которые не заржавеют, в отличие от медных, и не разобьются, в отличие от хрустальных. Ждут нас здесь также судки для уксуса из черного дерева, подносы для ликеров и пунша из дерева красного, чашечки для яиц из палисандра и вообще все приборы, необходимые для стола, — недорогие, но притом бесконечно изящные. Как видите, «Зеленая обезьяна» вовсе не так далека от нужд Гурмана. Для рантье и философов магазин вроде этого — все равно что ювелирная лавка для модницы.

²⁷⁴ Улица Сен-Мартен (которая до 1851 г. была существенно короче, чем сейчас) вначале именовалась улицей Святого Мартина в полях, кроме того, один из ее участков назывался улицей Смычка Святого Мерри или улицей Ворот Святого Мерри. Улица Арси продолжала улицу Сен-Мартен в северном направлении.

Господин Ланж

Мы находимся неподалеку от улицы Святой Авуа — воспользуемся случаем полюбоваться превосходной фабрикой ламп с двойной подачей воздуха, которые изготовляет господин Ланж, их изобретатель или, по крайней мере, один из изобретателей²⁷⁵. Конечно, ничего съедобного мы здесь не найдем, однако истинный Гурман не может остаться равнодушен к возможности созерцать роскошный стол при ярком свете, а самый яркий свет дают, конечно же, лампы господина Ланжа, который довел свое изобретение и свою фабрику, а точнее сказать, свой гигантский завод, до последней степени совершенства. Завод этот — один из красивейших в Париже, и посещение его доставит удовольствие людям любознательным. Торговля идет полным ходом, и все, кто хочет иметь настоящие, а не поддельные лампы с двойной подачей воздуха, по-прежнему обращаются не к бессовестным подражателям, которых развелось у господина Ланжа великое множество, а к нему самому. Он рассылает свои лампы по всему свету.

Господин Кор

Не наше дело раздавать награды, пусть даже награды за лучшие блюда из свинины, однако если бы у нас спросили наше мнение, мы, пожалуй, отдали бы пальму первенства господину Кору, колбаснику, чья лавка располагается на Сент-Антуанской улице, неподалеку от улицы Сине-зеленого колокольчика²⁷⁶, и славится среди знатоков. Сосиски его никогда не бывают пересолены и тают во рту; белая колбаса нежна, как сливки; кровяная колбаса жирна в меру; сардельки, с перцем ли, с трюфелями ли, с чесноком ли, могут соперничать с теми, какие привозят из Лиона; его итальянский сыр на редкость мягок, но не слишком

²⁷⁵ Речь идет о масляных лампах с цилиндрическим стеклянным колпаком, которые ввел в употребление еще в 1780-е гг. швейцарец Ами Арган (1755–1803).

²⁷⁶ Улица Cloche-Perce.

жирен; в ветчине соли ровно столько, сколько нужно (а угадать эту меру способен только большой мастер); его свиные ножки, фаршированные трюфелями и фисташками, суть настоящая пища богов; наконец, его языки ведут лишь речи самые приятные. Поэтому, как ни далеко отстоит лавка господина Кора от центра Парижа, покупатели валят к нему толпой; больше того, не всякому удастся отведать его сокровищ, ибо несмотря на присутствие в заведении пяти-шести помощников и нескольких приказчиков, хозяину не удастся ни обслужить всех пришедших, ни ответить на все письма.

Господин Миллеран

Дойдем по Сент-Антуанской улице до улицы Ткачества²⁷⁷; здесь в доме 36 располагается фабрика господина Миллерана, чей шоколад последние два десятка лет удостаивают одобрения и Медицинский факультет, и Парижское Королевское медицинское общество, которые вообще редко соглашаются друг с другом, но в этом случае исполнены равного восхищения. Господин Миллеран изготавливает шоколад со сливками, с мексиканским какао, с ванилью, с миндальным молочком, с рисовым кремом, причем цены колеблются от 40 су до 12 франков. Господин Миллеран открыл способ очищать какао, благодаря которому даже из самых низкокачественных сортов производит он превосходный шоколад, а из масла какао делает отличную помаду для лица; он усовершенствовал Лельевров «Эликсир долголетия»²⁷⁸, с тем чтобы обеспечить долгую жизнь всем Гурманам; наконец, его шоколад, вкусный и нежный, снискал всеобщее одобрение на выставке в Лувре в IX году²⁷⁹. Господин Миллеран — один из

²⁷⁷ Ныне не существует; по этому месту в середине XIX в. была проложена восточная часть улицы Риволи.

²⁷⁸ Аптекарь Клод Лельевр изобрел «Эликсир долголетия» — бальзам из алоэ, крайне популярный среди состоятельных французов, — в конце XVIII в.

²⁷⁹ См. примеч. 272.

первых столичных фабрикантов, но слава его не ограничивается Парижем; его имя и товары известны всей Европе.

Господин Малерб и господин Гело

Улица Святого Маглуара²⁸⁰ — без сомнения, одна из самых коротких в Париже, и тем не менее именно там бок о бок располагаются два магазина, дорогие сердцу Гурманов. Один принадлежит господину Малербу, одному из самых искусных колбасников столицы, что ничуть не удивительно, если учесть, что он приходится племянником господину Кору, а госпожа Кор в течение полугода самолично вела торговлю в его лавке, чтобы приманить покупателей, и много в том преуспела; вторым командует кондитер господин Гело, который не имеет себе равных в изготовлении заспиртованных фруктов.

*Господин Брюно Равель
и его «Теленок-сосунок»*

Не пройдем мы, разумеется, и мимо Ювелирной улицы. Древний Шатле ныне разрушен²⁸¹, однако любезный «Теленок-сосунок», обосновавшийся в этом месте два столетия назад, по-прежнему крепко стоит на своих четырех ногах и учтиво приглашает свести с ним знакомство. Жилище этого Теленка, хотя и носит гордое имя ресторации, имеет вид скверного кабака; однако бараньи ножки, которые подают здесь, вкуснее тех, которые вам поднесут в раззолоченных залах; это кушанье, незамысловатое и обыкновенное, готовят в «Теленке» так замечательно, что нет Гурмана, который хотя бы раз в жизни, исполненный

²⁸⁰ Ныне не существует; по этому месту в середине XIX в. был проложен Севастопольский бульвар.

²⁸¹ Ювелирная улица (*de la Joaillerie*) — одна из многих старинных улочек, окружавших до конца XVIII в. старую крепость-тюрьму Большой Шатле, которая была разрушена в 1802–1810 гг.; ныне на этом месте располагается площадь Шатле.

благочестия, с каким мусульмане отправляются в Мекку, не совершил туда паломничества²⁸².

Заметим, что господин Брюно Равель не ограничивается приготовлением бараньих ножек; все, кому довелось отведать его угрей, начиненных трюфелями, не могут не признать, что он достойно продолжает дело прославленного Морийона²⁸³.

Господин Бриго

Перед тем как перейти на левый берег Сены, подумаем, не упустили ли мы чего-нибудь важного на правом. Ну конечно! Господин Бриго с улицы Фроманто²⁸⁴ имел некогда репутацию недурного ресторатора; посмотрим, заслуживает ли он ее ныне. Но что это? В его окне, где прежде была выставлена нашпигованная дичь самых разных сортов и, главное, отличные говяжьи филеи, слывшие лучшими в квартале, а то и во всем городе, теперь красуются только шали и чепцы! Его заведение, прежде открытое для всех граждан, теперь, точь-в-точь как Лувр и Тюильри, закрылось для всякого, кто имеет при себе какую-нибудь ношу, даже если это всего-навсего стопка книг! Его некогда широкую лестницу ныне загромождает череда мелких лавочек, которые затрудняют проход честным людям и облегчают жизнь вора. По всем этим причинам посетители теперь редко навещают господина Бриго, тем более что и слава его как повара померкла с тех пор, как соперниками его сделали Легак, Гриньон и Бален.

Господин Прево

Возвратимся на улицу Сент-Оноре; там в доме 28 располагается лучшая в Париже фабрика галантинов. Любителям этого

²⁸² Совсем недавно господин Брюно Равель приобрел заведение «Галера» на улице Святого Элигия и переехал туда вместе со своим «Теленком-сосунком»; две эти ресторации слились в одну (ГдЛР).

²⁸³ О Морийоне см. примеч. 498.

²⁸⁴ Ныне не существует; сейчас на этом месте располагается площадь Карусели.

кушанья не миновать заведения господина Прево, а кто раз отведал его галантины из дичи, живности или свинины, навсегда записывается в ряды его клиентов. Господин Прево изготавливает также ветчинную эссенцию, пользующуюся огромным спросом среди тех, у кого нет ни средств, ни времени для приготовления мясного сока. Из рук этого мастера выходит также мясное желе для больных, от которого не отказываются и здоровые; что же касается его бульонных кубиков — превосходных дорожных спутников, с помощью которых можно приготовить отличный жирный суп, не варя мяса, — то их слава дошла даже до Нового света, ибо товары господина Прево взял с собой в дорогу капитан Боден²⁸⁵. Господин Прево с таким рвением предается этой химической стороне своей деятельности, что заслужил прозвище «кухмистерский Шапталь²⁸⁶», однако это не мешает ему готовить обеды, и притом обеды превосходные, в тех домах, куда его приглашают. За воспитание такого мастера, как господин Прево, мы должны быть благодарны господину герцогу де Серёсту-Бранка, перед которым гастрономия вообще в неоплатном долгу.

Господин Гриньон

В бывшем особняке Ренеля на Новой улице Малых полей открылась недавно ресторация, быстро вошедшая в большую моду. Говорят, что роскошно обставленные залы этого заведения всегда полны хорошеньких женщин, ибо нынче щеголихи охотнее едят в ресторациях, чем у себя дома. Мы не знаем, заслуживает ли господин Гриньон тех похвал, какими его осыпают; но надо думать, что, раз у него нет отбоя от посетителей, он не лишен

²⁸⁵ Никола-Тома Боден (1754–1803) — капитан и путешественник, прославившийся экспедицией в Австралию на кораблях «Географ» и «Натуралист» (1800–1804).

²⁸⁶ Жан-Антуан Шапталь (1756–1832) — химик и государственный деятель, в 1801–1804 гг. министр внутренних дел; для гастрономического искусства важнейшее значение имели опыты Шапталя по превращению сахара в алкоголь, произведшие революцию в виноделии.

достоинств²⁸⁷. Те, кто посетил его заведение, хвалят не только кушанья, но и двух очаровательных и отменно воспитанных молодых особ, которые ведут счета с превеликим изяществом и безупречной скромностью.

Госпожа Грапп

Если мы свернем в улицу Прувер, то пройдем и мимо другого заведения, разумеется, куда менее элегантного, но еще более посещаемого, чем ресторация господина Гриньона. Читатель уже понял, что мы имеем в виду ресторацию госпожи Грапп, в которой собираются ежедневно от пяти до шести сотен едоков. За пять су хозяйка подает им целый поднос кушаний, которые хороши не только на вид, как у многих ее собратьев, но и на вкус; она настоящий Вери бедняков.

Господин Кабаре и господин Совель

На той же улице Прувер трудятся лучшие в Париже мастера, изготовляющие лапшу, макароны, вермишель, лазаньи, звездочки и многие другие изделия по итальянским рецептам; самый лучший и самый разнообразный товар предлагает, пожалуй, господин Кабаре, преемник господина Герена. А если у вас нужда в хороших ликерах или сиропах, ступайте к господину Совелю, который торгует на той же улице; ручаюсь, вы не пожалуете: вас угостят напитками поистине божественными: шафранным ликером и ликером апельсиновым, цедратовым ликером

²⁸⁷ Ср. свидетельство 1808 г.: «В 1806 году желающих побывать у господина Гриньона было такое множество, что приходилось долго стоять на улице в ожидании свободного места за столом. Нынче этого неудобства опасаться не следует, и те, кто остались верны господину Гриньону, могут наслаждаться его кушаньями совершенно беспрепятственно. Нам неизвестно, отчего публика вдруг отхлынула от этого заведения, которое нынче настолько же заброшено, насколько два года назад было любимо. Неужели все дело в зависимости рестораторов от непостоянной моды? Или же господин Гриньон заслужил подобное небрежение? Кто знает?» (АГ-6, 246).

и образцовым бальзамом, сиропами уксусным, смородинным и лимонным и, наконец, заспиртованными фруктами, сохранившими всю свою свежесть и все свои ароматы. Это заведение, одно из самых старых и самых почтенных в Париже, неоднократно удастаивалось на страницах «Литературного года» похвал Фрерона-отца²⁸⁸, а он знал толк в напитках; господин Совель и по сей день трудится так же безупречно. К великому сожалению, мы не можем сказать того же о господине Бодсоне. Уверяют, что его сиропы, некогда столь прославленные, сохранили от прежних времен одну лишь чрезвычайную дороговизну, а это единственное свойство, до которого покупатели небольшие охотники.

*Господин Фаржон*²⁸⁹

Хотя самый умелый и самый знаменитый парфюмер Парижа не имеет, казалось бы, никакого отношения к кухне, мы не можем отказать себе в удовольствии задержаться на несколько минут перед прекрасным заведением господина Фаржона на Рульской улице; сначала мы попробуем его восхитительную померанцевую воду, готовую поделиться своим ароматом с самыми изысканными из сладких преддесертных блюд; затем вдохнем запах его превосходной кельнской воды, способной возратить к жизни всякого, кто лишился чувств от обжорства; под конец насладимся благоуханием его ароматических свечей с запахом кедра или амбры, так прекрасно освежающих воздух в столовой зале после трапезы. Вот три товара, за которые Гурманы должны быть благодарны господину Фаржону.

²⁸⁸ Эли-Катрин Фрерон (1718–1776) с 1754 по 1776 г. выпускал журнал «Литературный год», где язвительно полемизировал с философами-просветителями; одним из главных и постоянных объектов его нападок был Вольтер. Сын Фрерона, Луи-Мари-Станислав (1754–1802), сразу после 1789 г. стал журналистом крайне левых взглядов и активным деятелем Революции, однако к 1794 г. перешел в ряды противников Робеспьера и после 9 термидора примкнул к роялистам, сторонникам «белого Террора».

²⁸⁹ О Фаржоне см. примеч. 63.

Господин Дюфуа

Мы уж совсем было собрались направиться к Новому мосту, но провожатый наш настоял, чтобы мы сделали крюк и подошли к дому 33 по улице Сухого дерева²⁹⁰, где располагается лавка самого умелого парижского декоратора, изготавливающего подносы для десерта, — преемника Дефоржа и Делорма господина Дюфуа, к услугам которого охотно прибегает нынешнее правительство. Мы полюбовались на храмы и дворцы, выполненные с точным соблюдением всех пропорций; на тарелки, разукрашенные с отменным изяществом и тонким вкусом; на сервиз из северского фарфора, посвящающий в историю Дон Кихота, и проч., и уже собирались уходить, когда хозяин на прощанье вручил нам прелестнейший ароматический фейерверк. Мастерская эта в Париже лучшая в своем роде; здесь можно купить или взять напрокат украшения, достойные самого роскошного пира.

Апельсины на Новом мосту

Теперь уже ничто не мешает нам перейти Сену по Новому мосту — ничто, кроме пирамид из апельсинов и лимонов, помаранцев и гранатов, которые превращают площадку, разделяющую этот мост надвое, в настоящий сад Гесперид²⁹¹. Впрочем, поскольку почти все здешние торговки закупают фрукты на Центральном рынке, мы не станем о них распространяться и скажем только, что, пожалуй, самый богатый выбор предлагает госпожа Мазе.

Кофейня Конти

Мост позади, а мы стоим в замешательстве, не зная, куда податься. Прежде всего мы, конечно, выпьем чашку шоколада

²⁹⁰ Улица de l'Arbre Sec.

²⁹¹ Это та площадка, на которой стояла с 1614 по 1792 г. (и стоит в наши дни) конная статуя Генриха IV; во время Революции ее, как и все прочие парижские статуи королей, сбросили с пьедестала и уничтожили; восстановили памятник лишь в 1818 г.

(изготовленного на фабрике господина Радамеля, которая располагается на улице Дофина, в помещении бывшего Парижского музея²⁹²) в кофейне Конти, которая ныне, перейдя в руки господина Фражероля, остается одной из лучших в Париже и по-прежнему славится своими завтраками на английский манер. Но куда пойти дальше?

Долина

На левом берегу первой перед нами предстает Долина — воистину Иосафатова долина²⁹³ для всех пернатых, а также и для иных четвероногих, например зайцев и кроликов. Именно в этом месте птицы дикие и дворовые ежедневно собираются для по-смертных свиданий; впрочем, кое-кто из них, например голуби и индюки, прибывают в Долину еще живыми, однако им очень редко случается выйти таковыми же из ее скорбных пределов. Если же говорить попросту, Долина для Гурманов — самое любимое место в Париже после Центрального рынка. Уже по нашему «Календарю снеди» можно отчасти судить о том, что там продается. В дополнение сообщим, что в Долине, точно так же как и на Рынке, нужно свирепо охранять свой кошелек и не стыдиться сбивать цену, особенно в обычные дни или в такие, когда ртуть в термометре ползет вверх, а гигрометр обещает дожди. Другое дело — дни праздничные или морозные, когда бесстыдство торговок не знает границ и они просят за свой товар втридорога. В злополучные эти дни людям скромного достатка лучше держаться от Долины подальше, иначе выйдет подлинно себе дороже. Выбор во всех здешних лавочках одинаково богатый, поэтому мы не станем перечислять много имен и назовем

²⁹² В доме 18 по улице Дофина в 1780–1787 гг. проходили заседания ученого общества, созданного Куром де Жебеленом и носившего название «Парижский музей».

²⁹³ «Я (Иегова) соберу все народы, и приведу их в долину Иосафата и там произведу над ними суд» (Иоиль 3.2). О Долине см. примеч. 103.

лишь господина Лево и госпожу Моран как торговцев наиболее честных, которые никогда не всучат вам — если, конечно, вы хоть немного разбираетесь в столовых припасах — старую птицу вместо молодой, не выдадут петуха за каплуна, а курицу за цыпленка.

Выгоднее всего посещать Долину в торговые дни, то есть по средам и субботам, и покупать провизию у заезжих продавцов. Однако и тут надо иметь большой опыт и держаться настороже: деревенские жители, приезжающие в Париж, не отличаются излишней честностью и всегда рады продать вам kota в мешке. Так что если вы не готовы противостоять их уловкам и не слишком хорошо разбираетесь в живности, надежнее всего довериться посредникам из Долины и положиться на их добрую волю.

«Безотказный котелок» господина Деарма

Кстати о живности: нас могли бы упрекнуть если не в неблагодарности, то, по крайней мере, в несправедливости, когда бы мы не сказали ни слова о располагающемся на улице Больших августинцев «Безотказном котелке» господина Деарма. За те 86 лет, что этот котелок с соленым бульоном стоит на огне, каплунов в нем перебивало, должно быть, не меньше трех сотен тысяч²⁹⁴. В какое бы время дня или ночи вы ни пришли в этот гостеприимный дом, каплуны, совершенно готовые к употреблению, один за другим без усталости и без передышки выныривают из этой гастрономической бездны, в которой они воскресают самым чудесным образом. Нет ничего более вкусного и более здорового, чем это великолепное сменное блюдо, которое по первому знаку

²⁹⁴ В УА Григо объясняет уникальный вкус каплунов, изготовленных в «Безотказном котелке» ресторатора Деарма (тестя другого знаменитого ресторатора, Вери), именно тем, что каждая новая птица, попадающая в котелок, пропитывается соками всех тех трехсот тысяч, которые побывали здесь до нее, а также соками тех птиц, которые варятся одновременно с нею, а их всегда бывает не меньше дюжины (УА, 72).

Гурманов отправляется к ним на дом. «Котелок» с улицы Больших августинцев известен во всей Европе, а его каплуны — одно из лучших лекарств, какие можно предложить желудку слабому и расстроенному. Правда, несколько человек уверяли нас, что за последний год «Котелок», увы, пришел в упадок. Для Гурманов это было бы большим несчастьем, и мы предпочитаем объяснять эти слухи исключительно тем обстоятельством, что у госпожи Деарм полным-полно недоброжелателей, ибо среди ее достоинств умение завоевывать расположение клиентов не значится. Те, кто подвизается на кухонной ниве, особенно часто становятся жертвой злословия. Дал бы Бог, чтобы слухи об упадке «Котелка» оказались не более чем клеветой!

Кофейня Прокопа и госпожа вдова Эдон

Мы не можем миновать улицу Сен-Жерменского рва, где некогда располагался театр Французской комедии²⁹⁵, не сделавши двух важных дел: во-первых, надобно нам отведать мороженого в кофейне Зоппи, столь знаменитой некогда и, под именем кофейни Прокопа, столь милой сердцу литераторов²⁹⁶ (порции мороженого здесь зимой и летом крайне щедрые, а вкус — наилучший в Сен-Жерменском предместье); во-вторых же, надобно оросить горячими слезами могилу господина Эдона, который лучше всех в этом квартале, а быть может, и во всем Париже, приготавливал плотные и изысканные завтраки вроде того, какой описан в нашем «Календаре». Ресторацией господина Эдона, где при его жизни собирались все богатые Гурманы этого квартала,

²⁹⁵ С 1834 г. и по сей день эта улица так и называется улицей Старой комедии — в честь театра «Комеди Франсез», который располагался здесь в 1689–1770 гг.

²⁹⁶ Кофейня Прокопа была открыта сицилийцем Франческо Прокопио деи Кольтелли еще в конце XVII в., а в следующем столетии стала местом встречи философов-просветителей. Во времена Гримо кофейня принадлежала Карло Амброджио Бартоломео Зоппи (ок. 1753–1825). В наши дни работает на прежнем месте под первоначальным названием «Кофейня Прокопа».

столько же ценившие его кухню, сколько и винный погреб, сегодня управляет его вдова, которая, заметим с прискорбием, чересчур бережет дрова и не любит подкидывать их в печку. Мы призываем ее поддержать репутацию покойного супруга: это самая лучшая дань, которую она может отдать его памяти.

Господа Май и Аклок

Горчица и укусы знаменитого Майя, который обязан своими талантами изучению химии, а частью своей славы — поддержке литераторов, так хорошо известны, что мы не считаем нужным говорить о них подробно. Магазином его, расположенным, как и прежде, на улице Святого Андрея с ремеслами²⁹⁷, управляют ныне дети его непосредственного преемника, достопочтенного господина Аклока, который в печально знаменитый день 10 августа 1792 года обессмертил себя доказательствами своей преданности Людовику XVI, за что едва не заплатился жизнью²⁹⁸. Хотя эти любезные молодые люди выросли, не имея дела с горчицей, мы не сомневаемся, что они переняли все секреты господина Майя. Знаменитое это торговое заведение, равно как и имя его основателя, известны во всех частях света, ибо отсюда отпра-

²⁹⁷ Улица Saint-André des Arts.

²⁹⁸ Пивовар Андре-Арну Аклок (1748–1802) в 1789 г. встал на сторону Революции и даже возглавил батальон Национальной гвардии, однако 10 августа 1792 г., в тот день, когда Людовик XVI был низложен и заключен под стражу, Аклок сохранил верность королю; он стоял рядом с ним в ту минуту, когда монарх пытался увещевать мятежников. Репутация Аклока как роялиста отразилась в связанных с его именем легендах, согласно которым он участвовал в организации бегства королевского семейства из революционного Парижа (так называемого бегства в Варенн) и даже подготовил апартаменты для короля и королевы в своем поместье Волчья Долина (которым владел с 1783 по 1793 г.; это то самое поместье, которое в 1807 г. приобрел прославленный писатель Шатобриан; см.: Riberette P. La Vallée-aux-Loups. Son histoire. Ses légendes // Bulletin de la Société Chateaubriand. 1981. № 24. P. 25–35). После 10 августа Аклок отошел от политики и уехал из Парижа, но не избежал тюремного заключения. О его сотрудничестве с Майем см. примеч. 384.

ляются по всему миру горчица, уксус столовый и туалетный, чистящий, омолаживающий и красный винный, заспиртованные фрукты всех сортов, превосходные сиропы из малинового уксуса и проч. Что же касается горчицы Майя, то в северных странах ее знают куда лучше, чем стихи Расина²⁹⁹.

Господин Окар

Большое удовольствие — возможность в любую минуту и в любое время года приготовить у себя превосходный пунш. Это удовольствие вы сможете доставить себе с помощью пуншевого сиропа, изобретенного знаменитым господином Жоли, уроженцем Брюсселя, где фабрика его действует и поныне. Зять его, господин Окар, открыл в Париже склад продукции своего брюссельского тестя, и одного этого склада достало бы, чтобы прославить улицу Шпоры³⁰⁰, где он располагается.

Господин Делормель

А разве можем мы не остановиться на скрещении улиц Отфёй и Святого Андрея с ремеслами — ведь здесь находится лавка господина Делормеля, пирожника, чьи изделия пользуются известностью уже много лет. Помимо круглых пирогов-турт по-провансальски, которые господин Делормель изготавливает по своему собственному рецепту, в этой лавке продаются горячие паштеты с одним-единственным жаворонком, чье тело нежится на подстилке из нежнейшего фарша, пропитанного для остроты ветчинной эссенцией господина Прево, а также холодные паштеты и пироги à la Монлери. К чести господина Делормеля

²⁹⁹ Гримо не один раз прибегал к этому сравнению; в АГ-7, с. 255, оценивая продукцию Раффора, придворного уксусника, претендующего на звание первого горчичника Франции, Гримо говорит, что ему далеко до Расина и Корнеля этого ремесла (Аклока, преемника Майя, и Бордена) и что он может считаться в лучшем случае горчичным Кампистроном (второстепенный автор трагедий конца XVII в.).

³⁰⁰ Улица de l'Épéron.

следует сказать, что — во всяком случае, по его словам,— он не пользуется посудой из меди³⁰¹, а главное, что он не уронил славу бессмертного Жаке-старшего, прежнего владельца того старинного и почтенного заведения, о котором мы ведем речь. Наследовать великим легко, но трудно их заменить.

Господин Лондо

На пересечении улицы Бьевры с улицей Святого Виктора располагалась в прежние времена колбасная лавка господина Лондо, но пребывает ли он в добром здравии или покинул этот свет и, если верно второе, достойные ли у него преемники, нам узнать не суждено: идти до улицы Бьевры слишком далеко. Да и то сказать, в этой части нашего альманаха мы уже много раз говорили обо всех великолепных дарах, какие приносит нам свинья.

Господин Леблан

Времени осталось мало, а нам надо успеть побывать на улице Арфы, где напротив бывшего коллежа Аркура³⁰² располагается превосходная фабрика паштетов с байоннской ветчиной, некогда прославленная стараниями господина Лесажа, а ныне возродившаяся в руках его достойного преемника господина Леблана. Огромная печь этой пирожной фабрики пылает круглый год и днем, и ночью, но все равно не позволяет насытить всех клиентов, которые, особенно на Святой неделе, толпятся у дверей господина Леблана в ожидании своей очереди. Ведь они твердо знают, что его окорока, заключенные в замысловатую корку, в самом деле родом из Байонны, а когда бы они в этом усомнились, господин Леблан открыл бы им двери своей

³⁰¹ Медная посуда легко окисляется и потому представляет опасность для здоровья.

³⁰² Коллеж, существовавший на этом месте с конца XIII в., был закрыт в 1793 г. и разрушен два года спустя.

аппетитной библиотеки, столь любезной сердцу Гурмана (мы описали ее в нашем «Календаре»). Господин Леблан продолжает традиции своего преемника и в том, что касается пирожков, за которыми в прежнее время присылали к господину Лесажу со всех концов Парижа. С тем же успехом, что и его преемник, он изготавливает макаронники, горячие паштеты всех сортов, круглые пироги-турты из миндального теста с почками (которые намного превосходят такие же пироги с мозгами, ибо почки в начинке так нежны, что только глазами Веры можно их видеть), волованы с томатами, паштеты с пуляркой или дичью и проч., и проч. В этой лавке плохого не держат.

Телячьи головы из «Надежного колодца»

Впрочем, если мы исчерпаем весь запас добрых слов, рассказывая о заведении господина Леблана, что же станем мы делать, когда дойдем до «Надежного колодца», единственного в своем роде места, где изготавливаются фаршированные телячьи головы: ведь господин Кошуа, преемник господ Варена и Фромона, настолько превзошел своих предшественников, что его легко можно принять за изобретателя этого сочного и вкусного блюда? Мы отсылаем читателей к тому, что не раз говорили насчет этого блюда в листках господина Дюкре-Дюминиль³⁰³, самого упитанного, самого толстощекого и самого прожорливого

³⁰³ Франсуа-Гийом Дюкре-Дюминиль (1761–1819) — плодовитый автор популярных романов для юношества, в 1800–1811 гг. выпускавший периодическое издание «Объявления, извещения и разные сообщения, или Общая французская газета, известная вот уже целое столетие под названием Газеты мелких объявлений» (*Affiches, annonces et avis divers, ou Journal général de France, connu plus d'un siècle sous le nom de Petites Affiches*), где Гримо печатал рецензии на новые книги. Дюкре-Дюминиль входил в тот круг литераторов, которые собирались в ресторане «Канкальская скала» и выпускали «Газету гурманов и красавиц» (см. во вступительной статье, с. 49–50). В Предупреждении к АГ–2 Гримо называет «Газету мелких объявлений» одним из немногих изданий, не расхваливших АГ–1: «вероятно, редактор его имел на то какие-то

множества масонских лож. Предоставим этим большим детям забавляться пустяками, а сами, если хотим познакомиться с одним из лучших парижских пирожников, войдем в лавку господина Лафоржа.

Этот мастер, долгое время трудившийся во славу французской кухни в Швеции, где его присутствие помогало совершенствованию гастрономического искусства, оставил службу при дворе принца Фредерика, герцога Остроготского, брата знаменитого короля Густава III³¹⁰, на которой подвизался с большим успехом, и обосновался в Париже, где уже был к этому времени хорошо известен. Великие его познания в искусстве устраивать стол прекрасно помогают ему управлять собственной пекарней, где всякий час рождаются неоспоримые доказательства разнообразных его талантов, посему заведение его достойно всяческих похвал.

Господин Мульта

Мы сказали бы то же самое о господине Мульта с Печной улицы³¹¹, когда бы он меньше полагался на былую славу и лучше умел приспособить свои способности к нынешним обыкновениям: ведь в пирожном деле, как и деле словесном, тому, кто отстает от моды, не поможет даже самый большой талант³¹².

и Франции, находился новициат ордена; эта улица даже именовалась иногда улицей Иезуитов.

³¹⁰ Густав III (1746–1792), король Швеции с 1771 г., был знаменит прежде всего тем, что через год после вступления на престол произвел государственный переворот и резко ограничил конституционные права дворянства, за что через двадцать лет был убит в результате придворного заговора. Его брат Фредерик-Адольф (1750–1803) славился любовью к светским удовольствиям и хорошей кухне.

³¹¹ Улица du Four.

³¹² В 1806 г. Гримо винил себя в том, что судил об этом пирожнике слишком поспешно, и, стремясь его обелить, заверял, что Мульта печет не только хорошо, но и очень современно (АГ-3, 131–132).

Приготовить вкусное блюдо — это еще не все, куда важнее приготовить его во вкусе покупателя, пусть даже вкус этот неразвит или испорчен. Вот чего большие мастера не желают знать, а ведь без этого ни успеха, ни богатства им не видать!

Господин Тайёр

Минуем, не останавливаясь, перекресток Красного креста, ибо пилюли Беллоста³¹³ нам без надобности, и направимся напрямиком на Гренельскую улицу, где, неподалеку от ее пересечения с улицей Святого Гийома, в особняке принца Уэльского, располагается богатейший и наилучший в Париже винный погреб. Здесь, во владениях господина Тайёра, многие годы ожидают своего часа вина из Шампани и Гаскони, из Бургундии и Испании, из Португалии и Лангедока, из Франш-Конте и Страны басков. Цена за бутылку у господина Тайёра не опускается ниже шести франков, но всякий, кто хотя бы пригубил его вино, не пожалеет о потраченных деньгах: ведь в Париже не так легко раздобыть натуральное вино долгой выдержки и безупречного качества. Господину Тайёру это хорошо известно, и никто не упрекнет его в том, что он дорого ценит свой товар. Вдобавок господин Тайёр еще и замечательный повар, и тому, кто готов потратить на обед 3–4 луидора³¹⁴ (не считая вина), мы рекомендуем посетить заведение на Гренельской улице. Понятно, что такие трапезы по карману только людям зажиточным. Зато у господина Тайёра вы наверняка получите превосходные кушанья, меж тем как в других местах почти за те же деньги вам могут подать кушанья более чем посредственные. В заведении господина Тайёра, очень опрятном и прекрасно обставленном,

³¹³ Огюстен Беллост (1654–1730), первый хирург при дворе вдовствующей герцогини Савойской, матери сардинского короля Виктора-Амедея II, изобрел ртутные пилюли против сифилиса, которыми впоследствии торговали в Париже его потомки.

³¹⁴ 72–96 франков.

всегда полно иностранцев, а лишь только мы замирились с Англией³¹⁵, как англичане бросились опустошать его погреб³¹⁶.

*Господин Дебов*³¹⁷

На улице Святого Доминика, неподалеку от ее пересечения с улицей Таранна³¹⁸, открылась новая шоколадная фабрика, которая тем более заслуживает доверия, что управляет ею господин Дебов, просвещенный химик, который долгое время с успехом держал аптеку в Сен-Жермен-ан-Лэ, где несварения желудка случаются ничуть не реже, чем в других местах, тем более что тамошний воздух превосходно возбуждает аппетит. Мы не имеем возможности описать здесь все, что выходит из рук этого искусного фабриканта, ведь он изготавливает шоколад по методе испанской, пьемонтской и итальянской, так что в лавке его Мадрид протягивает руку Флоренции; а Генуя — Турину, и все они спорят за звание шоколадной столицы с Байонной; мы расскажем только об одном творении господина Дебова, представляющем интерес для литераторов и рантье, которые хотят приобрести большую упитанность за малую цену, — это аналептический шоколад с персидским салепом³¹⁹, который следует отличать от

³¹⁵ Амьенский мир с Англией был подписан 25 марта 1802 г. Мир продлился год с небольшим, и уже 23 мая 1803 г. Англия вновь объявила Франции войну.

³¹⁶ Погреб Тайёра опустошали не только англичане. В другом месте Гримо вспоминает о том, как однажды обедал у Тайёра с семьей друзьями, включая самого хозяина, и за превосходной дружеской трапезой было выпито 40 бутылок вина, наилучшего в каждом роде (АГ-7, 205).

³¹⁷ Сюльпис Дебов вместе со своим племянником Галле открыл свою шоколадную лавку в Париже в 1800 г.; фирма Дебов и Галле действует и поныне; в 2000 г. она отпраздновала свое 200-летие.

³¹⁸ Ныне не существует; по ней проложен Сен-Жерменский бульвар.

³¹⁹ Салеп — это порошкообразное вещество белого или светло-желтого цвета, извлекаемое из клубней некоторых наземных орхидей. В Персии и вообще на Востоке он считался мощным афродизиакон и восстанавливающим средством; его добавляли в еду и напитки так же, как мускатный орех или кардамон.

шоколадов, предлагаемых под тем же названием наглыми шарлатанами. Он исцеляет от истощения быстрее любого другого, а умягчающие его свойства подходят людям хилым, слабогрудым и страдающим от хронических болезней. Ибо съединяясь с внутреннею влагою, он способствует образованию здорового млечного сока³²⁰ — главного источника крепости и мощи. Итак, постоянное потребление аналептического шоколада господина Дебова может превратить Адониса в Геркулеса, а стоит он — без ванили — три ливра десять су за фунт³²¹.

Поскольку господин Дебов догадался, что жители квартала Пале-Руаяль нуждаются в усиленном питании еще больше, чем обитатели Сен-Жерменского предместья, он открыл склад своего товара в Черной галерее театра Республики³²²; там его шоколад так же хорош, как и в лавке на улице Святого Доминика, и продается по той же цене.

Господин Донзель

Теперь двинемся по улице Святого Доминика в сторону Бургундской улицы. Путь неблизкий, но наградой нам послужит знакомство с господином Донзелем, скромным ресторатором, хорошо известным студентам Политехнической школы, которые берут у него уроки гастрономии. Он вполне способен преподать им эту науку самым превосходным образом, ибо долгое время служил маршалу де Кастри, который знал толк в еде лучше всех прочих министров Людовика XVI³²³, а ведь тогдашние министры

³²⁰ Млечный сок, или хилус — молочно-белая жидкость, содержащаяся в лимфатических сосудах (лимфа, обогащенная капельками жира, всосавшегося из содержимого кишечника).

³²¹ 3 франка 50 сантимов, а в тогдашних русских ценах, по свидетельству русского переводчика 1809 г., «с небольшим рубль».

³²² О театре Республики см. примеч. 199.

³²³ Шарль Эжен Габриэль де Ла Круа, маркиз де Кастри (1727–1801) — маршал Франции, морской министр Людовика XVI, после Революции сражался в армии эмигрантов.

были не чета нынешним депутатским прислужникам. Если ресторатор этот не собирает у себя толпы посетителей, то лишь потому, что заведение его расположено не на самом бойком месте³²⁴. Но истинные Гурманы проторили себе дорогу к господину Донзелю, а он этому рад, ибо настоящий талант любит вести счет поклонникам не на единицы, а на десятки и сотни.

Господа Лебёф, Бертре и Мазюрье

Настала пора закончить наши странствия и воротиться домой. Поэтому мы не станем заходить в превосходную ресторацию господина Бийота напротив Королевского моста — обычное место встречи дивизионных и бригадных генералов, которые еще не разбогатели настолько, чтобы обедать у Вери. Мы отложим до весны прогулку по Елисейским Полям, хотя рестораны Лебёфа и в особенности Бертре вполне заслуживают посещения, тем более если по выходе освежиться мороженым от господина Мазюрье³²⁵, славящегося своими десертами, сладостями к чайному столу, пуншем и бишопом³²⁶.

Господин Овре. Госпожа Ламбер

Итак, мы вернулись к тому месту, откуда начали путешествие, и намеревались уже разойтись по домам, полюбовавшись напоследок ранними овощами и великолепными фруктами господина Овре, хозяина самой крошечной лавки во всем Париже, которая кажется маленькой мухой посреди огромной площади Людовика XV, как вдруг Гурман, руководствовавший

³²⁴ Левобережная часть Парижа в это время вообще была гораздо менее модной и роскошной, чем правая, а ресторация Донзеля вдобавок располагалась достаточно далеко от студенческого Латинского квартала, в самом центре чопорного Сен-Жерменского предместья, обитатели которого в большинстве своем были оппозиционны к новой власти и не склонны к публичным развлечениям.

³²⁵ О Мазюрье см. примеч. 99.

³²⁶ О бишопе см. одноименную главу в АГ-2.

нами в этом ученом странствии, ударил себя в лоб, как человек, вспомнивший нечто очень важное, и попросил нас пройтись с ним *всего лишь* до Королевской площади³²⁷, чтобы побывать в лавке госпожи Ламбер, где продаются едва ли не самые лучшие во всем Париже сыры и сливки. Хотя мы очень устали, мы без колебания приняли это приглашение, ибо аппетит настоящего Гурмана должен быть неистощим, и не прогадали. Наградой нам стали масляные булочки на миндальном молоке и смесь сыра-мороженого со взбитым сыром, имеющая вкус розы, померанца или ванили,— иначе говоря, самые нежные кушанья, какие только могут ласкать небо человека с тонким вкусом.

Мы узнали, что госпоже Ламбер вовсе не было на роду написано торговать молоком и сыром, что, впрочем, не помешало ей сделаться одной из лучших молочниц Парижа, и что, поскольку лавка ее сильно удалена от центра города, она принимает заказы по городской почте и выполняет их, не беря — в отличие от своей соперницы госпожи Лабан — денег за доставку. Впрочем, только что выяснилось, что госпожа Лабан бросила и лавку, и мужа, так что нынче у госпожи Ламбер соперниц нет: среди молочниц она бесспорно самая лучшая.

Благодарение Небесам, вот и закончилось наше странствие; к великому нашему сожалению, мы умолчали о многих искусных мастерах, в высшей степени достойных упоминания. По скромности своей они ускользнули от нашего внимания, но мы оставляем за собой приятное право сказать о них доброе слово в следующем, четвертом издании нашего альманаха³²⁸.

³²⁷ До этой площади (ныне носящей название Вогезской) в квартале Марс от нынешней площади Согласия (бывшей площади Людовика XV) около четырех километров.

³²⁸ Четвертого издания АГ-1 не появилось, а появился АГ-2. Что же касается добрых слов (а равно и критических замечаний) по поводу рестораторов и торговцев, их Гримо, начиная с АГ-3, продолжал делать в разделе под названием «Малое гурманское обозрение, или Прогулка Гурмана по Парижу».

ГОД ВТОРОЙ,
содержащий великое множество
гурманско-философических рассуждений,
описание четырех трапез,
из которых состоит день Гурмана,
нравственную и гастрономическую смесь,
гурманские анекдоты,
многочисленные статьи касательно лакомств
и проч., и проч.

1805

Non in solo pane vivit homo.

S. Math. 4:4

Не одним будет жить человек хлебом.

Мф. 4:4

АГ-2 выдержал два издания; все библиографические описания указывают, что оба вышли в 1805 г., однако из текста предуведомления, которое предпослал первому изданию АГ-2 сам Гримо, явствует, что оно появилось в конце 1804 г. Наш перевод выполнен по второму изданию 1805 г.

АГ-2 посвящен актеру Камерани (см. о нем примеч. 338). Гурман на фронтисписе имеет явное портретное сходство с Гримо де Ла Реньером.



Les audiences d'un Gourmand.

Préface de l'Éditeur. — Le premier acte de la République. — Le mariage.

Фронтиспис «Приемные часы Гурмана»

Пояснение автора к фронтиспису

Эстамп изображает кабинет, где шкафы ломятся от самых изысканных съестных припасов, а с потолка свешивается дичь самых разных сортов, как то: зайцы и кабаны, лани, дрофы и куропатки, а также сахарные головы и мешки с кофейными зернами. На переднем плане за столом Гурман принимает просителей, которые подносят ему съедобные верительные грамоты. Он ведет список этим грамотам, которыми его кабинет уже и без того переполнен. Первое место в очереди просителей занимает человек с огромным паштетом. Остальные, вооруженные яствами ничуть не менее соблазнительными, толпятся позади в ожидании минуты, когда смогут предстать перед Гурманом и удостоиться чести быть занесенными в его список. Кошка, сидящая у ног Гурмана, указывает на то, что грызунам вход в это провиантское святилище запрещен. Кое-где на полках виднеются сочинения, посвященные кулинарному искусству; это единственные книги, оставшиеся в кабинете, откуда все остальные тома вытеснила провизия.

Под эстампом надпись: «Приемные часы Гурмана».

ПРЕДУВЕДОМЛЕНИЕ ИЗДАТЕЛЯ³²⁹ КО ВТОРОМУ ГОДУ «АЛЬМАНАХА ГУРМАНОВ»

Мы намеревались ограничиться в 1804 году третьим изданием Первого года нашего альманаха, исправленным, дополненным и обогащенным всеми поправками, какие смогли мы сделать за двенадцать месяцев наблюдений и проб. Однако наш книгопродавец заметил нам, что подогретый обед — кушанье, недостойное Гурмана, и что блюдам уже известным должны торить дорогу блюда совершенно новые, а следственно, необходимо выдавать публике в начале каждого года совершенно новый том, с тем чтобы собрание «Альманахов Гурманов» всякий раз 1 января прирастало еще одной книгой, точно так же, как это случается с «Альманахом Муз», «Литературным альманахом», «Музыкальными подарками» и проч., и проч.

Напрасно возражали мы господину Марадану и указывали ему, что альманахи, им перечисленные, состояются из фрагментов, присланных авторами, так что издателю остается только выбрать из них наилучшие и расположить в должном порядке,

³²⁹ Под издателем разумеется, конечно, не книгопродавец Марадан, у которого выходил «Альманах Гурманов», а сочинитель этой книги, то есть сам Гримо.

тогда как «Альманах Гурманов» сочиняется от первого до последнего слова одним-единственным человеком, которому кажется весьма затруднительным выдавать ежегодно триста совершенно новых страниц о вкусной еде; что опасно выпускать второй том сразу после первого, снискавшего такой большой успех; что продолжения такого рода редко бывают удачны; наконец, что в словесности старшие всегда берут верх над младшими и проч., и проч.

У господина Марадана на все был один ответ — сто четвертый стих из первой песни «Налоя»³³⁰; а поскольку торговля рукописями ничем не отличается от торговли прочими товарами и здесь, как во всякой другой области, надобно приноравливаться ко вкусу покупателя, нам пришлось покориться. Сделали мы это с тем меньшей неохотой, что, по здравом размышлении, книги такого рода, каков наш альманах, пишутся не ради литературной славы.

Оставалось придумать, чем заполнить второй том «Альманаха Гурманов» так, чтобы он вышел не намного хуже первого. Перечитывая второе издание первого тома, мы обнаружили там обещание, данное публике, выдать однажды в свет «Альманах сластены»³³¹. Затем мы вспомнили, что, к великому сожалению

³³⁰ Не стоит ничего прекраснейший обед, // Коль сварен он вчера, а нынче подогрет (Буало. Налой, I, 103–104).

³³¹ *Такого альманаха, полностью посвященного сладостям, иные читатели по-прежнему ожидают от нас даже теперь, по прочтении второго тома «Альманаха Гурманов». По зрелом размышлении, однако, мы пришли к выводу, что: 1) число любителей сладкого не так велико, чтобы подобный труд нашел достойный отклик; 2) невозможно вложить в десерт ту соль, которая принесла успех нашим вводным и преддесертным блюдам; 3) наконец, сочинение, посвященное исключительно сладким блюдам, неминуемо оказалось бы слегка слащавым. Поэтому мы отказались от этого намерения и смешали блюда в нашем альманахе точно так же, как они бывают смешаны на столе, ибо обед, состоящий из одного десерта, был бы не слишком приманчив (ГдЛР).*

истинных Гурманов, ничего не сказали ни в одном из изданий первого тома ни о супах, ни о напитках разного рода; что мы могли бы также обсудить куда более подробно изделия пирожников, которых коснулись лишь походя; наконец, что было бы, пожалуй, весьма уместно рассмотреть последовательно те четыре трапезы, которые представляют собой важнейшие этапы жизни человеческой, а также прибавить кое-что о различных подачах, из которых составляется правильно устроенный обед; что мы могли бы исчислить способы возбуждать аппетит, а для того поговорить о минеральных водах, и указать способы скоротать долгий зимний вечер, а для того сообщить секрет приготовления пунша; что Гастрономическая смесь — поле еще совершенно не сжатое и что в первом томе мы собрали с него лишь малую часть урожая анекдотов, максим и гастрономических принципов; и наконец, что кухня, рассмотренная в отношении нравственном и философическом,— тема, до сих пор не раскрытая ни одним писателем.

[...] Как бы там ни было, вот второй том, по объему почти не уступающий первому и не содержащий ничего, что так или иначе не касалось бы искусства приготовления и поглощения пищи. Чем наполним мы третий том? Об этом осведомился у нас уже не один читатель. Мы займемся поисками ответа ближе к Дню святого Мартина 1804 года, ибо ни воображение наше, ни ум не пробуждаются прежде прибытия в Париж индюков и трюфелей.

[...] Теперь да будет нам позволено сказать несколько слов о многочисленных *верительных грамотах*, предъявленных автору этого альманаха в течение 1803 года.

Слово это, благодаря «Альманahu Гурманов», получило во французском языке, где прежде им пользовались одни лишь дипломаты, новое значение. Теперь оно заняло свое место в гурманском словаре и употребляется в тех случаях, когда мастер поварского искусства представляет образцы своих творений

на рассмотрение профессоров искусства гурманского; эти-то образцы и именуются отныне *верительными грамотами*³³².

Таким образом, когда прославленный пирожник господин Руже и знаменитый ресторатор господин Вери, известный торговец съестными припасами господин Корселле и первоклассный ювелир господин Одио, а равно и многие другие присылают автору «Альманаха Гурманов» те товары, какими они торгуют, или те яства, какие они приготавливают, присылку эту называем мы вручением *верительных грамот*, сходных с теми, какие предъявляют дипломаты; принимает грамоты суд присяжных, который под председательством знаменитого доктора Гастальди

³³² Гримо не устал напоминать лавочникам и фабрикантам о значении «верительных грамот». В предуведомлении к АГ-4, снова напоминая об обязательности оплаты почтовых отправлений, содержащих «верительные грамоты», Гримо подчеркивает, что отправители заинтересованы в том, чтобы их товар был рассмотрен Дегустационным судом присяжных (о котором см. отдельную главу в АГ-5), едва ли не больше, чем сами члены этого суда, ибо приговоры, напечатанные в «Альманахе Гурманов», служат им если не патентом на бессмертие, то, во всяком случае, чрезвычайно полезным объявлением (говоря современным языком, рекламой). В предуведомлении к АГ-5 (1807) Гримо докладывал читателям, что введенный им в гурманском значении термин «верительные грамоты» сделался так же употребителен в провинции, как и в столице. А в следующем томе Гримо поместил «очень важное примечание», адресованное поставщикам верительных грамот: «Мы можем отвечать только за те яства, которые испробовали (когда мы говорим “мы”, под этим следует понимать всех членов Дегустационного суда). Меж тем случается, что поначалу мастер гастрономического искусства, желающий составить свою репутацию, присылает нам все самое лучше, что имеется среди его запасов, но убедившись, что дело сделано, начинает трудиться спустя рукава и тем навлекает на себя неудовольствие покупателей, которые ропщут и обращают свои пени к нам. Итак, если мастера, трудящиеся ради ублажения нёба и желудков, желают увидеть описание и восхваление своих творений на страницах “Альманаха Гурманов”, они обязаны *ежегодно* предоставлять Дегустационному суду возможность судить о своих достижениях. В противном случае по прошествии двенадцати месяцев мы больше не сможем ручаться за доброкачественность их товаров» (АГ-6, 189-190).

еженедельно собирается на заседание и выносит суждения о достоинствах предъявленных образцов³³³.

Верительные грамоты подвергаются дегустации в самой торжественной обстановке и с самым великим беспристрастием; судьи выносят решения, сообразуясь со своим аппетитом; все сказанное заносится в протокол, и если решение положительное, претенденты удостоиваются хвалебного упоминания в «Альманахе Гурманов». Для воспитания публики путь этот показался автору самым надежным, и он не пожалеет ни о потраченных великих усилиях, ни о заработанных несварениях желудка, если его *грамоты* помогут Франции со славой двигаться вперед во всех областях гастрономического искусства.

О ПРЕДШЕСТВУЮЩЕЙ ЧАРКЕ И О ЧАРКЕ ПОСЛЕДУЮЩЕЙ³³⁴

Предшествующая чарка очень мало известна в Париже, зато на севере Европы, преимущественно в Швеции и в России, у нее множество адептов. В качестве предшествующей чарки выступает стакан вермута, абсента, рома, а то и просто водки, который подносят каждому из гостей для возбуждения аппетита. Пьют эту чарку в гостиной. Подает ее дворецкий, а Амфитрион ему сопутствует. Предшествующая чарка — своего рода знак почета.

³³³ Это первое упоминание на страницах АГ той институции, которую создал Гримо (впоследствии он именовал ее Дегустационным судом присяжных). Подробнее см. главу «О Дегустационном суде присяжных» в АГ-5.

³³⁴ Единственный словарь французского языка, в котором присутствуют выражения *coup d'avant* и *coup d'après* (в нашем переводе «предшествующая чарка» и «последующая чарка»), а также выражение *coup de milieu* («средняя чарка», которой посвящена ниже отдельная глава), — «Dictionnaire universel du XIX siècle» Пьера Ларусса — приводит их со ссылками на Гримо де Ла Реньера, который, по-видимому, может считаться их изобретателем или, по крайней мере, автором, узаконившим их существование в литературном языке (благодарю прекрасного знатока французской лексикографии Филиппа Бартеле за консультацию по этому вопросу).

Ее наливают вначале самому именитому гостю, а затем уже всем остальным без разбора.

Мнения относительно этой чарки расходятся. Некоторые врачи утверждают, что спиртуозная жидкость, употребленная натошак или спустя много часов после завтрака, не столько расслабляет, сколько раздражает желудок, а следовательно, не способствует пищеварению и производит действие, обратное задуманному. Однако русские желудки куда крепче наших, а суровость тамошнего климата, где зимой термометру случается опускаться на 24 градуса ниже нуля, делает, должно быть, подобные средства совершенно необходимыми. Не подлежит сомнению, что все народы Севера очень щедро употребляют спиртные напитки без всякого ущерба для своего здоровья. Француз выдержал бы такой распорядок три года, не больше. А в северных краях ром и водку пьют точно так же, как у нас пунш, кофе и шампанское.

Все сказанное заставляет предположить, что обычай подавать предшествующую чарку, столь употребительный в северных странах, равно как и в Вене и во всей северной Германии, никогда не привьется во Франции, как бы ни были склонны французы подражать обычаям и нравам чужестранцев.

Другая участь суждена чарке последующей, иначе говоря, известному всем и каждому обыкновению выпивать полстакана неразбавленного вина сразу после супа. В этот момент чарка оказывается весьма кстати и превосходно приготавливает желудок ко всему, что последует дальше. Смешавшись с супом, недостаток которого состоит в том, что он не столько наполняет желудок, сколько его раздувает, вино придает упругость фибрам, силу желудочным сокам, резвость перистальтике, без которой желудок отказывается варить. В Париже последующая чарка считается столь же полезной для Гурманов, сколь и невыгодной для врачей, недаром говорится: кто после супа вина пьет, врачам работы не дает. Как бы там ни было, несомненно, что вреда последующая чарка еще никому не приносила. Только дамы, как

правило, отказываются от нее, предпочитая ей так называемую срединную чарку³³⁵.

Если, однако, пищеварению последующая чарка благоприятствует, то на репутацию Амфитриона и его винного погреба она порой оказывает влияние самое неблагоприятное. Ибо употребление вина сразу после супа становится для этого напитка суровым испытанием. Вкус Гурмана в эти мгновения еще, можно сказать, не лишился невинности; чувственность его, не только не разыгравшаяся, но даже не разбуженная острыми приправами, находится в состоянии девственном; чувствительность всех нервных окончаний, от которой и зависит тонкость вкуса (первейшей добродетели гурманской), в эту минуту обострена как никогда, и потому после супа суд Гурмана строг и беспристрастен.

Понятно, что именно это время наиболее приятно для дегустации вин; именно в эти минуты опытный Гурман любит снимать *пробу* и редко когда обманывается насчет истинного качества напитка, столь часто поддельываемого. Посему, если, выпив последующую чарку, Гурманы не произносят ни слова, будьте уверены, что ординарное вино было посредственное. Напротив, если Гурманы все как один рассыпаются в похвалах, не сомневайтесь, что похвалы эти более искренние, чем в любой другой момент трапезы, а значит, самые лестные для Амфитриона.

Итак, даже если бы обычай подносить последующую чарку служил лишь для того, чтобы напоминать хозяину дома о необходимости закупать превосходное ординарное вино — благородное и густое, не теряющее силы даже в разбавленном виде, насыщенное, имеющее прекрасный цвет и совершенно лишенное терпкости — не иначе как в Маконе, в Боне или в Лангедоке, то и тогда обычай этот следовало бы непременно сохранить.

Когда речь дойдет до напитков, мы еще будем иметь случай заметить на страницах нашего альманаха, что парижане очень

³³⁵ О срединной чарке см. наст. изд., с. 367–368.

часто относятся к выбору ординарного вина без должной серьезности, а между тем выбор этот оказывает первостепенное влияние на наше здоровье и даже на наши ощущения. Вина, подающиеся перед десертом, суть предметы роскоши; без них можно обойтись, а потому, если они оказываются посредственными, беда невелика; другое дело — ординарное вино, которое сопровождает почти все блюда; оно обязано быть натуральным, благородным, выдержанным, правильно выбранным и хорошо разлитым. Истину эту следует повторять как можно чаще. Однако с вином в Париже дело обстоит так же, как и с многими другими предметами: видимости уделяют гораздо больше внимания, чем сути. В гардеробе юных щеголей вы найдете десять фраков и всего одну рубашку, а в погребе тщеславного богача — вина из самых экзотических стран, но ни одной бутылки, которая могла бы достойно исполнить роль *последующей чарки*.

Именно по этой причине во многих домах вошло в привычку до самого перехода к десерту вместо вина пить за едой пиво: ведь этот напиток — единственный, который в Париже еще не научились подделывать. Те, чей желудок достаточно горяч, чтобы выдержать такой порядок, могут ему следовать. Прочим же мы рекомендуем пить за трапезой чистую воду, которая, что ни говори, куда предпочтительнее скверного вина.

О СУПЕ

Суп для обеда — все равно что портик или перистиль для здания; это означает, что он не просто открывает трапезу, но должен давать о ней верное представление, примерно так же, как увертюра комической оперы должна давать представление о ее содержании.

Поэтому, если обед скромнен и состоит исключительно из ординарных блюд, таких как мясо, изжаренное на вертеле или на решетке либо вареное, ему должен предшествовать обычный овощной суп, какой подают к столу в доме любого обывателя; кстати говоря, хотя для кухарки супы такого рода должны быть чем-то

вроде азбуки, они удаются куда реже, чем принято думать, потому что самый простой суп требует заботы, терпения и постоянного присмотра, на которые мало кто способен, хотя вообще женщины обладают этими достоинствами куда чаще, чем мужчины.

Если же обед выполнен в строгих правилах высокого искусства, это непременно должно сказаться и на супе: в этом случае он должен внушать Гурманам предчувствие тех познаний и талантов, какие повар обнаружит в дальнейшем течении обеда. В этих случаях супы обязаны быть несколько замысловатыми: назовем, например, суп *à la* Жюльен, струганный, принцессин, с профитролями, итальянский, турецкий, гусарский, якобинский, «с деревянной ногой»³³⁶; если же речь идет о постных супах, то и тут выбор велик: к нашим услугам супы с морским языком и с раками, с уткой-синьгой, мидиями и устрицами, из налима и щуки и проч. Существуют также супы из куропаток, голубей и пулярок, супы с трюфелями и макаронами и проч. Рецепты всех этих супов, хорошо известные Гурманам, не уместились бы и в десяти толстых томах. Ограничимся лишь одним — супом *à la* Камерани, рецепта которого в книгах не найдешь, а между тем множество ценителей жаждут его узнать.

Прежде всего нужно раздобыть настоящие неаполитанские макароны и настоящий пармский сыр; как известно, то и другое, притом отличного качества, продается либо в лавке «Свинья за прялкой», либо у господина Кораццы, либо в Итальянском магазине на Мощеной улице Спасителя³³⁷.

³³⁶ В следующем томе АГ Гримо — в ответ на вопросы любопытствующих читателей — разъяснил, о каком старинном рецепте идет речь: основу супа составляет большая говяжья кость (подбедёрок), из которой варится бульон, в него кладутся овощи (морковь, репа, лук, сельдерей и мелко истолченный перец), кусок говядины, телячий ссек, курица и две старые куропатки, а также припущенный в бульоне хлебный мякиш; когда все готово (а готовить этот суп нужно начинать загодя), кость («деревянная нога») водружается поверх кастрюли с супом (АГ-3, 271–272).

³³⁷ Ныне улица Тикетон во втором округе Парижа.

Кроме того, вам потребуются:

- превосходное коровье масло из Гурне или из Изиньи (смотря по сезону), которое найдете вы у господина Тёрло на Центральном рынке;
- печень двух дюжин жирных — но не чересчур — цыплят, которые продаются у господина Корселле, у господина Шеве или в Долине;
- сельдерей и прочие овощи, как то: капуста, морковка, пастернак, репа, лук-порей и проч.

Для начала тонко порежьте куриные печенки, сельдерей и овощи;

- сварите все это в кастрюле, предварительно добавив коровье масло;
- покуда кастрюля стоит на огне, обдайте кипятком макароны, приправьте их перцем и душистыми травами, а затем дайте стечь воде;
- после чего возьмите супницу — такую, чтобы ее можно было поставить на огонь, а затем подать на стол;
- положите на дно слой макарон;
- поверх него — слой печени с овощами;
- наконец, с самого верха — тертый пармский сыр;
- затем еще раз в том же порядке — и так до самых краев супницы;
- затем поставьте супницу на медленный огонь и томите ваш суп в течение подходящего времени.

Рецепт этот придуман господином Камерани, бывшим Скапеном и неперменным дежурным актером Итальянской комедии³³⁸,

³³⁸ Так назывался актер, который следил в театре за правильным исполнением спектакля (некто вроде современного помощника режиссера). Бартоломео-Андреа Камерани (1732–1815) выступал в Париже на сцене театра Итальянской комедии с 1767 г. и был известен столько же мастерским исполнением роли Скапена, сколько своими гастрономическими пристрастиями. В посвящении Камерани, которое открывает АГ-2, Гримо среди прочего говорит: «Вы, сударь, не только один из тех, кому ведомы все тайны повар-

которая ныне под именем Комической оперы дает представления в театре на улице Фавара, и одним из самых сведущих Гурманов во всей Франции. Он нередко угощает супом собственного изобретения своих друзей. Кушанье это восхитительно и сделалось причиной немалого числа несварений желудка.

Говорят, два года назад этот славный суп обошелся хозяину дома в двадцать экю³³⁹. Сегодня он стоил бы больше тридцати, потому что все его составляющие — как и прочие предметы первой необходимости — вздорожали почти вдвое по вине злосчастной монополии, установленной на все продукты

ского искусства, вы обладаете талантом еще более драгоценным, еще более редкостным, вы не только теоретик, но и превосходный практик. Ваш суп, ваши языки и макароны снискали вам славу первейшего мастера поварского искусства и обеспечили вам бессмертие. Стоит ли говорить о вашем вкусе, позволяющем вам так безошибочно оценивать блюда самые изысканные? о восхитительной чувствительности вашей глотки, выносящей справедливые суждения о самых редкостных винах? о безграничности вашего аппетита, отдающего должное всем без исключения кушаньям самого роскошного стола? Наконец о целительном сне, который овладевает вами посреди второй подачи блюд и позволяет отдать должное третьей подаче, к которой вы приступаете с новыми силами и, можно сказать, натошак? Все эти достоинства дают вам неоспоримое право на наше уважение и на звание вице-короля гурманской империи. [...] Однако аппетита, вкуса и эрудиции еще недостаточно для того, чтобы стать истинным Гурманом. Эти достоинства проявляются лишь за столом, человека же, поистине достойного носить это священное звание, которое множество профанов, чьи старания увенчиваются лишь бесславными несварениями желудка, присваивают себе незаконно либо стремятся заслужить тщетно и безрезультатно, — такого человека должно отличать везде и всегда. [...] Да, сударь, вы истинный вице-король Гурманской империи. ваш ум — естественный, любезный и веселый; ваша память — вечно юная и блестящая, ваши рассказы — тем более интересные, что вы состояли в сношениях со всеми вашими современниками, которые прославились своими талантами, своей любезностью и своим аппетитом, — все это превращает вас в гостя, который достоин украсить наилучшие застолья и которому обрядуется каждый Амфитрион».

³³⁹ То есть в 60 франков.

потребления³⁴⁰. Суп этот — самое лучшее и самое изысканное из всех кушаний такого рода, и его одного достало бы на то, чтобы прославить господина Камерани, однако уму этого Гурмана, без устали порождающему замысловатые рецепты, мы обязаны и многими другими блюдами, свидетельствующими о его беспредельных познаниях во всех областях поварского искусства. Назовем хотя бы улиток, которые, если приготовить их по рецепту господина Камерани, оказываются вкуснее ортоланов. Когда-нибудь мы поместим на страницах нашего альманаха и этот рецепт³⁴¹.

Возвращаясь же к супам, заметим в заключение, что наилучший бульон получается из наисвежайшего мяса и что для говяжьего супа более всего подходят ссек, кострец, покромка, середина рульки, низ филея и огузок. Для подачи на стол особенно хороши край костреца и грудинка.

В богатых домах вкусный суп — редкость, потому что там то и дело зачерпывают бульон из кастрюли, чтобы подлить ложку-другую в рагу, а взамен добавляют воды. В семействах более скромных, напротив, вареная говядина с овощами представляет собой главный предмет забот и попечений. Для человека бедного наваристый суп — это целый обед, и этой радости бедняка нередко может позавидовать человек самый состоятельный.

ОБ АМФИТРИОНАХ

Уважаю людей, которые кормят других, сказала однажды автору этих строк одна торговка мясом с Центрального рынка; она приняла сочинителя за трактирщика. Литераторы, а главное, придворные старого времени говорили то же самое об откупщиках, у которых они регулярно столовались. Чиновник, желающий окружить себя верными людьми, и поэт, желающий завести

³⁴⁰ Имеется в виду отмененный во время Революции, а затем восстановленный при Директории налог на продукты, ввозимые в город (*octroi*).

³⁴¹ Обещание это осталось невыполненным.

себе поклонников; честолюбец, ищущий покровителей, и богач, ищущий известности; откупщик, стремящийся оправдать свое богатство, и министр, стремящийся прослыть великим государственным мужем, — все они, дабы достичь своей цели, прибегают к средству верному и испытанному, иначе говоря, приглашают тех, в ком нуждаются, к своему столу. Столовая — место, где создаются все репутации; столовая — театр, на котором невозможно провалиться; если бы авторы могли в день премьеры угостить партер обедом, успех был бы им обеспечен.

Следовательно, для человека богатого нет в подлунном мире роли более прекрасной, нежели роль Амфитриона. Однако мы не устанем повторять: для того чтобы устроить хороший стол, богатства недостаточно. Один тратит много, а кормит скверно. Другой небогат, но обеды дает превосходные. Все зависит от стараний, познаний и опытности. Чтобы заслужить свое звание, все Амфитрионы должны пройти послушничество; ведь легче быстро заработать огромное состояние, чем уметь с толком им распорядиться. Не всякий, кто еще несколько лет назад был лакеем биржевого маклера, приказчиком или спекулятором, а затем в мгновение ока сделался миллионером, способен толково хозяйничать на кухне и в винном погребе. Недостаточно всю жизнь мыть стаканы, чтобы знать толк в винах; недостаточно подавать тарелки чужим гостям, чтобы научиться угощать своих.

Многих лакеев внезапно свалившееся им в руки богатство превратило в Мидасов, однако не сообщило им умения заказывать обед и вести себя за столом; это ремесло не чета другим, и сделать из Созия Амфитриона — задача не из легких.

Мы уже могли убедиться, что роль эта столь же блестяща, сколь и сложна; чтобы исполнять ее должным образом, необходимо не только хорошее воспитание, но также глубокое знание людей и кушаний. Утверждение это покажется парадоксом многим людям, которые полагают, что, если имеешь большие деньги, искусного повара, умного дворецкого и желание прославиться,

нет ничего легче, чем завести хороший дом и превосходный стол.

Люди эти жестоко заблуждаются. Во-первых, не подлежит сомнению, что у человека, который не разбирается лично в великом искусстве приготовления вкусной еды и вынужден во всем полагаться на слуг, стол дурен, а винный погреб скверен. Человек, желающий, чтобы кушанья и напитки, являющиеся на его столе, делали ему честь, обязан иметь чрезвычайно тонкий вкус, в противном случае он не сможет снимать пробу с тех кушаний, что готовятся для его гостей. Во-вторых, он обязан постоянно приглядывать за выбором жизненных припасов, иначе челядь будет вечно обманывать его, и он разорится прежде, чем прославится.

Чтобы завести и поддерживать в должном виде хороший винный погреб, без которого звания настоящего Амфитриона не заслужишь, потребны долгие годы и надежные связи, неустанные старания и непрерывные попечения. В девяти десятых парижских домов пьют плохое вино, потому что выбор его предоставляют вороватым ключникам, которые покупают его у еще более вороватых торговцев. Во всей столице сыщется от силы две лавки, где торгуют вином натуральным, а не поддельным. Все остальные виноторговцы — отравители, которых давно пора отдать под надзор полиции. Поэтому тот, что хочет иметь первоклассные вина, должен покупать их напрямую у виноделов, а для этого завести при каждом из прославленных виноградников собственного комиссионера, на чей вкус, честность и внимательность можно положиться; ведь большинство бургундских, шампанских и бордоских комиссионеров, прежде чем пустить вина в продажу, сами прикладывают к ним руку. Вино нужно брать прямо по выходе из чана, подобно тому как невесту в старые времена, если хотели получить супругу истинно непорочную, брали прямо по выходе из монастыря, да и в этом случае нетрудно было просчитаться, ибо нет на свете ничего более редкого, чем натуральное вино и невинная дева.

Ничуть не меньше потребны Амфитриону и достоинства нравственные. В самом деле, как сможет он созвать любезных гостей и свести их друг с другом, если не будет иметь точного глаза, глубокого знания людей и той светской опытности, какую не почерпнуть из книг и какая, однако, так необходима всякому, кто желает преуспеть в роли хозяина дома? Как бы превосходен ни был обед, жевать без перерыва в течение пяти часов подряд невозможно; человек слаб и немощен, так что очень скоро аппетит его, к несчастью, ослабевает. После второй подачи самый могучий едок, отведав все, что находится на столе, перестает чувствовать голод и ощущает потребность в приятной беседе с любезным соседом — ибо общая беседа в многолюдных гастрономических собраниях невозможна. Однако часто случается так, что гости друг с другом не знакомы, и если Амфитрион, который обязан знать всех пришедших, не позаботился рассадить их подобающим образом, соседи, можно сказать, парализуют друг друга. Ниже, в главе «О соседстве за столом», мы расскажем о способах решить эту задачу легко и счастливо, и статья эта, по нашему разумению, окажется отнюдь не бесполезной для тех, кто желает извлечь из «Альманаха Гурманов» наставление касательно устройства хорошего стола.

Теперь, когда мы назвали основные достоинства, необходимые Амфитриону, да будет нам позволено возроптать против несправедливости, какой чаще всего отплачивают достойнейшим представителям этого сословия. Гости потешаются над затруднениями хозяина и над ним самим; они судят и осуждают его так, как будто своим приходом заплатили за это право; того и гляди они начнут освистывать хозяев примерно так же, как студенты Политехнической школы освистывают авторов новых трагедий, представленных во Французском театре.

Мы никогда не устанем возвышать голос против столь чудовищной неблагодарности. Если хороший обед — одно из главных наслаждений человеческой жизни, разве не обязаны мы испытывать хоть какую-то благодарность к тому, кто нам

эти наслаждения дарит и тратит столько усилий и денег ради того, чтобы нас угостить? Вместо того чтобы оскорблять его и поднимать на смех, не лучше ли ободрить его лестными отзывами о поданных на стол блюдах? Не лучше ли заплатить дань признательности милыми остротами, любезными шутками, эротическими куплетами, меткими репликами, забавными короткими историями³⁴²; разве не очевидно, что вместо того чтобы огорчать тех, кто полагает делом чести нас потчевать, лучше вдохновлять их похвалами? Революция извела такое множество Амфитрионов, что нынче самое важное — воскресить их породу. Чем громче будет их слава, тем многообразнее станут наши удовольствия.

О ЗАВТРАКЕ

С тех пор как, благодаря переменам в наших нравах и стараниям наших дельцов, обедать в Париже стали куда позже, чем ужинали во времена Карла VIII, завтрак сделался трапезой основательной. Нынче обед редко подают прежде шести часов вечера; тому, кто с утра подкрепился лишь чашкой чая, липового отвара или даже кофе с молоком, какой приготавливают в Париже, так долго ждать невольно. Чтобы желудок не роптал, ему потребны кушанья более сытные и напитки более крепкие. Поэтому завтраки с вилок в руке, в прежние времена служившие предметом презрения для наших бойких щеголей и слывшие уделом грубых простолюдинов и невежественных чужестранцев, уже давно пользуются величайшим расположением всех скольконибудь значительных государственных мужей новой Франции.

³⁴² *Важно подчеркнуть, что истории ни в коем случае не должны быть длинными, ибо садясь за стол, нужно, согласно здравому совету, который госпожа Жоффрен дала некогда одному юному провинциалу, иметь наготове длинные ножи и короткие истории (ГдЛР).*

Мария-Тереза Жоффрен (урожд. Роде; 1699–1777) в течение трех десятков лет принимала в своем салоне на улице Сент-Оноре самых прославленных литераторов и философов своего времени.

Раньше десяти утра никто за дела не берется, а к половине первого или в крайнем случае к часу дня у каждого уже разыгрывается аппетит; тут-то на стол из красного дерева и водружаются блюда с десятью сортами холодного мяса и сосуды с разными винами, чтобы баловни века сего могли утолить свой чудовищный голод. Из горячих блюд на эти трапезы допускаются птичьи ножки и крылышки в папильотках от госпожи Арди или цыплята по-татарски или, в крайнем случае, пирожки с мясным желе от господина Руже, а также почки и сосиски. Основными блюдами в этой трапезе служат салаты с живностью и паштеты с дичью, а непременным предисловием в течение всей зимы — устрицы из прославленной «Канкальской скалы». Подкрепив таким образом свои силы, славные *Мидасы* нашего времени с трудом усаживаются в свои опасные для жизни кабриолеты и отправляются совершать новые сделки, бросать вызовы фортуне и добывать золото с тем большей страстью, что для роскошной жизни, к какой они уже привыкли, золота нужно много, и они это знают³⁴³.

Однако такое сытное времяпрепровождение не по карману ни скромному рантье, ни смиренному питомцу Муз. Доходов первого не хватило бы даже на неделю жизни столь роскошной, а воображение второго утасло бы от регулярного употребления пищи столь обильной. Буало, конечно, писал:

Когда узрел Менад, был сыт и пьян Гораций³⁴⁴, —

однако отведай Гораций наших завтраков, ему было бы не до Менад; если диета, по уверениям ученых, не только замедляет течение крови и мыслей, но и гасит вдохновение, то сочные,

³⁴³ В АГ-8 Гримо констатирует, что почти все парижские кофейни превратились в трактиры, где легче получить ломоть ветчины, чем чашку шоколада или хорошего кофе, и только несколько лучших кофейен («Погребок», кофейни Фуа и Зоппи) остались верны старинной манере: в них завтрака с вилкой и руке требовать бессмысленно.

³⁴⁴ Буало. Поэтическое искусство. IV, 184; пер. Э. Линецкой.

сытные и дорогие блюда его просто-напросто парализуют, особенно если потреблять их в неумеренном количестве.

Тем не менее, поскольку обед сдвинулся на более позднее время не только для богатых, но и для бедных, пришлось и этим последним искать способ скоротать время до вечера, не мучаясь от голода, а следственно, выбирать золотую середину между незатейливой чашкой чая и пышным ветчинным паштетом. Отыскать кушанье легкое и сытное, полезное и желудку, и вдохновению, приятное на вкус и не разорительное для кошелька, легкое в приготовлении и содержащее в малом объеме столько питательных веществ, чтобы съевший его мог спокойно дожидаться позднего обеда и так же спокойно отдать ему должное,— такова была задача, которую следовало решить; ныне решение найдено, имя ему — шоколад³⁴⁵.

Двадцать лет назад во Франции шоколад служил завтраком только старикам, ныне он сделался таковым и для тех, кто хочет

³⁴⁵ В АГ-6 в главе «О втором завтраке» Гримо вносит уточнения в эту схему: «Поскольку с тех пор, как мы впервые заговорили о завтраке на страницах нашего альманаха, время обеда отодвинулось еще по крайней мере на полтора часа, мы вынуждены признать, что ни чая, ни кофе, ни даже шоколада недостаточно, чтобы его дождаться». Поэтому Гримо рекомендует в 9 утра в одиночестве «промочить горло» и «заморить червячка» той трапезой, которую он именует «приготовительным завтраком» и которая должна состоять из десяти чашек чая со сливками, шести чашек кофе с молоком или четырех чашек шоколада, с поджаренным хлебом или сухариком. Это поможет Гурману продержаться до полудня или часу дня, когда настанет время для второго завтрака, состоящего частично из новых кушаний, а частично из остатков вчерашнего обеда, которые подаются на стол «переодетыми» (например, остатки жаркого из птицы или дичи превращаются в байоннский салат или заливное), поскольку «слово “подогретый” должно быть исключено из гурманского словаря раз и навсегда». Хороший повар, сообщает Гримо, умеет «переодевать» остатки так искусно, что может подать одно и то же кушанье под новыми именами и в новых «одеждах» до четырех раз подряд. Этот непарадный второй завтрак отличается от роскошного завтрака с вилкой в руке тем, что все кушанья подаются холодными (АГ-6, 74–83).

сохранить живость воображения, и для тех, кто не может себе позволить завтракать цыпленком.

Шоколад распространился повсеместно, и это не обошлось без нежелательных последствий. Прежде приготовлением шоколада занимались только аптекари, причем лишь два-три из них, а именно Менье, Миллеран и Дютю, сумели заслужить доверие публики, которого остаются достойны и поныне³⁴⁶. Знания и таланты этих фармацевтов служили залогом их честности, и всякий шоколад, изготовленный на их фабриках, был если не безупречен на вкус, то, во всяком случае, не вреден для здоровья. Напротив, сегодня огромный спрос на шоколад привлек к нему внимание

³⁴⁶ Не один читатель упрекнул нас в том, что мы ничего не сказали о господине Дютю в нашем «Гастрономическом путеводителе», помещенном в первом томе этого альманаха, и упрек этот тем более справедлив, что многие знатоки почитают господина Дютю наилучшим из парижских фабрикантов шоколада. Мы поговорим о нем более подробно в нашем третьем томе и надеемся, что нам простят эту задержку, объясняющуюся исключительно желанием посвятить этому прославленному мастеру статью обстоятельную и глубокую (ГдЛР).

В АГ-3 Гримо в самом деле сказал несколько вполне лестных слов о Дютю, предупредив, впрочем, что этот кондитер безмерно честолюбив и желает, чтобы о нем говорили не просто как о хорошем производителе шоколада, но как о самом лучшем; в своей рекламе, писал Гримо, Дютю утверждает, что, не будь он уверен в превосходстве своего шоколада над всеми прочими, он немедленно закрыл бы свою лавку; ручаться, что он самый лучший, резюмировал Гримо, мы не можем, но заверяем, что шоколад у него хорошо приготовленный и полезный для здоровья (АГ-3, 112-113). Дютю такой оценкой остался недоволен, о чем Гримо и сообщил читателям в АГ-4: «Гордыня столь удивительная в мастере самоуничтожения, который оскорбляется даже изъявлениями почтения в конце адресованного ему письма, способна удивить людей посторонних и огорчить истинных его друзей, однако надобно многое прищипать великим талантам и помнить, что сам Грез, Дютю живописи, имел не меньше тщеславия. Как бы там ни было, мы по-прежнему полагаем, что шоколады господина Дютю вкусны, но ни слова более не скажем из опасения, что похвалы, не написанные под его диктовку, вновь вызовут у этого кондитера разлитие желчи» (АГ-4, 247-248).

целой толпы жадных невежд и сребролюбивых плутов, так что, покупая этот напиток, вы поминутно рискуете отравиться или заработать несварение желудка, ибо, как верно заметил один прославленный любитель из города Сен-Жермен-ан-Лэ³⁴⁷, которому частые сношения с Испанией дают право судить об этих материях со всей справедливостью, в шоколаде, который вам подают в Париже, нередко есть всё, кроме какао.

Тяжесть в желудке, который варит с трудом, а то и вовсе отказывается это делать, — вот самое частое следствие потребления парижского шоколада, порой нездорового, а порой и просто вредного.

В подобных обстоятельствах мы полагаем, что окажем ценную услугу публике и особенно литераторам, если еще раз назовем имя фабриканта, который достиг на шоколадном поприще больших успехов и которого следует отличать от тысячи и одного горе-фабриканта, которые в последние несколько лет заполнили парижские лавки. Имя это, которое, как уже было сказано, мы произносим не в первый раз, принадлежит господину Дебову, который в течение полутора десятков лет держал в Сен-Жермен-ан-Лэ превосходную аптеку, а недавно перенес свои пенаты и свою шоколадную фабрику, славящуюся отменной продукцией, в Париж, на улицу Святого Доминика в Сен-Жерменском предместье. У господина Дебова все сорта шоколада, сколько бы они ни стоили и по какой бы методе, итальянской или испанской, ни были изготовлены, очень хороши, но особенно мы рекомендуем его знаменитый *аналептический* шоколад с персидским салепом, легкий и питательный³⁴⁸. Он подходит особам хрупким, слабогрудым и страдающим хроническими болезнями. Отведав это снадобье, полезное и приятное, они в мгновение ока обретут ту приятную полноту, без которой немислимы ни красота, ни свежесть. Возможность восстановить здоровье и сохранить

³⁴⁷ *Господин де Вальсари (ГдЛР).*

³⁴⁸ О салепе см. примеч. 319.

очарование, получив на завтрак превосходный шоколад, — вещь поистине драгоценная, и мы спешим известить о ней дам, которые читают наш альманах; когда взгляды этих прелестниц обратятся к зеркалам, украшающим их будуары, и они с гордостью и восторгом увидят, какие розы расцвели на их ланитах и как нежна и свежа сделалась их кожа, они, быть может, вспомнят с благодарностью не только создателя шоколада, но и сочинителя этой книжечки! O utinam!³⁴⁹

ОБ ОБЕДЕ

Обед — самое увлекательное из каждодневных занятий, которому люди предаются с наибольшим усердием, удовольствием и аппетитом. Лишь глупцы и больные не относятся к обеду с тем почтением, какого он заслуживает. Скорее кокетка откажется от нарядов, поэт — от похвал, гасконец — от доверчивых слушателей, комедиант — от рукоплесканий, а богатый Мидас — от льстивых речей, нежели семь восьмых парижан откажутся от вкусной и сытной трапезы. Нас всегда удивляло, что ни один автор до сих пор не рассмотрел этот предмет с должной серьезностью и не посвятил обеду философическое рассуждение. Сколько увлекательного можно было бы сообщить об этом достопамятном событии, которое повторяется 365 раз в году!

Если непредвиденное обстоятельство, если нечаянное происшествие, если досадное препятствие задерживает начало обеда хотя бы на час, заметьте, как внезапно замирает самая оживленная беседа, как вытягиваются и мрачнеют физиономии гостей, как застывают, словно скованные внезапным параличом, их лицевые мышцы, а взоры как по команде обращаются в сторону столовой! Но стоит Амфитриону устранить препятствие, а дворецкому объявить, что кушать подано, и одна лишь эта фраза производит действие поистине магическое: она возвращает всем до единого покой, веселость и остроумие. Во всех взорах

³⁴⁹ О, если б так было! (лат.)

читается желание утолить голод, во всех сердцах воцаряется веселье, и нетерпеливая поспешность, с которой каждый устремляется к своей тарелке, недвусмысленно свидетельствует о том, что все думают об одном и том же и желают одного и того же.

После некоторых предварительных церемоний, которые особы дальновидные предусмотрительно сокращают, выбирая каждому гостю место согласно его известным наперед или угадываемым аппетитам и кладя билетец с его именем на салфетку, гости рассаживаются, и всеобщее молчание обличает силу чувства, владеющего всеми без исключения. Суп — как ему и следует — обжигаете горяч, но едоков это не смущает; можно подумать, что небо у всех устлано изразцами или что все они обладают терпеливостью несгораемого испанца³⁵⁰.

Меж тем Амфитрион, который должен не рассуждать о поданных блюдах, а оделять ими гостей, искусно разрезает жирный говяжий костец, явившийся к столу в простом уборе из овощей и шпига. Томатный соус или горчица для аппетита от Майя, Бордена или, по крайней мере, от Лемута придает остроты этому первому блюду — единственному, которое никогда никому не надоедает, хотя едят его ежедневно.

Между тем дополнительные блюда, обостряющие аппетит, исчезают со стола, и гости, покончив с вареной говядиной, принимаются за вводные блюда, Амфитрион же тем временем разделяет блюда сменные. В Германии, Швейцарии и почти во всех странах Севера делом этим занимается специально обученный слуга, исполняющий возложенную на него обязанность с чрезвычайной ловкостью; обычай этот весьма ценен, ибо позволяет хозяину дома и его гостям употребить освободившееся время с куда большей пользой. Идет этот обычай на пользу

³⁵⁰ Этот (или ему подобный) испанец подвизался в Париже и 25 лет спустя. В июне 1828 г. в саду «Новый Тиволи» сорокатрехлетний испанец Мартинес в панталонах, шерстяном плаще и шляпе трижды входил в разогретую печь ел там поджаренную в этой же печи курицу, пил вино и проч.

и мясным частям, ибо, разделанные по всем правилам искусства, они являются перед сотрапезниками во всем своем блеске. Наконец, обычай этот кладет конец ненужным церемониям, а заодно выручает робких гостей: ведь тарелки с кушаньем, разрезанным слугою, пускаются в круговую и каждый гость может выбрать себе кусок соответственно своему вкусу и аппетиту. Нам остается только пожелать, чтобы эта мудрая метода была принята во Франции, особенно в тех домах, где устраиваются трапезы многолюдные. Тогда нация наша в полной мере заслужит звания первой во всем, что касается великого искусства накрывать на стол и готовить кушанья.

Тем временем на столе является жаркое, его пленительный аромат вновь возбуждает аппетит у сотрапезников и приготавливает их к новым наслаждениям. Тут-то в дело идут преддесертные вина, и языки наконец развязываются. Вина бордоское, бургундское, а главное, игристое вино из Аи вдохновляют всех на веселые речи, острые слова и тонкие шутки; наступает время объяснений и полупризнаний. В этот час каждый становится умен или притворяется таковым, а поскольку никто так не склонен к снисходительности, как человек, поевший сытно и вкусно, ни одно самолюбие не страдает. В обедах официальных или просто богатых преддесертные блюда не входят во вторую подачу, а составляют отдельную подачу блюд. Тогда на стол водружают огромный паштет, выписанный за большие деньги из Тулузы или Страсбурга, из Шартра или Перигё; сам способ его разрезать представляет собой искусство важнейшее, но очень мало изученное³⁵¹. Сопутствуют паштету преддесертные блюда, в которых силою поварского гения растительным припасам

³⁵¹ Поскольку разновидностей паштетов было огромное множество, то правила разрезания для них были различны; например, в амьенских паштетах с уткой птица не была очищена от костей, поэтому ее следовало извлечь из корки и разрезать на тарелке, как обычную холодную птицу (УА, 81). Впрочем, в первой части УА, посвященной искусству разрезанию мяса, птицы и рыбы, прямо специально на разрезании паштетов не останавливается.

сообщен вкус острый и пряный, а на оконечностях стола размещаются блюда с малым пирожным и хлебным, кремами и сладостями, притягательными для детей и женщин. Гурманы охотно предоставляют им забавляться этими милыми пустяками, ибо для настоящего знатока обед заканчивается жарким, а если он удостаивает своим вниманием что-то из последующих блюд, то лишь из простой учтивости.

Но именно потому, что ко времени этой третьей подачи никто уже не чувствует голода, опытный повар должен не жалеть ни сил, ни средств для того, чтобы возбудить голод вновь; если ему это удастся, он празднует настоящую победу, но победа эта — большая редкость; обычно преддесертные блюда оказываются камнем преткновения даже для самых великих талантов. Иной повар блистательно справляется с вводными и сменными блюдами и даже с жарким, но совладать с преддесертными блюдами не умеет; приготовление кардонов или бланманже ставит его в тупик, а значит, до мастерства ему еще далеко и дарование его покамест весьма обыкновенное. Пирожные и кремы удаются посредственностям лучше, нежели преддесертные блюда из овощей; сладкое преддесертное блюдо приготовить легче, зато славу с его помощью снискать труднее.

Чем можно пленить Гурмана, насладившегося тремя подачами столь разнообразными? Десерт для обеда — все равно что букет для фейерверка; это блестящая его часть, требующая соединения множества талантов и умений. Для приготовления десерта надобно быть разом мороженщиком и кондитером, декоратором и художником, архитектором, скульптором и цветочником. Самым изумительным образом все эти способности проявляются во время парадных обедов. Мы знаем такие празднества, где стоимость одного лишь десерта доходила до десяти тысяч экю³⁵². Однако поскольку подача эта обращается более к зрению, нежели к остальным чувствам, истинный Гурман, верный

³⁵² 30 000 франков.

своему призванию, удовлетворяется ее созерцанием. Кусок сыра, возбуждающий жажду и улучшающий пищеварение, ему куда милее всех этих пышных украшений.

Мороженое — составная часть десерта, но притом часть совершенно особая; хорошие мороженщики — почти такая же редкость, как хорошие жарильщики. Не менее редкостный талант требуется для правильного приготовления кофе; есть один-единственный человек, который умеет варить кофе так, чтобы сохранить весь его *аромат* и не утратить ни капли драгоценной жидкости; его имя — господин де Беллуа, изобретший способ готовить кофе без кипячения³⁵³. Обычно кофе очень гадок даже в самых богатых домах, так что всякий, кто его пригубит, ждет не дожидается, когда же дело наконец дойдет до ликеров, которые куплены у господина Лемуана, господина Ноэля Ласерра или господина Фоллопа и, кажется, ничем не уступают ликерам заморским, благоухание же у них самое что ни на есть аравийское.

Все сказанное — лишь беглый очерк того наслаждения, какое можно доставлять себе тридцать раз в месяц. Прежде в Париже имелось огромное множество табльдотов, где всякий человек, умеющий за себя постоять³⁵⁴ и имеющий в кармане два франка, мог отобедать с немалой приятностью. Сегодня возможность вкусно поесть предоставляют, за куда более высокую цену, многочисленные рестораторы. В нашем «Путеводителе» мы не преминули назвать наилучших и знаменитейших из них. Поэтому мы не станем повторяться и заметим лишь, что, судя по обилию посетителей, собирающихся всякий день в просторных заведениях господина Гриньона и господина Легака, а равно и в «Канкальской скале», заработать несварение желудка с наибольшей приятностью можно нынче именно в этих трех парижских ресторациях.

³⁵³ О кофейной машине де Беллуа см. подробнее примеч. 442.

³⁵⁴ О табльдотах см. подробнее одноименную главу в АГ-6. Умение постоять за себя требовалось посетителям табльдотов потому, что там еду каждый накладывал себе сам.

О ПОЛДНИКЕ

С тех пор как обедать в Париже стали в шесть вечера, никто здесь больше не полдничает. Право на эту промежуточную трапезу осталось лишь у малых детей да у школьников; кроме того, полдники до сих пор устраивают обитатели отдаленных провинций и сельские жители, одним словом, все, над кем еще сохранили некоторую власть патриархальные нравы.

Трапеза эта, надо признать, и вправду связана с детством и материнством. В самом деле, есть ли на свете что-нибудь более трогательное, чем нежная мать семейства в окружении шумной стайки детей, а перед ними — стол, уставленный фруктами и вареньем, молочным и хлебным, пирожными и бисквитами, — ибо именно из всего этого и состоит полдник. Мясо и даже овощи, не говоря уже о крепких винах, полдничавшему заказаны, а если он и позволяет себе пригубить что-нибудь крепче оршада, лимонада или прохладительного сиропа, то выбирает мускат, чей нежный и сладкий вкус любезен и юношеству, и близкому к нему по пристрастиям прекрасному полу.

Зимней порой главную роль в полдниках играют лионские и люкские каштаны, которым служит непременно спутником сидр из Изиньи. Пиво, даже самое слабое, пьют только мужчины: ни дамам, ни детям не нравится его горечь.

Что может быть пленительнее, чем сельский полдник в тени зеленых деревьев, под чистым синим небом, или в беседке, уютной виноградом, чьи аппетитные золотистые грозди спускаются до самого стола, накрытого для трапезы? Такой полдник привлечет не только детей, но и всех друзей Природы, подвластных ее чарам; здесь царит шаловливая веселость, а если скромные красавицы разделяют эту прелестную трапезу с теми, кто покорило их сердце, то восторги их еще живее благодаря чувству взаимной любви.

Но мы, печальные и развращенные жители городов, мы сделались совершенно чужды подобным наслаждениям; ни нравы наши, ни наши привычки им не соответствуют. Сельские радости

существуют для нас только в Опере, где унылые рощи намалеваны на заднике, выдавшие виды пастушки вымазаны румянами, танцующие пастушки неотличимы от канатных плясунов, а вкусные блюда представляют собой, к великому негодованию Гурманов, не что иное, как разрисованные куски картона.

В Париже на смену полднику пришел чайный стол; какая, однако, разница между первым и вторым! Чайным столом называют трапезу, устраиваемую между двумя и тремя часами пополудни, где чай играет роль третьестепенную, главное же место занимают большие паштеты или крупные части мяса или дичи, обильно орошаемые крепкими игристыми винами, пуншем, бисопом или свадебным вином³⁵⁵. Такая трапеза по карману только

³⁵⁵ *Об этом новооткрытом напитке подробнее будет рассказано в третьем томе «Альманаха Гурманов» (ГдЛР).*

Свое обещание Гримо выполнил; в АГ-3 он сообщает, что «пунш при всех своих неоспоримых достоинствах слишком сильно действует на особ нервических, особенно на дам»; между тем в последнее время люди пристрастились к горячим напиткам, так что «возникла потребность в таком напитке, который был бы другом желудку и не враждовал с нервами, а вдобавок и не смущал разум, как смущают его все спиртные напитки при неумеренном потреблении». Задача нелегкая, но решенная благодаря изобретению свадебного вина. «Название это было дано напитку, с некоторых пор широко употребительному в северных странах, но до сих пор неизвестному парижанам, потому что изобретатель его не считал нужным торговать им в Париже». Гримо воспевает «нравственные достоинства» свадебного вина, которое «поддерживает мир в семействах, ибо благодаря ему мужья становятся учтивее и любезнее, а женщины — снисходительнее и преданнее, так что если свадебное вино окончательно войдет в употребление в Париже, жители этого города забудут о домашних распрях, от которых не защищены даже самые образцовые пары». Сообщает Гримо и способ изготовления нового напитка: согреть на открытом огне или с помощью водяной бани шинту красного вина, но не доводить до кипения; после этого снять с огня, растворить две-три унции сахара и тотчас перелить в чайник или другой герметически закрывающийся сосуд, куда добавить две чайных ложки ликера. «Понятно, что чем лучше будет исходное вино (желательно бордоское), тем лучше будет и вино свадебное. Однако этот напиток обладает способностью облагораживать даже посредственные вина» (АГ-3, 183–186).

Крезам из числа новых французов. Несчастному рантье никогда ее не отведать; поэтому мы и не станем о ней говорить.

Среди наций, которые долгое время сберегали обычай полдничать во всем его великолепии, первой следует назвать гельветов. У них полдник — трапеза не парадная и из ряда вон выходящая, а ежедневная, и притом единственная, на которую они допускают иностранцев. Около пяти часов пополудни хозяйка дома сама заваривает в гостиной очень крепкий чай, в который наливает несколько капель густых сливок; к чаю подают ломти хлеба с маслом. Таков швейцарский чай во всей его безыскусности. Однако в большей части зажиточных домов дело этим не ограничивается; компанию чаю составляют кофе, легкое печенье самых разных сортов, многие из которых до сих пор совершенно не известны в Париже, засахаренные фрукты, миндальные пирожные, бисквиты, нуга и даже мороженое. Как видим, такой чай — это настоящая трапеза, которая, хотя и очень близка по времени как к предшествующей, так и к последующей, ничем им не уступает и тем доказывает огромное превосходство швейцарских желудков над парижскими.

Хотя швейцарский полдник не так дорог, как парижский чай, все же и он стоит немалых денег. По этой причине в каждом городе его устраивают в пяти-шести домах, не больше. Впрочем, в Швейцарии едят не переставая в течение всего вечера, ибо свежие и хорошенькие служанки то и дело проходят между игорными столами, разнося тарелки со сладостями, которые гости поглощают в огромных количествах. Швейцарцы приглашают на свои полдни письменно, как на настоящие пиры. Французские путешественники поначалу удивляются швейцарскому образу жизни и еды; однако желудки их свыкаются с ним очень быстро, так что не проходит и нескольких дней, как французы уже ничем не уступают местным жителям, а порой даже вынуждают хозяев удвоить запасы провизии³⁵⁶.

³⁵⁶ *Таковы, по крайней мере, были полдни в Швейцарии в 1776, 1788 и 1789 годах, когда автор настоящего сочинения бывал в этом краю, в ту*

В некоторых больших городах Франции каждое крещение становится поводом для большого полдника, именуемого *угощением*. Угощают здесь в основном сладостями, однако это не столько полдник, сколько смешанная трапеза, потому что гостям подносят также горячее и холодное мясо, а к нему подают вино. Однако поскольку все подачи выставляются на стол сразу, *угощение* нельзя назвать и ужином. Метода эта очень хороша, если трапеза состоит только из холодных кушаний, но оставляет желать лучшего, если в нее входят также жаркое и преддесертные блюда, которые должны быть горячими, а оказываются даже не теплыми. Единственный выход из положения — братья за все блюда сразу, но так недолго и подавиться.

Если вы желаете получить представление о том, что такое настоящий полдник, откройте «Новую Элоизу». Те собрания, какие устраивала госпожа де Вольмар в своих Елисейских Полях, в высшей степени достойны этого названия; в них было все, что может украсить трапезу такого рода³⁵⁷.

пору столь счастливом. Мы не знаем, остались ли швейцарцы верны своим аппетитным обыкновениям после того, как мы заразили их страшной революционной болезнью (ГдЛР).

В 1775–1776 гг., по окончании коллежа Людовика Великого, Гримо провел 10 месяцев в Лозанне (родители оплатили это путешествие отчасти для того, чтобы отправить сына-калеку подальше от себя, а отчасти для того, чтобы юноша повидал мир); следующая поездка в Швейцарию состоялась в июне-июле 1788 г. (см. подробнее во вступительной статье, с. 19). Наконец, осенью 1789 г. Гримо, обосновавшийся в Лионе, совершил поездку в Швейцарию по собственному желанию (*Rival*. P. 27, 85). Плодом «революционной заразы» было создание в Швейцарии Гельветической республики, просуществовавшей пять лет (1798–1803).

³⁵⁷ Имеются в виду четвертая и пятая части романа Ж.-Ж. Руссо «Юлия, или Новая Элоиза» (1761), где описана счастливая жизнь на лоне природы, которую ведут обитатели Кларана — поместья господина де Вольмара, просвещенного мужа заглавной героини; в этом поместье имеется английский сад, которые хозяева нарекли Елисейскими Полями.

В Париже привычка устраивать полдники утрачена так прочно, что никто не полдничает даже после ученого испытания или после распределения наград в коллежах, а тот, кто решил бы возобновить старую традицию и устроить полдник по всем правилам искусства, столкнулся бы с множеством затруднений как в выборе часа, как и в подборе кушаний. Поэтому мы считаем своим долгом напомнить здесь несколько общих принципов, какими надобно руководствоваться устройтелю полдника. Ими мы и завершим эту статью.

Горячим и жирным блюдам на полдничном столе делать нечего. Середину стола должен занимать огромный круглый пирог-турта со смешанной начинкой, заказанный у господина Кошуа, господина Леблана, господина Лесажа или господина Жоржа; на двух концах должны размещаться сливочный сыр розовый или ванильный и смесь фисташкового сыра-мороженого со взбитым сыром — и не забудьте, что все это должно быть доставлено от госпожи Ламбер, которая после ухода от дел госпожи Лабан справедливо считается лучшей парижской молочницей, или же от ее достойного соперника господина Купе. Вокруг пирога займут место шесть тарелок с превосходными фруктами, купленными у вдовы Фонтен или у господина Овре; выбор фруктов зависит от времени года. Углы стола будут отведены сладостям: булочкам-бриошам от господ Лесажа и Руже, меренгам с кремом от господина Руже, от его ученика господина Перье или от господина Бено; «аббатисам» и смешанным тарталеткам от господина Жоржа, а еще лучше — «фаншонеткам» от господина Руже³⁵⁸

³⁵⁸ Смысл термина «фаншонетки» Гримо объяснил в АГ-3. Сначала Руже изготовил «фаншоны» — «род пирожного, в котором исподняя корка покрыта слоем английского крема и слоем меренг», а уж затем придумал «фаншонетки»; «фаншоны» совпадали по диаметру с пирогами-туртами, а «фаншонетки» были размером не больше тарталеток, начинка же у них была та же самая (АГ-3, 164–166). И те и другие были обязаны своим названием роли Фаншон, которую играла в комедии Ж.-Н. Буйи и Ж. Пена «Фаншон, мастерица играть на виоле» на сцене театра Водевиль актриса Софи Бельмон. «Если возможно

и пирамидам фламандских вафель от господина Ван-Росмалена. На свободных островках между этими лакомыми архитектурными постройками разместятся тарелки с вареньем и сушеными фруктами от господ Дюваля или Руссо, Удара или Бертелемо, пряниками и марципанами от господина Эмара и большими и малыми бисквитами от господина Руже. Что же касается напитков, то юным гостям следует предложить превосходные сиропы от господ Танрада, Мартена или Фоллопа и пятнадцатилетнее фронтиньянское вино³⁵⁹ от господина Тайёра, а в самом конце трапезы смогут они усладить уста лучшими в Париже ликерами, за которыми следует послать к господам Ноэлю Ласерру и Лемуану; у этого последнего можно также закупить мягкий как бархат «Аравийский крем». Адреса всех этих поставщиков содержатся в первом томе нашего альманаха, так что всякий, у кого найдутся несколько лишних луидоров, может без труда устроить вкусный и изысканный полдник, дабы запечатлеть сахарными буквами в умах подрастающего поколения годовщину 18 брюмера, *сладкие плоды* которого мы *вкушаем* вот уже четыре года³⁶⁰.

сравнить хорошенькую женщину с произведением пирожника, — замечает Гримо, — можно сказать, что фаншонетки так же нежны, свежи и бархатисты, как лицо этой актрисы». Руже вообще систематически посвящал свои новые изделия актрисам; 16 января 1810 г. он представил Дегустационному суду пирожное, которое члены суда нарекли «минеттами» — в честь актрисы Минетты Менестрье, в 1812 г. за ними последовали «августинетты» — в честь сестры Минетты, Августы Менестрье (АГ-7, 189–191), а 26 мая 1812 г. Руже представил мелкие круглые пирожные белого цвета — «жемчужинки», названные так в честь мадемуазель Марс, которую именовали «жемчужиной „Комеди Франсез“» (АГ-8, 166–167). В последнем томе АГ о «минеттах» и «августинеттах» сказано: «Ни один сколько-нибудь замечательный десерт не обходится без этих двух сестриц: каждая занимает по тарелке» (АГ-8, 159). Сестры Менестрье были приятельницами Гримо и порой присутствовали (хотя и без права голоса) на заседания Дегустационного суда присяжных.

³⁵⁹ Мускатное вино из Нижнего Лангедока.

³⁶⁰ Игривый комплимент новой власти: 18 брюмера VIII года Республики (9 ноября 1799 г.) Наполеон Бонапарт совершил государственный переворот,

Если наше описание этого скромного празднества поможет возродить в Париже обыкновение полдничать, юношество, надеюсь, будет нам признательно.

ОБ УЖИНЕ

Если завтрак — трапеза дружеская, обед — трапеза официальная, а полдник — детская, то ужин — трапеза, посвященная любви. Час ужина предшествует часу любовного свидания, в эту пору голос долга и зов дел умолкают, а мягкий свет свечей располагает к мыслям о любви. Добавим, что дамы за ужином держатся любезнее, чем во время любой другой трапезы; кажется, что чем ближе то время, когда власть их делается безграничной, тем более нежны и соблазнительны они становятся. Ночью они всемогущи, и это им так хорошо известно, что многие из них окончательно раздружились с солнечным светом.

Впрочем, ужин посвящен не только любви, но и Аполлону. Именно за ужином рождается больше всего острых слов и веселых фраз, именно за ужином все наперебой шутят и каждый стремится похвастать умом природным, заемным и даже отсутствующим. Особенно отличаются об эту пору литераторы, однако желание нравиться воодушевляет всех гостей без исключения, так что общий разговор уподобляется блистательному фейерверку.

Так, во всяком случае, ужинало парижское хорошее общество в прежние годы; ныне эти ужины живы лишь в памяти тех, кто имел счастье на них присутствовать. Там каждый был истинным французом — любезным с той прелестью, предупредительностью и легкостью, какие отличают эту благословенную нацию, единственную, коей ведома радость беседы, ибо она одна умеет касаться до всего слегка с неизъяснимым изяществом, ни

в результате которого была свергнута власть Директории и провозглашен режим Консульства, впоследствии (18 мая 1804 г.) превращенный Бонапартом в Империю.

на чем не настаивая сверх меры; так пчела собирает нектар со всех цветов, не задерживаясь ни на одном из них. Все прочие народы Европы рассуждают или спорят; беседовать умеет только француз.

Что же случилось с этими восхитительными ужинами, которые собирали в святынях роскоши весь цвет двора, города и словесности и во время которых между гостями было куда больше равенства, неразлучного с истинным наслаждением, нежели при провозглашенной вскоре республике; ужинами, где люди родовитые, сановные, умные и зажиточные мерялись исключительно любезностью, вкусом и изяществом; где никто не хвастал выдающимися достоинствами, ибо жизнь в свете научала всех смирять самолюбивые порывы; где первая красавица и модный поэт, всемогущий министр и придворный фаворит казались одинаково ревностными приверженцами истинной свободы?

Увы, этим прелестным ужинам положил конец революционный поток, который все разрушил, все истребил. На наших глазах их заменили те братские трапезы, которые устраивались повсеместно на берегах сточных канав и во время которых между гостями устанавливалось торжественно восхваляемое на всех углах равенство Каина и Авеля; ибо никогда еще во Франции не было меньше свободы и равенства, нежели в те годы, когда стены всех домов были обклеены афишками, эту свободу и это равенство прославляющими.

Нравы и состояния, звания, тон и дух — переменялось всё, и если бы даже удалось воскресить отдельные составные части этих бесценных собраний, повторить их сегодня все равно никому бы не удалось; ни люди, ни умы, ни речи — ничто не прижилось бы в нынешнем обществе.

Как ужинать в городе, где обедают не раньше шести вечера, где театральные представления оканчиваются в полночь, а страсть к игре охватила всех до такой степени, что даже бывшие маркизы и бывшие королевские советники сделались держателями игорных домов, где большинству богачей недостает

познаний и светской опытности, а большинству женщин — ума и воспитания и где учтивость и обходительность вскоре сделаются полузабытыми преданиями?

Кое-кто попытался заменить ужины чайными собраниями, но попытки эти успеха не имели: между двумя этими трапезами нет ровно ничего общего, и составные части одной суть полная противоположность тем, из которых состоит другая. Разорительные чайные собрания, которые по карману только хозяевам очень зажиточным, не похожи ни на что, потому что похожи на все сразу. На эти незаконные пиры нет доступа ни острому уму, ни тонкому вкусу. Здесь не найдешь ни приятной беседы, ни вкусного вводного блюда, ни острой шутки, ни сочного жаркого. На стол водружают толстые ломти холодного мяса, которые настоящий Гурман переваривает так же плохо, как и толстых Мидасов, восседающих вокруг стола; шутки заменяются каламбурами, эпиграммы — шпильками, веселость — разгулом, а приправляется все это таким тоном, который несчастные обломки прежнего хорошего общества усвоить решительно неспособны. Добавим, что участники этих собраний зачастую надменны отнюдь не по-республикански и что герцоги и пэры монархических времен были куда учтивее, нежели банкиры и поставщики времен республики.

До тех пор, пока нравы наши и обычаи не переменятся, не возродится и привычка устраивать ужины. В два часа пополудни у разумного существа не остается никаких потребностей, кроме потребности лечь спать, и вот в этот-то момент ему подносят малопривлекательные кушанья, отнюдь не способные его разбудить. Что же касается женщин, то они вместе со скромностью утратили и способность пленять. Стыдливость разжигает желанья, а у той, кто ничего не прячет, не хочется ничего просить.

Сторонники нынешних обыкновений с важным видом цитируют максимуму прославленного доктора Дюмулена, который утверждал, что те, кто не ужинает, никогда не попадают в

число его пациентов³⁶¹. Максиму мы оспаривать не станем, но усомнимся в возможности ее применения и осмелимся указать, что нынешние чайные собрания служат причиной гораздо большего числа несварений желудка, нежели ужины прежних времен. Во-первых, для сытого желудка нет ничего полезнее, чем приятная, живая и веселая беседа; доказано, что разговор превосходно способствует пищеварению. Во-вторых, старинные ужины начинались в десять вечера и кончались не позже полуночи. Те, кто вставали из-за стола, не отправлялись прямоком в постель, как сейчас. Они переходили в гостиную, где беседа продолжалась с тем большей приятностью и большей свободой, что не была стеснена присутствием слуг. Тут-то собеседники принимались перемывать косточки придворным и министрам, тут-то начинали рассказывать вполголоса скандальные анекдоты, повторять свежие эпиграммы, напевать последние куплеты. Наконец, тут-то наступала пора задушевных признаний, а до карт дело доходило очень редко. Для человека острого и наблюдательного ума эти часы были, без сомнения, самыми чарующими.

Если же сравнить эти беседы с теми, каким предаются участники нынешних чайных собраний... впрочем, по разным причинам мы этого сравнения сейчас делать не станем. Да и вообще, довольно обсуждать моральную сторону ужина; скажем под конец несколько слов о стороне материальной.

Правильный ужин отличается от обеда лишь отсутствием супа и вареного мяса с овощами. Место этого последнего занимает крупная часть мяса, а зачастую просто красивый поднос, который в течение всего ужина красуется посреди стола, к большой выгоде хозяина дома и к великому огорчению гостей. В роли крупной части мяса выступает, как правило, фарширо-

³⁶¹ Доктор Дюмулен — легендарный врач XVIII в., герой многочисленных анекдотов и преданий; тремя наилучшими докторами он называл диету, воды и физические упражнения.

ванная почечная часть понтуазского теленка весом от двадцати до двадцати пяти фунтов. На двух концах стола стоят два сытных вводных блюда, которым дополнением служат восемь обычных вводных блюд и шесть блюд дополнительных; далее следуют, точно как во время обеда, жаркое и преддесертные блюда; а после них десерт. Мороженое после десерта совершенно обязательно, и здесь не обойтись без помощи господина Мазюрье, мороженщика великолепного и известного куда меньше, чем он того заслуживает. После ужина, как и после обеда, подают ликер и кофе, причем кофе этот, ввиду позднего часа, должен быть очень крепким. Главное — не дать гостям заснуть, а посредством хорошего кофе сделать это даже легче, чем посредством хорошей беседы.

Ужины в Париже настолько вышли из употребления, что мало кто среди рестораторов берет на себя труд их готовить. Мы полагаем, однако, что ужин, приготовленный и сервированный знаменитым господином Тайёром (который недавно приготовил обед, достойный войти в анналы гурманства и делающий большую честь господину дез Андруэнсу, его задавшему, ибо на каждого из приглашенных издержано было по три луидора, и это не считая вина³⁶²), — такой ужин может вернуть парижанам любовь к этой трапезе, особенно если господин Тайёр не только накормит их, но и напоит винами из своего погреба. О *utinam!*³⁶³

³⁶² Трапеза эта прослыла в Париже образцовой. Господин дез Андруэнс всецело положился на господина Тайёра, который предоставил все необходимое для обеда, включая кухонную утварь, и сам накрыл на стол. Говорят, что консул Камбасерес был так доволен всем увиденным и откушанным, что в порыве воодушевления воскликнул: «Господин Тайёр, лучше не едят даже у меня!» Похвала немногословная, но какая весомая! (ГДЛР).

Франсуа-Жозеф-Теодор, виконт дез Андруэнс (1740–1821) — с 1788 г. бригадный генерал, в 1789 г. депутат от дворянства в Национальном собрании. 3 луидора равнялись 72 франкам.

³⁶³ О, если б так было! (лат.)

О ДЕСЕРТЕ,
РАССМОТРЕННОМ В ЕГО ОТНОШЕНИИ
К УБРАНСТВУ СТОЛА И ЛАКОМСТВАМ

Выше мы сказали, что десерт для обеда — все равно что букет для фейерверка; и пусть сравнение это не совершенно точное, оно все-таки неплохо дает понять, что десерт должен быть самой блистательной частью трапезы, что он должен поражать, изумлять, чаровать и восхищать гостей и что если все предшествующее призвано удовлетворять чувственность сотрапезника, а говоря проще, его аппетит, десерт обязан удовлетворять его душу и, в еще большей степени, взор; он обязан рождать чувства удивления и восторга, которые будут дополнять наслаждения, испытанные в начале трапезы.

Однако искусство это, как и все прочие, развивается во Франции очень медленно; есть у него и другое качество, роднящее его с остальными искусствами: оно родилось в Италии, а уж оттуда пришло к нам.

Некогда дворецкие наши не знали других способов поражать гостей, кроме величины и формы блюд: если число кушаний на столах было всегда очень велико, то изяществом эти столы не блистали даже в домах самых роскошных. Грубоватая щедрость обличала зажиточность хозяев, но нимало не свидетельствовала ни об изысканности их вкуса, ни о тонкости их чувств. Довольно точное представление о том, как украшали стол в ту пору, можно составить по полотну прославленного Паоло Веронезе «Брак в Кане Галилейской», выставленному в Парижском музее³⁶⁴.

Когда кондитерское искусство усовершенствовалось, глазам гостей явились десерты в новом вкусе. Сочетание на столе фруктов свежих и засахаренных подало мысль водрузить тут же искусственные деревья и кусты, на которых они произрастают;

³⁶⁴ Имеется в виду Лувр, где картина Веронезе (в числе других полотен, перешедших в собственность Франции по Кампоформийскому мирному договору 1797 г.) находилась с 1798 г.

так родились прелестные фруктовые сады, которые приятно поражали взор и одновременно изостряли вкус. Итальянцы, изобретшие этот вид украшений, довели его до величайшего совершенства.

Желая сообщить десерту больше живости и больше изящества, итальянские мастера принялись уставлять столы подносами — вначале блестящими металлическими, а затем и зеркальными. С помощью разноцветного песка декораторы изобразили на них цветочные клумбы, не уступающие в элегантности и разнообразии самым блистательным партерам, а для довершения иллюзии украсили эти партеры маленькими сахарными фигурками, которые раскрасили в самые натуральные цвета, так что глазам гостей предстала прогулка избранного общества по цветущей лужайке.

Франция чуждалась этих новых роскошеств даже в прекраснейшие дни царствования Людовика XIV; великолепные версальские празднества 1664 и 1666 годов, прекрасно описанные Мольером, обошлись без них³⁶⁵. Первые подносы с песком французы узрели на свадьбе Людовика XV в 1725 году; сделаны они были для королевы Марии Лещинской, его супруги; принцесса эта, взрослая в безвестности и невзгодах и вознесшаяся из крохотного Виссембурга³⁶⁶ на первый трон мира, была, должно быть, столь же поражена, сколь и пленена этой красотой.

Поскольку в искусствах все связано и природою им назначено совершенствоваться непрерывно до тех пор, пока не наступит для них пора упадка, открытие это повлекло за собой многие

³⁶⁵ Мольер оставил описание версальского празднества 7 мая 1664 г. (в ходе которого была сыграна его пьеса «Принцесса Элида») в брошюре «Радости колдовского острова» (так же называлось и само празднество). Второе версальское празднество, в ходе которого был сыгран мольеровский «Жорж Данден», состоялось не в 1666, а в 1668 г.

³⁶⁶ Городок в Эльзасе, где Мария Лещинская (1703–1768) жила с отцом, польским королем Станиславом Лещинским, лишившимся своей короны (см. примеч. 435).

другие, еще более блистательные, которые были ценны вдвойне, ибо являлись плодом побежденных трудностей и в то же самое время покоряли взоры.

Дефорж, отец прославленного сочинителя, автора «Ревнивой жены», «Тома Джонса в Лондоне» и нескольких очень веселых романов, которых он сегодня совершенно напрасно стыдится³⁶⁷, — Дефорж-старший, выказавший в этой части художества столько же воображения, сколько сын его впоследствии выказал в литературе, был в ту пору первейшим парижским декоратором. Именно он ввел в десерты искусственную зелень, чего доселе никому в голову не приходило; именно он сумел сообщить ей вид столь натуральный и правдивый, что этот способ украшать стол был принят повсеместно и снискал автору славу, которая пережила и его особу, и его творения. *Делорм*, сменивший *Дефоржа*, продолжил его труды и, не блеснув той глубиной воображения и тем творческим гением, которые принесли бессмертие его предшественнику, доказал, однако же, свое право на рукоплескания публики и был увенчан званием Придворного цветочника. В наши дни искусство это развивается с небывалой быстротой, беря все самое лучшее и от живописи, и от гастрономии; открытия артиста, который сегодня единогласно провозглашен первым в этом роде, возвели декораторское искусство на такую

³⁶⁷ Дефорж (наст. имя и фам. Пьер-Жан-Батист Шудар; 1746–1806) — актер и драматург; комедия «Том Джонс в Лондоне» была впервые поставлена в 1782 г., а «Ревнивая жена» — в 1785 г. Хотя Дефорж был более известен как автор пьес, ему принадлежит и целый ряд авантюрно-мелодраматических романов, которые сейчас забыты, в отличие от рассказа о его собственных любовных похождениях — автобиографической книги «Поэт, или Мемуары литератора, писанные им самим» (1799). Она переиздавалась неоднократно; одно из последних французских изданий датируется 2002 г. и входит в серию эротической литературы «Enfer» [Спецхран]. Строго говоря, веселой прозу Дефоржа назвать трудно; возможно, Гримо подразумевал, что концентрация мелодраматических элементов в этой прозе так велика, что вызывает у читателя улыбку?

высоту, о которой прежде невозможно было и мечтать и которая изумляет самих декораторов.

Артист этот, господин Дюфуа, призвал на помощь не что иное, как архитектуру. Предшественники его радовали нас фруктовыми садами, газонами и партерами; он же принялся возводить дворцы, чьи строгие пропорции, безупречный вкус и гигантские размеры обличают истинный гений. Из его ловких рук выходят храмы с мощными сводами и элегантными куполами, длинными перистилиями, бескрайними галереями и изящными портиками. Колонны и балюстрады, капители и фронтоны, архитравы и карнизы — все исполнено по правилам искусства; контуры отличаются замечательной четкостью, а орнаменты — превосходным вкусом. Каждый из этих храмов украшен атрибутами и эмблемами того божества, какому он посвящен, так что благодаря господину Дюфуа можно изучить мифологию, не поднимаясь из-за стола.

Элегантные боскеты, воспроизведенные на удивление похоже и украшенные фигурками из прекрасного севрского фарфора, служат дополнением дворцам и храмам; они, можно сказать, вдыхают жизнь в эти поразительные картины, которым правильное освещение сообщает вид поистине волшебный.

Господин Дюфуа не ограничился теми преимуществами, какие предоставляет архитектура, и в поисках новых способов разнообразить наши удовольствия обратился к пиротехнике; фейерверки, которые он научился запускать прямо во время десерта и которые взлетают из сотворенных им дворцов и замков, производят действие неизъяснимое.

В назначенный миг слуга поджигает тщательно скрытый фитиль, и через несколько минут храм внезапно вспыхивает разными цветами, воздух наполняется благоуханием и тысячи огненных букетов устремляются к потолку. Целый сноп сверкающих искр услаждает разом и взоры, и нюх гостей. Шум, аромат и сияние, рождающиеся внезапно, пьянят публику, не внушая ей ни малейшего страха, ибо все эти искры, как бы ярко они

ни сияли, так безобидны, что не могут повредить даже самую тонкую ткань. Всякий согласится, что десерт, приготовленный таким образом, — это настоящая феерия и что невозможно закончить роскошную трапезу более ярко и более живо.

Само собой разумеется, что господин Дюфуа изготавливает разнообразные тарелки в самом последнем вкусе, под пару своим дворцам и храмам. Тем, кто в этом сомневается, мы рекомендуем побывать в его мастерской и магазине на улице Сухого дерева. Таланты господина Дюфуа обратили на себя внимание государственных мужей, и он был назначен официальным декоратором правительства; мы убеждены, что он достоин исполнять эту обязанность в домах всех особ, которые обладают разом и любовью к празднествам, и средствами для их устройства³⁶⁸; лучшей кандидатуры им не найти.

Разговор об украшении стола завел нас слишком далеко и оставил очень мало места для того, чтобы поговорить собственно о сладостях. Между тем это самая основательная часть десерта; правда, она куда больше говорит чувственности, нежели воображению. Хорошо приготовленный компот — большая редкость, тем более в наши дни, когда едва ли не все толковые буфетчики сделались кондитерами. Тем не менее правильно устроенному десерту без компота не обойтись; необходимы также и элегантные искусственные скалы, украшенные сладостями; эти архитектурные

³⁶⁸ Мы с удивлением узнали, что к устроенному в Ратуше празднеству в честь Императора господин Дюфуа отношения не имел. Надо думать, что организаторы этой трапезы пожалели денег на ее устройство, и господин Дюфуа, поняв, что с такими средствами не сумеет показать свой талант в истинном свете, предпочел устроиться. Впрочем, мы не имели возможности побывать ни на этом, ни на других празднествах, устроенных в честь коронации: двери их были закрыты для простых смертных и отворялись только по слову таких покровителей, к которым мы доступа не имеем (ГдЛР).

Наполеон короновался императором 2 декабря 1804 г. Праздник в честь императора в Ратуше состоялся 16 декабря.

шедевры особенно хорошо удаются прославленному Руже — его скалы всегда живописны и естественны разом³⁶⁹. Красивые тарелки с цукатами и конфетами, простые и изящные пирамиды из свежих фруктов, соответствующих времени года, глазированные фрукты и фруктовое варенье в компотницах из наилучшего фарфора, сыр взбитый и смешанный, сыр-мороженое гладкий и фигурный, мороженое мягкое и твердое, миндальные пирожные и марципаны, бисквиты сложные и бисквиты ложные³⁷⁰, апельсиновое пирожное-суфле, наконец, для тех, кто желает возбудить жажду,— сыр из Рокфора, который мы прозвали бисквитом пьяницы и который достоин этого прозвания больше всех прочих сыров,— вот из чего должен состоять правильный

³⁶⁹ *Господин Руже недавно изготовил для десерта замечательное украшение, воспроизводящее главные сцены из знаменитой оперы «Барды». Мы располагаем поговорить о нем подробнее в третьем томе нашего альманаха (ГдЛР).*

В АГ-3 Гримо выполнил обещание и рассказал об уникальном опыте «перенесения Императорской Академии музыки прямо в середину накрытого стола», причем подчеркнул, что «господин Руже сотворил чудо, не изменив при этом своему ремеслу: ведь все декорации были выполнены из теста, так что если предшествующие опыты в этом роде обрекали зрителей на восхищение бесплодное и безучастное, в данном случае удовольствие было суждено желудку в той же степени, что и взору»; съедобным было все, включая скалы (АГ-3, 191–193). Опера французского композитора Жана-Франсуа Лесюэра «Оссиан, или Барды» была впервые представлена в парижской Опере, или Императорской Академии музыки, 10 июля 1804 г. и очень понравилась Наполеону, страстному поклоннику «Поэм Оссиана» (1760; 1773) — сочинений легендарного кельтского барда III в., истинным автором которых был шотландский поэт Дж. Макферсон.

³⁷⁰ Одна из разновидностей бисквита, называемая бисквитом «ложным», или «неудавшимся», только потому, что, по преданию, однажды слуга, готовивший бисквит, по ошибке положил туда не тот сорт коровьего масла, что, впрочем, не сделало бисквит невкусным. Перевод «ложный — сложный» (в ориг. «*manqué — masqué*») был подарен мне Юлией Александровной Гинзбург (1941–2010), которая, к величайшему сожалению, уже не прочтет моих благодарственных слов.

десерт. Десерт, конечно,— та из трех подач, которая требует от хозяина дома больше всего денег и стараний, но зато хорошо устроенный десерт сам по себе способен составить славу Амфитриона; о нем слагают легенды в течение последующих шести месяцев, его приводят в пример и берут за образец все теоретики и практики сладкого стола. Разве такая слава, на которую нынче могут претендовать очень немногие,— не драгоценнейшая из наград и разве не способна она вознаградить Амфитриона за все труды?

О ГИБЕЛЬНЫХ СЛЕДСТВИЯХ САМОЛЮБИЯ, РАССМОТРЕННОГО В ЕГО ОТНОШЕНИИ К ПОВАРЕННОМУ ИСКУССТВУ

Старая мудрость, гласящая, что глазами можно съесть больше, чем желудком,— истина, которою совершенно напрасно пренебрегают иные Амфитрионы, угощающие десяток гостей обедом, какого хватило бы и на два десятка, и тем самым ради удовлетворения глупого тщеславия лишаящие себя возможности принимать своих друзей гораздо чаще. Не один Амфитрион мог бы устроить в год десять обедов вместо трех, если бы больше заботился о насыщении желудка своих гостей, нежели об услаждении их взора.

Конечно, после такого роскошного пира Амфитрион может целую неделю доедать остатки, однако если домашнему хозяйству гордыня и не вредит, истинным наслаждениям она, вне всякого сомнения, противна. Буало, чью мысль мы вспоминали уже не однажды, был совершенно прав, когда утверждал, что подогретый обед никуда не годится³⁷¹, а следовательно, хозяин дома, который ест один и тот же обед целую неделю, наказывает сам себя: ведь по-настоящему вкусен этот обед только в первый день.

³⁷¹ См. примеч. 330.

И это далеко не единственное неудобство, на которое дурно понятое самолюбие обрекает человека обедающего; дабы изложить все по порядку, начнем с того, что у вкусной еды нет врага хуже, чем симметрия³⁷². Не подлежит сомнению, что на нашей грешной земле всякая вещь должна быть подана, сорвана и съедена вовремя; все — от юной девушки, которая должна похвастать своей красотой и невинностью до тех пор, пока не лишилась того и другого, до омлета, который должен попасть со сковородки на тарелку до тех пор, пока не остыл; от куропатки, чей душок нередко зависит от времени, в течение которого ее выдерживали, до макаронника, чей вкус всегда зависит от скорости, с которой он перепрыгивает из печи в рот Гурмана,— все без исключения могут преуспеть, лишь если поймут то единственное мгновение, который послужит им залогом успеха:

*Ultra citraque nequit consistere rectum*³⁷³,

что в переводе означает: как промедление, так и спешка для кушаний губительны.

Истина эта никем не оспаривается и всеми признается; нет ни одного настоящего Гурмана, который бы ею не проникся,— отчего же в таком случае мы отказались от обыкновения подавать на стол блюдо за блюдом в том порядке, в каком они поступают к нам в желудок, и взяли за правило выставлять на стол от пятнадцати до двадцати разных блюд, которые невозможно съесть

³⁷² Сказанное, впрочем, не относится к парадным официальным обедам, где симметрия необходима по определению и где главную радость Гурмана — возможность есть вкусные блюда горячими — приносят в жертву внешнему великолепию, радующему не желудок, а взор (ГдЛР).

³⁷³ [Мера должна быть во всем, и всему наконец есть пределы,] дальше и ближе которых не может добра быть на свете (Гораций. Сатиры. I, V, 106; пер. М. Дмитриева). В оригинале последнее слово не *rectum*, а *verum*.

все разом, так что съеденные последними наверняка окажутся наименее вкусными и наиболее холодными?³⁷⁴ Одна лишь гордыня, гордыня безумная, бессмысленная и варварская (впрочем, иной она и не бывает), побуждает к этой тщеславной симметрии, которая так губительна для вкуса и которая может потрафить лишь взорам людей безрассудных либо глупых.

Амфитрионы, принадлежащие к числу истинных Гурманов, хотя и чувствуют себя обязанными покориться обычаю и не имеют достаточной силы духа для того, чтобы воротиться к обыкновениям наших предков, поняли, однако же, гибельные следствия симметрической и регулярной расстановки блюд на столе и попытались — впрочем, без всякого успеха, — помочь делу посредством искусственных источников тепла. Горячие кирпичи, оловянные шары и даже спиртовки — все эти приспособления, увы, дают лишь временное облегчение и не столько согревают кушанья, сколько их подсушивают; особенно коварны в этом отношении кирпичи, которые вдобавок еще и вызывают головокружение у гостей, а стало быть, наносят аппетиту двойной урон.

³⁷⁴ Описывается так называемый «французский» способ подачи (все блюда одной перемены выставляются на стол одновременно, так что зачастую едоки успевают отведать не все блюда, а только те, которые стоят на их конце стола), сложившийся во Франции к XVII в.; противоположный способ, при котором на стол выставлялись только холодные блюда, а горячие приносили из кухни одно за другим уже разрезанными и потчевали ими всех гостей без исключения, в течение XIX в. стал известен как «русский» (см.: *Flandrin*. P. 147–148; см. также уподобление «французской подачи» парадигматической структуре, а «русской» — структуре синтагматической в работе: Fink В. *Manger du regard // Суснос*. 1994. V. 11, № 1. P. 7). Гримо термина «русская подача» не употребляет, однако указывает, что подобный способ распространен в северных странах (см. выше, с. 294–295). Способ этот вызывал у Гримо горячее сочувствие. Именно так, одно за другим, подавали блюда на заседаниях Дегустационного суда (см. в АГ-5 главу «О Дегустационном суде присяжных»). О порядке подачи блюд в средневековой и ренессансной Франции см.: *Flandrin*. P. 81 et suiv.

Как же быть? спросит нас светский человек, раб обычаев и тщеславия. Презреть первые и отбросить второе; приготовить шесть вводных блюд вместо двенадцати, но зато сделать их более обильными; подавать на стол все кушанья, от вареного мяса с овощами до десерта, одно за другим или, в крайнем случае, по два, но не более того. Это дает возможность есть много и долго, получать кушанья горячими и отдавать должное каждому из них, насытить даже самого робкого из гостей и доставить всем гораздо больше удовольствия, потратив гораздо меньше денег.

Изгоните симметрию, и вам не придется более жертвовать количеству качеством, не придется потакать глазу в ущерб вкусу, не придется издерживать последние деньги и помыкать поваром ради того, чтобы водрузить на угол стола блюдо, до которого никто даже не дотронется. Если вы закажете повару меньше кушаний, он сможет трудиться над оставшимися с большим тщанием; если гости будут есть кушанья одно за другим, они смогут лучше оценить каждое, а умело подобранные приправы помогут едокам сохранить аппетит до самого десерта. Боязнь, что следующим подадут нелюбимое блюдо, заставит гостя с большей жадностью налечь на то блюдо, которое стоит на столе, а значит, при таком порядке гости скорее насытятся четырьмя вводными блюдами, чем при другом — целой дюжиной. Подобная система не подходит только для дополнительных блюд. Они должны оставаться на большом подносе посреди стола и постоянно возбуждать аппетит гостей — что они, как правило, и делают, особенно если произведены такими мастерами своего дела, как Май или Борден; в роли этих возбудителей аппетита выступают огурчики и маис, мелкие луковички, мелкая гонуэзская фасоль и многие другие маринованные овощи; прибавьте к ним анчоусы из Ниццы, маринованных устриц из Гранвиля, а главное, срединую чарку — и желание есть и пить вам обеспечено.

Мы упомянули чарку, и очень кстати: пора поговорить о напитках, без которых настоящий пир немислим; впрочем, слепое пристрастие к этикету и покорность тщеславию способны ли-

шить пирующих и этой радости. Во-первых, не выставить ординарное вино на стол, отдать его в распоряжение слуг и обязать их наполнять стаканы гостей — значит заставить этих последних либо мучиться от жажды в течение всего обеда, либо в течение этого же времени терпеть за своей спиной присутствие балбеса-лакея. Горе скромному человеку, которому недостает ни средств, ни тщеславия для того, чтобы разъезжать повсюду с собственным лакеем; он всецело зависит от лакеев чужих, которые чаще всего обрекают несчастного на еду всухомятку, а если и удостаивают его своего милостивого внимания, то наливают ему либо как невинной барышне, либо как портовому грузчику. Довольно и того, что челяди доверены тарелки, и недостаток ее услужливости и скромности способен испортить нам лучшие часы нашей жизни — те, что мы проводим за столом. Присутствие слуг во время трапезы — одно из величайших бедствий для пирующих. Глаза слуг жадно пожирают все кушанья, уши их ловят все речи, произносимые за столом, а языки всегда готовы выдать хозяев³⁷⁵

³⁷⁵ *Во время Революции это случалось бесчисленное множество раз. Большинство хозяев были арестованы, посажены в тюрьму и казнены по доносу своих слуг, своих доверенных лиц, которых они два, а то и три десятка лет осыпали золотом и милостями (ГдЛР).*

Слуги, «стоящие, словно некие автоматы, за стулом каждого гостя, пожирающие глазами его кушанья и впитывающие ушами его разговоры» (УА, 285–287), «в большинстве своем платные *соглядатаи*» (УА, 302), были с юности предметом ненависти Гримо, и он охотно подсказывает своим читателям способы обойтись без их помощи — в частности, помещать подле каждого гостя столики-«служанки» для грязных тарелок и чистой сменной посуды, а также вовсе удалять слуг из столовой, когда дело доходит до десерта и нужда в чистой посуде уменьшается, а желание гостей поболтать — увеличивается. Эта нелюбовь к слугам — переносчикам сплетен — родилась у Гримо еще до Революции, а после он стал подводить под нее идеологическую базу: «Известно, что большинство парижских лакеев усвоили себе еще около 1776 года [...] тон вольный и наглый. Известно также, как сильно усовершенствовалась впоследствии эта манера и до чего она нас довела; из наглецов лакеи постепенно превратились в доносчиков, в судей и палачей своих хозяев. Большая часть

или, по крайней мере, позлословить о них; челядь пользуется любой возможностью отомстить за свое подневольное положение. Поэтому все Амфитрионы, которые знают толк в застольных радостях, первым делом удаляют слуг из столовой: довольно того, что некоторые из них входят в залу при каждой новой подаче, чтобы под командой дворецкого переменить блюда. Поставцы для тарелок, стоящие подле каждого гостя, облегчают слугам работу, а многочисленные бутылки на столе не позволяют пирующим умереть от жажды: ведь каждый может сам подлить себе вина.

Что же касается тонких вин, им надлежит находиться в распоряжении Амфитриона, а тот после каждого кушанья должен наполнять стаканы и лично подносить их гостям, если, конечно, он не избирает английскую методу, менее экономичную, но более удобную, и не пускает бутылку в круговую.

При соблюдении этих правил никто из гостей не будет мучиться от жажды, но никто и не выпьет чересчур много, а главное, не станет обречать себя на вынужденную сдержанность, которая парализует аппетит, но которую, однако же, обязан со-

доносов во время *Террора* были сделаны лакеями. *Читателям на заметку* (УА, 292–293). Гримо не только клеймил слуг в теории, но и предпринимал практические меры для того, чтоб свести к минимуму их присутствие в доме. С этим были связаны два его изобретения: «кофейные автоматы» (см. во вступительной статье, с. 16) и рупор, «соединяющий Гурмана с кухней и позволяющий передавать туда приказания напрямую, минуя посредников» (он изображен на фронтисписе АГ-8); получив приказания, слуги передавали блюдо через квадратное отверстие в стене. Подробное описание того, как Гримо пользовался этим рупором, приставляя к отверстию то рот (когда говорил сам), то ухо (когда слушал ответы повара), оставил Фортиа де Пиль (*Fortia de Piles*. P. 286–287), рассказавший к слову трагикомическую историю о том, как один из членов Дегустационного суда, владелец ресторана «Канкальская скала» Бален, однажды опоздал на заседание; чтобы не беспокоить других членов суда, он попытался, по указанию Гримо, попасть на свое место за столом «через дыру» в стене, но, по причине плотного телосложения, надолго в ней застрял.

блюдать в присутствии слуг всякий человек, знающий, что такое осторожность. Тем не менее мы никому не рекомендуем говорить за столом о политике: обед — не время для управления государством, ибо в этот момент человек менее всего способен управлять даже самим собой; существует такое множество предметов куда более увлекательных и куда более способных возбудить аппетит, что заводить за столом разговор на темы политические не только неосторожно, но и просто глупо. Литература и театр, кокетство, любовь и поваренное искусство — вот неиссякаемые источники для веселых бесед³⁷⁶. Злословие же к числу этих источников не принадлежит; злословить за столом может только тот, у кого злое сердце, ведь ничто не сообщает человеку больше снисходительности, чем вкусная еда и радостный смех.

Вернемся к тому, с чего мы начали, и повторим, что ничто не оказывает такого губительного влияния на обед, как неумеренное самолюбие того, кто этот обед устраивает. Для того чтобы обед удался, нужно изгнать из столовой симметрию, слуг и все обыкновения, заведенные в угоду не аппетиту, а гордыне. Самое главное — есть всякое блюдо в нужный момент, пить вволю,

³⁷⁶ В УА Гримо называет эти темы излюбленными предметами «застольных бесед», к которым Амфитрион данной ему за столом властью должен подводить гостей (УА, 305). Что касается тем, приемлемых для беседы не в узком кругу близких знакомых, но на большом обеде, где многие гости видят друг друга впервые в жизни, то их Гримо призывает отбирать еще строже: «В таких собраниях предпочтительно не говорить не только о предметах политических, но также о философических учениях и недавних происшествиях, о религии и богословии, о нравственности и безнравственности; всего этого светский человек мало-мальски осмотрительный касаться не будет, из боязни не пограбить Амфитриону либо возмутить слуг» (УА, 302–303). Точка зрения Гримо — взгляд человека, пережившего эпоху Террора и политических доносов; завсегдатаи салонов XVIII в., по замечанию новейшего исследователя, вовсе не чуждались разговоров о политике, под которой, впрочем, понимали не борьбу политических партий и не теоретические проблемы монархического и конституционного правления, а придворные и дипломатические новости (Lilti. P. 358).

говорить, что думаешь, но при этом не объедаться, не впадать в излишнюю веселость и не грешить нескромностью.

Кстати хвалить Амфитриона, отдавать должное всему, что вам подают, и не оставлять ничего на тарелке, наконец, всегда отзываться самым лестным образом о господине Настоятеле³⁷⁷ — вот три завета, которые непременно должен исполнять всякий человек, достойный священного звания Гурмана.

О ГОРЧИЦЕ И СИРОПАХ, РАССМОТРЕННЫХ С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ФИЛОСОФИЧЕСКОЙ

Из всех средств, применяемых во время трапезы для того, чтобы сообщить яствам больше остроты, возбудить аппетит, скрыть оплошности поваров, наконец, помочь сотрапезникам оказать почтение всем кушаньям, поданным на стол, горчица, бесспорно, занимает первое место во всех отношениях: и благодаря древнему своему происхождению, ибо она была известна уже народу израильскому³⁷⁸, и благодаря целительным своим свойствам, и благодаря умеренности своей цены. Если верить врачам, эта приправа (всеми признанная за средство диетическое и замечательно сочетающаяся с любым мясом, как жареным, так и вареным, более же всего подходящая царице нечистых животных³⁷⁹, от чьей нечистоты она пирующих исправно оберегает) превосходно способствует пищеварению: легко раздражая фибры, она сообщает им большую силу и гибкость; она привлекает в желудок и кишечник пищеварительные соки и удваивает их действенность; она раздробляет жиры и, ускоряя перистальтику, способствует перевариванию съеденного и проч., и проч.

³⁷⁷ Упоминание о «господине Настоятеле» — это, по-видимому, шутливая отсылка к монастырской трапезе (воспоминание о двух годах, проведенных в Домеврском аббатстве — см. примеч. 424).

³⁷⁸ В Новом Завете неоднократно упоминается горчичное зерно (см.: Мф. 13:31–32; 17:20; Мк. 4:31; Лк. 13:19; 17:6).

³⁷⁹ Имеется в виду свинья.

Таким образом, горчица в особенности прописана ленивым желудкам, темпераментам холодным, вялым и слабым; она нужна всем, у кого желудок и кишечник работают не в полную силу; наконец, она превосходно подходит старикам с влажным мозгом³⁸⁰.

Если же от лечебных достоинств горчицы мы перейдем к достоинствам питательным, перечень окажется куда длиннее. Достаточно сказать, что горчица неразлучна с вареным мясом, сосисками, кровяной колбасой и со всеми без исключения кушаньями из свинины; не враг она также и индюшачьему роду; особенную же пользу приносит она на следующий день после большого обеда, если, конечно, хозяйка дома выполнила важнейший завет, гласящий: «Берегите ляжки!»³⁸¹ Горчица — непременная составная часть всех разновидностей Роберова соуса, основа всех острых приправ, украшение всех тонких ломтиков мяса; она помогает превратить репу из Френёза³⁸² в пикантнейшее преддесертное блюдо, без нее свиные ножки à la Сент-Мену подобны эпиграмме без соли; одним словом, на правильно устроенном столе горчица должна пребывать безотменно, в ней нуждаются все кушанья от дополнительных блюд до десерта.

Итак, горчица обладает множеством бесценных свойств, которые признаны повсеместно и в которых никто не смеет усомниться; а между тем, как ни трудно в это поверить, вплоть до середины XVIII столетия во Франции приготовление горчицы оставалось уделом людей непросвещенных, которые нимало не

³⁸⁰ Античные врачи были уверены, что психические заболевания имеют причиной нарушение равновесия в головном мозгу между четырьмя основными жидкостями, наполняющими человеческий организм (см. примеч. 77); в частности, если мозг слишком влажен, это может являться причиной тихого помешательства.

³⁸¹ См. выше в АГ-1 главу «Об индюках и индейках» (с. 177).

³⁸² Сорт репы, выращиваемый в городке Френёз неподалеку от Парижа (современный департамент Ивелин с центром в Версале), считался одним из самых вкусных.

пеклись о совершенствовании своего труда. Подмастерья уксусников давали клятву никому не открывать секрет изготовления уксуса, а следовательно, и горчицы; однако этот так называемый секрет, не выходящий за пределы узкого сообщества уксусников, на самом деле представлял собой не более чем обветшалый обычай, который никто не собирался менять. Химия в ту пору витала в облаках и еще не научилась прилагать свои открытия к поваренному искусству, те же из химиков, кто пытался извлечь из своих познаний практическую пользу, искали способов изготавливать золото, а не горчицу.

Проторенную дорогу, от которой никогда не уклонялся господин де Савалет (герой знаменитой пьесы господина Мерсье «Тачка уксусника», наживший на торговле горчицей огромное состояние; предок того Савалета, который накануне Революции был хранителем королевской казны³⁸³), первым покинул господин Капитан, именуемый также Графом,— уксусник с площади Школы в Париже. Опыты господина Капитана снискали поддержку, а горчица его, несмотря на все свое несовершенство, была принята весьма благосклонно. Однако прежде всего Гурманы должны быть ему признательны за то, что он стал предшественником двух самых прославленных изготовителей горчицы, какие родились на парижской земле, господ Майя и Бордена, до сих пор остающихся непревзойденными мастерами горчичного дела³⁸⁴.

³⁸³ Уксусник Поль Савалет (ум. 1671) был прототипом честного уксусника Доминика из драмы Мерсье (см. примеч. 116). Его правнук Шарль-Пьер Савалет де Маньянвиль (1713–1797) занимал должность хранителя королевской казны в 1756–1789 гг.

³⁸⁴ *Господин Май скончался в прошлом году после долгой и мучительной болезни. Задолго до смерти он передал бразды правления господину Аклоку, и почтенные сыновья этого последнего ведут сегодня дела на фабрике так умело, что, как мы уже сказали в нашем первом томе, продукция ее по-прежнему превосходна. Тень господина Майя не покинула созданное им заведение и, кажется, до сих пор руководит всем, что там делается (ГдЛР).*

Об Аклоке см. примеч. 298.

Восхитительные свойства их горчичных творений слишком хорошо известны для того, чтобы мы здесь говорили о них подробно; на столе у всякого уважающего себя Гурмана непременно присутствуют горчица с каперсами или анчоусами, с трюфелями или зеленью, изготовленная на фабрике господина Майя, и пахучая целебная горчица или горчица с шампанским, доставленная с фабрики господина Бордена; банки с горчицей того и другого фабриканта соперничают на столе вплоть до самого десерта. Множество раз знатоки брали на пробу ту и другую горчицу и погружались в глубокую задумчивость, пытаясь определить, кто же все-таки, господин Май или господин Борден, заслуживает звания наилучшего изготовителя горчицы; множество раз пытались они отдать преимущество тому или другому, но попытки эти ни к чему не приводили, ибо обе горчицы, при всей их разности, в равной мере приближаются к совершенству: если горчица господина Майя нежнее и маслянистей, то горчица господина Бордена крепче и острее; одна больше подходит к вареному мясу, другая — к свинине, но обе принесли Франции славу самой горчичной страны в мире, обе идут нарасхват в самых отдаленных уголках земного шара, особенно же охочи до той и другой народы Севера, так что банка, стоящая в Париже двадцать, самое большее двадцать пять су³⁸⁵, продается на берегах Балтийского моря за пять, а то и за шесть франков. Русские, датчане и шведы — истинные пожиратели горчицы; они намазывают ее на хлеб, как варенье.

Исключительный успех парижской горчицы пробудил в сердцах французов дух соревнования, и многие города Франции вознамерились отнять у Парижа первенство в ее изготовлении; особенно же отличился в этом соперничестве город Дижон, так что имя господина Нэжона-отца прославлено меж Гурманами едва ли не больше, нежели имя Нэжона-сына меж

³⁸⁵ 1 франк или 1 франк и 25 сантимов.

философами³⁸⁶. Однако основу дижонской горчицы составляет не уксус, а винное сусло, поэтому, хотя она приятнее всех прочих на вкус, знатоки ценят ее меньше всего и видят в ней скорее варенье, нежели собственно горчицу, а следственно, кушанье, которое более пристало детям, нежели Гурманам. Шалонская горчица принадлежит к тому же разряду, хотя она немного крепче дижонской. Недурную горчицу изготовляют в Безансоне, плохо только одно: ее продают в виде порошка, который перед употреблением нужно разводить водой, причем, если не хранить полученную смесь в герметически закрытом сосуде, она очень скоро выветривается и теряет всю свою крепость; пользоваться такой горчицей удобно только в дороге. Знатоки хорошо отзываются о горчице, которую производят в Реймсе, но в Париже она пока известна очень мало. Наконец, сегодня на славу производительницы отменной горчицы притязает Бретань.

Аптекарь-химик из Сен-Бриё совсем недавно основал в своем родном городе фабрику, из стен которой выходит очень неплохая горчица, крепкая и острая. Доктор Гастальди, превосходный ценитель всего, что может быть съедено, ставит ее очень высоко; она широко распространена на всей той территории, что некогда звалась Арморикой³⁸⁷, вплоть до полуострова Котантен. Господин Лемут (так зовут этого фабриканта) собирается открыть лавку в Париже. Однако, чтобы угодить Гурманам, недостаточно приехать издалека, а потому мы очень сильно сомневаемся, что

³⁸⁶ Дижонскую горчицу ввел в употребление в начале 1750-х гг. Жан Нэжон (1714–?). Что же касается философа Жака-Андре Нэжона (1738–1810), друга и соратника Дидро, автора статей на философские темы в Энциклопедии, то в XIX в. были в ходу две версии его происхождения: согласно одной, он родился в Париже; согласно другой, был родом из Дижона и происходил из семьи богатого фабриканта, производившего горчицу. Гримо, как мы видим, был убежден в правильности второй версии.

³⁸⁷ Территория, которая в древности называлась Арморикой, покрывала историческую Бретань и часть нормандского побережья.

горчица из Сен-Бриё затмит шедевры господ Майя и Аклока, с одной стороны, и господина Бордена, с другой; впрочем, в своем роде она, по нашему мнению, вполне хороша и достойна успеха; когда речь идет о предмете первой необходимости, без которого две трети парижских желудков утратят способность переваривать пищу, соревнование разных фабрикантов — вещь бесценная³⁸⁸.

Но довольно рассуждать о горчице, скажем несколько слов о сиропах, которые, впрочем, имеют к ней отношение весьма отдаленное.

Хорошие сиропы — почти такая же редкость, как и хорошая горчица. В прежние — не такие уж отдаленные — времена их приходилось выписывать из Монпелье. Знаменитый Бодсон вознамерился освободить французскую столицу от этой вассальной зависимости; он основал фабрику, которая стала выпускать очень недурные сиропы, пользовавшиеся заслуженным успехом. Однако Революция, изгнавшая из пределов Франции почти всех постоянных клиентов Бодсона, нанесла смертельный удар его заведению. Патриоты 1793 года заменили сиропы водкой; их царствие окончилось, царствие же водки длится по сей день, и на наших глазах прекраснейшие женщины новой Франции опрокидывают рюмки с киршвассером так же непринужденно, как женщины Франции старой попивали оршад. Каково житье, таково и питье.

Впрочем, последние два года летом стояла такая жара, что сиропы вновь вошли в моду. Напиток этот готовят быстро и

³⁸⁸ *Господин Лемут не ограничивается изготовлением горчицы, он славитя в Бретани такими изделиями, как эликсир Гаруса, уксусный сироп, уксус четырех воров, одеколон, лавандовая вода, мыльная эссенция и даже невыводимые чернила, чем лишний раз доказывает свои таланты химика и дистиллятора (ГДЛР).*

Уксусом четырех воров назывался винный уксус с травами и пряностями, благодаря которому, по преданию, в 1630 г. во время эпидемии чумы в Тулузе уцелели пившие его ежедневно четыре вора.

пьют с удовольствием; ничто так не освежает, как хороший сироп с малиновым уксусом, сироп лимонный или миндальный. Первый прекрасно готовят работники заведения господина Майя; что же до двух других, мы уже отчаялись найти их в Париже, когда узнали о недавно обосновавшемся в столице кондитере, который уделяет особое внимание этим изделиям и который, благодаря своим познаниям в химии и строгости в отборе сырья, научился изготавливать миндальные и лимонные сиропы, превосходящие все, что до сих пор было известно в этом роде. Его миндальный сироп ослепительно бел и чарующе нежен; лимонный сохраняет приятную кислинку и все прочие свойства, пленяющие нас в цитрусовых. Мы советуем ценителям испытать сиропы господина Танрада; всякий, кто их отведаст, непременно согласится, что ничего лучшего ему испробовать не довелось. Кондитер этот, хотя еще и не пользуется большой известностью, в высшей степени ее достоин. Все, что выходит из его рук, превосходно: так, его шоколад ничуть не уступает его сиропам, что мы и не преминули засвидетельствовать в нашем «Путеводителе».

Мы также рекомендуем нашим читателям сиропы господина Ноэля Ласерра: смородиновый, лимонный и из апельсинового цвета. Этот последний особенно хорош тем, что сохраняет апельсиновый аромат, но не имеет того лекарственного привкуса, которым часто грешат сиропы из апельсинового цвета, предлагаемые аптекарями. Многое можно было бы еще сказать о маслянистости и благоуханности разнообразных сиропов, об их способности исцелять и освежать, возвращать душевный покой, сберегать кротость характера и поддерживать бесперебойную работу мозга! Тема эта поистине неисчерпаема.

Мы еще вернемся к ней в третьем томе нашего альманаха. В разделе «Новые открытия» мы подробно расскажем о сиропе из белой смородины, который продается в аптеке вдовы Мартен на улице Креста в Малых полях. Но уже теперь мы можем

с уверенностью рекомендовать его как один из приятнейших на вкус и полезнейших для здоровья напитков. Этим смородинным сиропом можно превосходно освежать себя в летнюю жару; впрочем, и зимой, когда наступает время балов и других многолюдных собраний, он тоже окажется весьма кстати.

Но обо всем этом мы еще поговорим в следующий раз, а на сегодня сказанного о сиропах и горчице, пожалуй, довольно.

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ СМЕСЬ.
ГУРМАНСКИЕ МАКСИМЫ,
РАЗМЫШЛЕНИЯ,
АНЕКДОТЫ И ПРИХОТИ,
а также
ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ УЧТИВОСТИ
И ВКУСНОЕДЕНИЯ,
ИЗВЛЕЧЕННЫЕ ИЗ НЕИЗДАННОГО
«УСТАВА ГОСПОДИНА АЗА»

Гурманские принципы

♦ Гурмана, который в самом деле достоин этого прозвания, столь часто употребляемого всуе, легко узнать по тому, как он начинает трапезу и как ее кончает, ибо ему надобно, чтобы и суп, и кофе были обжигающе горячими. Единственный, кто составляет исключение из этого правила, — доктор Гастальди. Счастливы те, кто обладает не только чувствительным нёбом, но и луженой глоткой, не страшась огня!

♦ Давно известно, что железу не пристало касаться рыбы, поданной на стол; единственные металлы, достойные разрезать плоть речных и морских жительниц, — золото и серебро.

♦ Всякий Амфитрион, знающий правила общежития, предлагает одно и то же кушанье каждому из гостей не меньше трех раз. Первый долг Амфитриона — приходиться на помощь людям

робким, успокаивать их тревоги, возбуждать их аппетит и не жалеть ни сил, ни средств для его утоления.

♦ Самая большая неприятность, какую можно причинить Гурману, — помешать ему пережевывать пищу. *Следственно, всякий, кто наносит визит человеку едящему, грешит против правил опытности и общежития.* Ибо он отвлекает сотрапезников от наслаждения едой, мешает им обсуждать съеденное и вообще докучает им самым досадным образом³⁸⁹.

♦ Столь же неучтиво поступает гость, опаздывающий к обеду; поэтому, если все остальные приглашенные уже сели за стол, опоздавший не должен входить в столовую, пусть даже по этой причине ему придется в наказание за собственную небрежность голодать весь остаток дня.

♦ Истинный Гурман никогда и никого не заставляет себя ждать.

♦ Три вещи, внушающие нам равный страх: местное вино, обед по-дружески и любительское музицирование.

♦ Вершина искусства наслаждаться жизнью — подача блюд на стол одного за другим. Это — способ есть кушанья горячими, не торопясь и вволю; ведь при этом каждое кушанье оказывается в центре всеобщего внимания и притягивает к себе все аппетиты.

♦ Ничто так не парализует аппетит, как присутствие слуг за спиной обедающих. Слуги должны являться в столовой только для того, чтобы внести кушанья, и тотчас выходить вон; для перемены тарелок достаточно поместить подле каждого гостя особый поставец, именуемый служанкой. Лучше всего было бы вообще запретить слугам пересекать порог столовой; для этого

³⁸⁹ *Правило это помещено здесь недаром, ибо не счесть тех особ, которые являются к Автору этих строк именно в тот час, когда он садится за стол. Он полагает уместным предупредить всех этих людей, что невозможно причинить ему огорчение более чувствительное, нанести оскорбление более страшное. Ведь люди эти отвлекают его, смущают и унижают разом (ГдЛР).*

достаточно завести вертящийся поставец³⁹⁰ и приказать им ставить каждое новое кушанье на одну из его полок; кто-либо из гостей вполне способен выйти из-за стола и принести очередное блюдо. Да и от этого труда обедающих можно избавить с помощью механических приспособлений.

♦ Столовая должна повсюду обогреваться равномерно. Камин дает много тепла, но не следует забывать и о *гарантии*³⁹¹, укрывающей поясницу гостей от холода и сквозняков.

♦ Ничуть не менее важно содержать в тепле ноги едоков. Оловянные шары, наполненные водой, нагретой до 60 градусов, и врезанные в пол вокруг стола, представляются нам самым надежным способом содержать эту часть тела, которая так сильно влияет на органы пищеварения, в тепле, необходимом истинному Гурману.

♦ Столь же необходимо, чтобы стол был ярко освещен — слугам на пользу, а соусам не во вред. Делу легко помочь, заведя в доме

³⁹⁰ Один из наших знакомых завел это обыкновение в своем доме, и по началу дело шло весьма успешно. Однако челядь роптала, и хозяину, к его великому огорчению, пришлось отказаться от нововведения. Мы призываем тех из наших читателей, кто настоящий хозяин в своем доме, употребить всю твердость характера и настоять на введении нового порядка подачи блюд (ГдЛР).

³⁹¹ *Гарантией* назывался длинный кусок шерстяной ткани, которой оборачивались сзади все стулья после того, как гости уселись. Гарантия, объясняет Гримо в АГ-3, вещь удобная и экономичная: если погода уже не очень холодная, но еще и недостаточно теплая, она позволяет не разжигать огонь в камине; сама гарантия согревает поясницу и ноги, а чтобы не мерзли ступни, достаточно постелить на пол ковер (в Париже это необходимо 9 месяцев в году). Некоторые называют недостатком гарантии то обстоятельство, что она делает гостей как бы пленниками и мешает им выйти из-за стола; однако выходить из-за стола учтивому Гурману совершенно не обязательно; другое дело Амфитрион: он должен отлучаться ради интересов гостей, но гарантия начинается и кончается как раз около его стула, так что он легко может ее приподнимать, не тревожа никого из сотрапезников (АГ-3, 308-311).

лампу с двойной подачей воздуха, с несколькими рожками и хрустальным поддоном, из тех, которые продаются в великолепном заведении господина Ланжа на улице Святой Авуа³⁹². Изобретение господина Ланжа уже породило множество подделок, однако те лампы, которые изготовлены им самим, остаются непревзойденными, и Гурманы ценят их на вес золота.

◆ Обычай поручать разрезание крупных частей мяса кому-либо из гостей — плод серьезного заблуждения; труд этот нелегкий и тем более неблагодарный, что чрезмерная учтивость заставляет разрезающего оставлять себе самые скверные порции, а потому каждый стремится от него уклониться, и в конечном счете разрезание поручают самому неловкому из гостей, что наносит жаркому непоправимый урон.

◆ Хозяин дома обязан уметь разрезать и подать гостям по всем правилам искусства любую разновидность мяса и рыбы. В прежние времена хорошее воспитание подразумевало владение этим искусством, и учитель разрезания ценился не меньше, чем учитель танцев³⁹³.

◆ В этом отношении немцы оставили нас далеко позади. У них мясо разрезает ключник и подает его на стол разрезанным с ловкостью, о которой мы не имеем ни малейшего понятия. После этого блюдо пускают по кругу и каждый сам кладет себе порцию согласно своему званию и вкусу. Именно так должны идти дела во время правильно устроенного обеда.

◆ Главное, что должно занимать хозяина дома во время трапезы, это тарелки гостей; тарелки эти — светило, с которого не должен он сводить глаз; первейшая обязанность хозяина — следить за тем, чтобы тарелки гостей постоянно заполнялись кушаньями, а стаканы — вином. Настоящий хозяин дома не терпит пустоты.

◆ Пищеварение — дело желудка, а несварение — дело врачей.

³⁹² См. в АГ-1 главу «Господин Ланж», с. 245.

³⁹³ Об этом см. подробнее в первой части УА, с. 595–597.

♦ Слуги ни в коем случае не должны уносить блюда до тех пор, пока не получат приказа от хозяина, хозяин же ни в коем случае не должен давать такого приказа до тех пор, пока не убедится, что все гости *отступились* от всех блюд.

♦ Самая лакомая часть жареной пулярки — крылышко, у вареной же птицы вкуснее всего ляжка, особенно если она белая, жирная и мясистая. В последние годы дамы прониклись великой страстью к гузкам, а если подают куропатку — к желудкам.

♦ Что же касается части, именуемой «только дурак откажется»³⁹⁴, ее название говорит само за себя: это — лакомство для людей умных.

♦ В говяжьем филе различают часть прокурорскую и секретарскую. Эта последняя — более жесткая. На наш взгляд, названия даны неправильно, потому что, как правило, нет ничего менее аппетитного, чем старый прокурор.

♦ В зайце или кролике выше всего ценится хвост. Это своего рода пробный шар; хвост подносят наипочетнейшему из гостей; затем спину, а затем ляжки, ибо заячьи и кроличьи ляжки *сбегать* не принято.

♦ Для подачи гусей, уток, уток-мандаринок, да и вообще всех водоплавающих птиц есть свои особые правила: их следует предварительно разрезать на тонкие ломтики, отделять же от тушки крылья или ляжки и, еще того хуже, предлагать их дамам есть величайшая неблагопристойность. О, как много тонкостей таит в себе жаркое! По сравнению с ним даже менуэт — пустяк³⁹⁵.

♦ Знаменитый «Устав господина Аза»³⁹⁶, которому следуют хозяева многих парижских домов, гласит, что гость, принявший

³⁹⁴ См. примеч. 157.

³⁹⁵ Намек на фразу, которую приписывали знаменитому учителю танцев Марселю (ум. 1759); глядя, как танцует одна из его учениц, он воскликнул: «О, как много тонкостей таит в себе менуэт!»

³⁹⁶ Хотя «Устав господина Аза» может показаться выдумкой Гримо, сам Жан-Батист-Филипп Аз (1725–1808) был не вымышленной фигурой, а реаль-

приглашение на обед, но в назначенный день и час к обеду не явившийся, должен заплатить 500 франков штрафа. Сумма эта уменьшается до 300 франков в том случае, если приглашенный известил, что быть на обеде не сможет, за двое суток. Если же до обеда осталось меньше 48 часов, штраф следует заплатить целиком.

♦ Одни сочли этот устав чересчур легкомысленным, другие — чересчур суровым, но всякий, кто даст себе труд подумать, легко поймет, чем объясняется приведенное правило: ведь отсутствие гостя, которого хозяин ожидал, в расчете на которого подбирал соседей и кушанья, способно погубить весь обед. Юношам, которые по младости лет почитают все дозволенным, очень важно проникнуться этой великой истиной: ведь среди них встречаются

ным лицом, сыном парижского мясника, отцом 20 детей, ремесленником, владевшим многими профессиями («литейщик, резчик, гравер, позолотчик и серебрильщик» — *Correspondance philosophique de Caillet Duval. Nancy, 1795. P. 34–35*). Другой вопрос (остающийся без ответа), сочинил ли он в самом деле все те правила, на которые так часто и охотно ссылается Гримо. Во всяком случае, издать пресловутый «Устав господина Аза» Гримо отказался, хотя издатель Марадан предлагал ему за это три тысячи франков; мотивировал он свой отказ тем, что законы всех великих империй — например, те, которые нашептывала нимфа Эгерия Нуме Помпилию, — оставались неписанными, а следовательно, если издать законы господина Аза, почтения к ним сразу станет меньше (*Desnoiresterres. P. 78–79*). Тем не менее господин Аз был куда более реален, чем нимфа Эгерия; Гримо познакомился с ним еще в те годы, когда делал первые шаги на юридическом поприще, а Аз торговал подсвечниками и прочим хозяйственным товаром в лавочке рядом с тем трактиром, куда начинающий адвокат ходил подкрепляться между судебными заседаниями. Оригинальная доморощенная философия Аза, его маниакальная верность правилам и скрупулезное внимание к датам — все это оказало большое влияние на Гримо и сказалось в его сочинениях. На знаменитом обеде 1783 г. господин Аз присутствовал в качестве регистратора, фиксировавшего на гербовой бумаге имена и звания гостей. О приглашениях см. подробнее в одноименной главе АГ-3 и в главе «О приглашении и согласии, отказе и отглашении» АГ-5, а также во второй главе третьей части УА.

и такие невежи, которые убеждены, что написать хозяину дома записку с отказом от приглашения утром того дня, на который назначен обед,— верх учтивости и большего требовать невозможно. Гибельное заблуждение, грубейшая ошибка, которой никогда не совершит истинный Гурман!

♦ Тот же господин Аз говорил, что лучше хмелеть от вина, чем от чернил: в первом случае похмелье менее тягостно. Это была одна из лучших его остроумств, и господин Бадью не однажды доказал ее справедливость³⁹⁷.

♦ Церемонии — заклятые враги обеда. Главное в обеде — чтобы он был горячим, опрятным, долгим и обильным.

♦ Истинные Гурманы заканчивают обед, не дожидаясь десерта. После жаркого они едят исключительно из вежливости: ведь они вообще люди на редкость учтивые.

♦ Недоеденное кушанье или недопитое вино — не что иное, как оскорбление, нанесенное хозяину дома.

♦ Сложить свою салфетку означает пригласить самого себя к следующему обеду, поэтому в Париже ни один гость так не поступает, если, конечно, не принадлежит к числу завсегдаев.

♦ Если хозяин дома приглашает вас зайти, не называя дня и часа, значит, он хочет оказать вам любезность ни к чему не обязывающую и будет очень смущен, если вы поймаете его на слове. Принять приглашение можно лишь в том случае, если приглашающий назвал вам определенный день и час; особенно хорошо, если он прислал вам письмо, ибо, как бы ни сложились обстоятельства, письмо — это документ. Вот что следует взять на заметку всем людям вообще, а в особенности провинциалам: ведь те, кто являются на обед, не получив настоящего приглашения, встречают скверный прием и получают скверный обед. Вообще в Париже, когда речь идет о приглашении в гости, следует соблюдать величайшую скромность и сдержанность.

³⁹⁷ Имеется в виду, разумеется, не современный левый философ, а один из малоизвестных литераторов, знакомцев Гримо.

*Гастрономические максимы
и размышления*

♦ Из всех занятий Гурмана обед — самое важное (особенно с тех пор, как люди перестали ужинать), и все, что с ним связано, имеет значение первостепенное.

♦ Являться к обеду слишком рано почти так же бесчестно, как и приходиться слишком поздно, особенно если хозяева — люди скромного достатка и хозяйка считает своим долгом самолично наблюдать за тем, что делается на кухне.

♦ Из-за того, кто заставляет себя ждать, вводные блюда могут пережариться, а преддесертные — остыть. Поэтому настоящий Гурман усаживает гостей за стол ровно в назначенный час и велит больше никого не пускать.

♦ Обедать лучше всего поздно, потому что под вечер можно забыть о делах и думать только о том, что ешь, а после еды отправиться напрямиком в постель.

♦ Настоящему Гурману равно приятно и посидеть на диете, и внезапно получить приглашение откусывать превосходный обед.

♦ Если обед сытный и многолюдный, пять часов за столом — срок самый разумный.

♦ Гастрономические обеды устраиваются для немногих. Подобно тому как фрикасе из цыплят не удастся вполне, если цыплят будет больше трех, так же трапеза не удастся, если тонких ценителей окажется за столом больше десяти.

♦ Иные люди опасаются опрокинутой солонки и тринадцати гостей за столом. Между тем тринадцать гостей страшны лишь в том случае, если еды хватит только на двенадцать. Что же до солонки, главное — не опрокинуть ее в блюдо с превосходным кушаньем.

♦ Сыр — бисквит пьяницы³⁹⁸.

³⁹⁸ Ср. уточнение в главах «О десерте...» и «О сыре и сырах»: бисквит пьяницы — это по преимуществу рокфор или другой очень острый сыр.

♦ В подлунном мире у всего есть своя цена, а значит, есть своя цена и у хорошего обеда. А посему, ежели гость не при деньгах, он обязан расплатиться иным способом; из способов этих самый обыкновенный заключается в том, чтобы развязать не кошелек, а язык и позабавить то общество, которое ты не сумел угостить. Это называется платить натурой, и натура эта в Париже в большом почете.

♦ Женщины, которые вообще составляют повсюду украшение общества, на обеде Гурманов, однако же, оказываются совершенно лишними, ибо здесь внимание всецело отдано тому, что стоит на столе, а не тем, кто сидит вокруг него. Итак, в сих важных обстоятельствах самая глупая гусыня непременно одержит победу над самой прелестной женщиной. Другое дело — когда уже выпиты свадебное вино³⁹⁹ и кофе; вот тут прекрасный пол вновь вступает в свои права. Доктор Гастальди утверждает даже, что над сытым человеком дамы имеют больше власти, чем над голодным⁴⁰⁰.

Визиты

*Пищеварительные визиты*⁴⁰¹ — священный долг, который обязан исполнять всякий человек, знающий науку жить и положивший себе еще не раз отведать вкусных блюд. Продолжительность этих визитов соответствует в иных странах достоинствам того обеда, на котором гость побывал. Случалось, что пищеварительный визит длился три часа кряду. Многие Амфитрионы

³⁹⁹ В свадебном вине см. примеч. 355.

⁴⁰⁰ В УА Гримо уточняет, что есть женщины, которые способны украсить обед,— это актрисы; совсем иное дело — ревнивые законные супруги, которые являются к концу званого обеда за своими мужьями: эти дамы «ведут себя тройне неучтиво, ибо обнаруживают разом недостаток воспитания, умения жить в свете и благопристойности» (УА, 314).

⁴⁰¹ О пищеварительных визитах см. подробнее в АГ-5 главу «О гурманских визитах» (с. 510–511).

с удовольствием избавили бы себя от столь продолжительного изъяснения благодарности.

♦ Непременная для исполнения статья знаменитого «Устава господина Аза»⁴⁰² запрещает злословить о человеке, за чьим столом вы обедали, в течение времени, соответствующего качеству обеда. Для обыкновенной трапезы срок этот равняется неделе; для трапезы самой изысканной и роскошной не может

⁴⁰² Однажды мы опубликуем прославленный устав вместе с записками этой выдающейся особы, а покамест отсылаем читателей к весьма любопытному портрету господина Аза, приведенному в «Философической переписке Кайо Дюваля» — сочинении в высшей степени оригинальному и забавному. Несколько экземпляров этой книги продавались еще недавно у Батийо-отца, в доме 5 по улице Кладбища Святого Андрея, и у господина Дезена в Пале-Руаяле, однако госпожа Тири Гольбах, судящаяся с этим последним, сочла за благо забрать себе все оставшиеся книги, хотя они принадлежат автору. Именно по вине этой дамы «Философическую переписку», о которой столь часто справляются покупатели, в книжных лавках не найти (ГДЛР).

Шарлота-Сюзанна Тири Гольбах (урожд. Эн; 1733–1814) — жена, а с 1789 г. вдова философа Гольбаха, судилась с книгопродавцем Дезенном (тем самым, у которого Гримо печатал своего «Драматического цензора»), по всей вероятности, за право торговать сочинениями покойного мужа. Что же касается «Философической переписки», то книга эта, написанная в 1785 г. и опубликованная десятью годами позже, — мистификация приятеля Гримо Альфонса-Туссена-Жозефа-Андре Фортиа де Пиля (1758–1826) и его сослуживца по гарнизону города Нанси Пьера-Мари-Луи де Буажелена де Кердю. Скучая на военной службе, друзья от имени вымышленного Кайо Дюваля разослали вполне реальным современникам письма с нелепыми вопросами и просьбами, получили ответы и опубликовали их (правда, чаще всего не оглашая имен своих корреспондентов); среди прочего в письме под № 8 они запросили секретаря Гримо, господина Барта, о «философических завтраках», проходящих в доме Гримо (обозначенного инициалами Д.Л.Р.), и об устроенном им знаменитом ужине 1 февраля 1783 г. (на котором Фортиа де Пиль, между прочим, присутствовал собственной персоной), а под № 18 опубликовали ответ Барта, который сам Гримо признал наиболее точным (подробнее см. во вступительной статье, с. 13). В письме № 18 среди прочего описан господин Аз и его многочисленные профессии. Об «Уставе господина Аза», который так и остался неизданным, см. примеч. 396.

превышать шести месяцев, по истечении которых господин Аз возвращает нам свободу слова. Однако Амфитрион всегда вправе отнять ее у нас, снова пригласив нас к своему столу. Нельзя не согласиться, что из всех способов защитить себя от злословия этот — один из самых любезных.

♦ Чрезвычайное легкомыслие жителей парижских причиной тому, что они весьма мало ценят приглашения на обед. В памяти их еще свежа эпоха, когда обедов было больше, чем обедающих, и они полагают, будто хозяин дома должен быть признателен своим гостям ничуть не меньше, нежели они ему; что станет делать Амфитрион, когда окажется один перед накрытым столом, вопрошают они, стремясь оправдать свою неблагодарность. Скверная логика! Рассуждение людей лживых и развращенных! Да ведь стол и не был бы накрыт так роскошно, когда бы Амфитрион никого не ждал к обеду; именно ради того, чтобы напитать своих гостей, тратит он деньги на все эти яства. Истинный Гурман мыслит куда более здраво, а так как благодарность исходит из его желудка, никто не заподозрит ее в неискренности.

♦ В провинции, напротив, особенно же в городах южных, где, как, например, в Безье⁴⁰³, знают толк в еде, большой парадный обед есть дело государственное; обсуждать его начинают за три месяца до трапезы, переваривают шесть недель после.

Речь истинного Гурмана⁴⁰⁴

Одному прославленному Гурману случилось обедать в обществе нескольких профанов, иначе говоря, юнцов, умеренных в еде

⁴⁰³ О Безье см. примеч. 133.

⁴⁰⁴ Первый вариант этого похвального слова еде в противовес женщинам Иримо опубликовал в 1798 г. в 30-м выпуске газеты «Драматический цензор» в знак своего отречения от любви к Жозефине Мезере (актриса попросила Иримо больше не докучать ей признаниями, на которые ей нечего ответить). Стихотворное «Отречение» сопровождалось прозаическим примечанием, где

и питье; завязался спор, в ходе которого Гурману предложили сравнить вкусную еду и любовные утехы. Понятно, что он не был бы Гурманом, когда бы не отдал предпочтение радостям гастрономическим. Вот как доказывал он свое мнение:

«Для начала договоримся о понятиях,— сказал он. — Вы не станете возражать, господа, что наслаждения, доставляемые вкусной едой, принадлежат к числу тех, какие человек познает раньше всего, с какими расстается позже всего и какие может вкушать чаще всего. Так вот, разве возможно сказать то же самое о наслаждениях любовных?»

Разве женщина, какой бы хорошенькой она ни была, имей она даже головку госпожи Рекамье, стан мадемуазель Жорж, чарующую прелесть госпожи Анри Бельмон, аппетитную полноту мадемуазель Эмилии Конта, уста и улыбку мадемуазель Арсен и проч., и проч., — разве может женщина сравниться с восхитительными кагорскими, лангедокскими и севеннскими куропатками, чей божественный душок способен заглушить даже аравийские благовония? Неужели вы осмелитесь сравнить женщину с паште-

издатель «Драматического цензора» обещал опубликовать однажды «Похвальное слово гурманству», сопроводив его съедобной географией Франции, и заверял, что всегда считал наслаждение, доставляемое вкусной едой, наивысшим из всех, какие суждены человеку. Далее следовал тот фрагмент, который шесть лет спустя Гримо в исправленном и дополненном виде включил в АГ-2. В противопоставлении вкусной еды и женской любви слышался известный вызов культуре XVIII столетия, когда эти две сферы воспринимались не как соперницы, а как союзницы (см.: Safran S. *L'amour gourmand. Libertinage gastronomique au XVIIIe siècle*. P, 2000). Впрочем, риторика Гримо не вполне совпадала с его реальным поведением, так что причислять его на основании этого цветистого пассажа к женоненавистникам было бы опрометчиво, да и просто неверно. Опубликованные Недом Ривалем письма Гримо к Аделаиде Фёшер в расцвете их романа могут поспорить своим пылким красноречием с монологом Гурмана (см., напр.: «Я покрою поцелуями твои дивные перси, а затем рука моя проскользнет под докучное покрывало, выдумку ханжей, и примется ласкать бело-розовую ротонду, прелестное средоточие божественного блаженства» и многое другое в том же роде.— *Rival*. P. 100).

тами из гусиной или утиной печенки, которым города Страсбург, Тулуза и Ош обязаны большею частью своей славой? Разве может женщина соперничать с языками в чехле из Труа, с колбасами из Лиона, с итальянским сыром, составляющим славу Парижа, и арльскими колбасами, которые внушают нам столь великое почтение к поросычьему роду? Разве можно сравнить разрисованную и гримасничающую женскую мордашку с восхитительной вогезской или арденнской бараниной, которая так и тает во рту? Разве можно отрицать, что самые совершенные женские прелести не идут ни в какое сравнение с неизъяснимыми совершенствами понтуазских или руанских телят, которые белизною кожи и нежностью мяса затмили бы самих граций? Найдется ли на свете Гурман-извращенец, который предпочтет хилую и тощую красотку тем сочным, могучим филейным частям, чья кровь заливает мясника, а мякоть пьянит едока?⁴⁰⁵ О несравненное жаркое! В твоём обширном лоне, основании жизни и источнике чувствований, Гурман черпает самый смысл своего существования, музыкант — свой талант, любовник — свою нежность, а поэт — свой творческий дар! Какое может быть сравнение между пикантной, но помятой особой женского пола и бресскими пулярками, манскими каплунами или девственными петушками из края Ко, чья красота и сочность возбуждают все чувства одновременно и чудесно улаживают нервные окончания самого прихотливого нёба? Заметьте, господа, что я еще не сказал ни

⁴⁰⁵ Современники-пуристы были возмущены этим сравнением женщин с едой; некто Огюст де Ла Буисс, особенно разгневанный сопоставлением дам с говяжьим филеом, в книге с неоригинальным названием «Нравственные, политические и литературные мысли, замечания и рассуждения» (1810) противопоставлял ему свое видение женского пола: «Женщины — это цветы, рассыпанные на дороге жизни»; впрочем, другой критик резонно заметил в ответ, что столь избитым комплиментом женское сердце не поразить, зато пыл Гурмана, который сопоставляет женщину с предметом самых страстных своих желаний, наверняка доставит ей удовольствие (см.: *Journal des arts, des sciences et de la littérature*. 1810. V. 30. P. 101).

слова о паштетах из питивьерских жаворонков, амьенских уток или шартрских хрустанов, из мецских малиновок, финистерских куропадок или алансонских гусей; я не призвал к себе на помощь ни константинопольские копченые языки, ни гамбургскую копченую говядину, ни остендскую треску, ни устриц из Маренна и Дьеппа, Канкаля и Этретá; я умолчал о бретонском коровьем масле и о восхитительных сотвильских сливках; больше того, я пренебрег аргументами самыми вкусными и сладкими и оставил без упоминания ореховое варенье и яблочное желе из Руана, турецкий чернослив, груши свежие и сушеные, реймские пряники и тамошние “монашки” с глазурью, мецские сливы и барский крыжовник, орлеанское айвовое варенье и дижонский барбарис, изюм из Роквера и виноград из Малаги, фиги из Прованса, чернослив из Бриньоля, мускат из Пезенá, королевские сливы и обсахаренный померанцев цвет из Ажена, розовые и ванильные леденцы из Монпелье, яблочное и абрикосовое варенье из Клермона и засахаренные фрукты из Бокера и Безье и проч.; я не воспользовался в нашем споре такими безотказными аргументами, как бордоская анисовка, данцигская водка, настойка на миндальных косточках из Фальсбурга, анисовка и киршвассер из Вердена, ликер-крем мокка из Монпелье, Колладонова вода из Женевы, розовое масло из Сета, жасминовое масло из Марселя (наилучший из всех ликеров, производимых во Франции), вишневая ратафия из Лувра и Гренобля, вода с побережья Сент-Андре, тонкие ликеры господина Ноэля Ласерра и господина Фоллопа, аравийский ликер-крем господина Лемуана, сиропы господина Танрада, наконец, человеческий бальзам, индийский лес, мятный ликер-крем и прочие ликеры с Мартиники и проч., и проч., и проч. Скажите же спасибо, господа, за то, что я не прибегнул к этим неопровержимым доказательствам, и ответьте по чести, можно ли не предпочесть эти восхитительные яства и упоительные напитки женским капризам, причудам, прихотям и даже, осмелюсь вымолвить, недолговечным милостям! Вообразите перечисленные мною кушанья, приготовленные наилучшими

поварами новой Франции, поджаренные валлонскими жарильщиками, разделанные германскими дворецкими, и попробуйте сказать, что женщины вам дороже!..

Подведем итоги: согласитесь, что радости, даруемые вкусной едой богачу-Гурману, должны занять первое место в иерархии человеческих наслаждений: они куда продолжительнее, нежели те, какие доставляет нарушение шестой заповеди Господней⁴⁰⁶; они не влекут за собой ни изнеможения, ни отвращения, ни страхов, ни угрызений совести; источник их вечно полнится и никогда не иссякает; они не истощают силы и не угнетают мозг; напротив, их счастливым следствием можно почитать крепкое здоровье, светлые мысли и незабываемые ощущения. Эти радости не только не порождают сожалений, не располагают к ипохондрии и не внушают человеку ненависти к самому себе, а зачастую и к ближним, но, напротив, озаряют лицо Гурмана тем выражением блаженства, какое отличает всех верных служителей бога Комуса и какое так непохоже на бледную вытянутую физиономию робких вздыхателей».

Такую речь держал перед своими противниками наш Гурман. Не знаем, всех ли слушателей он переубедил, но вот что нам известно доподлинно: наавтра в этом кружке не одна Ариадна обручилась с Дионисом и не один дамский угодник объелся сверх всякой меры⁴⁰⁷.

⁴⁰⁶ Католическая церковь в нумерации заповедей следует Второзаконию (5:7–21), где шестой названа заповедь «Не прелюбодействуй».

⁴⁰⁷ Хотя при сравнении еды и любви Гримо безусловно отдает преимущество первой, это не мешает ему проводить параллели между этими двумя «рядами». См., например, в главе о возбуждающих средствах: «В кухне, как и в любви, от маленькой подмоги проистекает великая польза; будь человек предоставлен самому себе, он не сумел бы отдавать должное всем разнообразным соблазнам, какие его окружают. Итак, возбуждающие средства не только полезны, но даже необходимы. Существует множество обстоятельств, в которых и влюбленный, и Гурман оказались бы не на высоте, когда бы на помощь природе не пришло искусство» (АГ-5, 180).

ЛЕКАРСТВО ОТ СКУКИ

Время, отведенное для сельских удовольствий, пролетает стремительно; на смену ему приходит унылая зима со своими неизменными спутниками — долгими вечерами, когда природа, кажется, навсегда прощается с солнцем и все живое умирает от скуки. В чем искать спасение от этой напасти? Постоянно ездить в театр могут не все, да и посещение его перестает быть удовольствием, когда превращается в привычку; салонные игры превосходно развлекают праздность, но что делать людям, которым достало ума исключить из своего обихода карты — это жалкое занятие, выдуманное глупцами ради того, чтобы занять место в свете, изгнать из него литераторов и внушить умным людям любовь к уединению?

Станем говорить о политике? Увы! за последние пятнадцать лет мы говорили о ней слишком много, а между тем для французов куда лучше предоставить политику государства государственным мужам.

Станем ли злословить? Это забава довольно унылая, она тяготит совесть, но не доставляет радости; вдобавок это ремесло весьма неблагодарное: что бы ни думали по этому поводу г-н аббат Жоффруа и его достойные соратники А. и С.⁴⁰⁸, мы

⁴⁰⁸ Буквой А. подписывал свои рецензии в «Journal des Débats» (он же «Journal de l'Empire») критик Шарль-Мари де Фелетц (1767–1850), который, подобно Жоффруа (см. примеч. 55 и 461), не отличался особой снисходительностью к объектам критики. Букву С. в 1803–1804 гг. выставлял под своими рецензиями в той же газете Ж.-Анри Ласаль (1759–1833), литератор и переводчик (см.: *Le Livre du Centenaire du Journal des Débats*. P., 1889. P. 597, 622), также весьма бесцеремонно обращавшийся с рецензируемыми авторами (приведем в качестве образца начало его рецензии на учебник французской грамматики в номере от 27 августа 1803 г.: «Вот принцип, о котором следует неустанно напоминать нынешним авторам: прежде чем взяться за сочинение книги, надобно изучить ту науку или тот предмет, о котором пойдет речь»; из дальнейшего изложения недвусмысленно вытекает, что автор рецензируемой грамматики, Ж.-Б. Кастий, этому правилу следовал не вполне).

больше склонны верить мнению Буало, ибо он знал о злословии не понаслышке⁴⁰⁹.

Как же прогнать скуку, которая хозяйничает в золоченых покоях куда чаще, чем в хижине бедняка?

Станем ли мы слушать чтение новой трагедии? Нет, этого нам не вынести. Лучше, друзья мои, станем пить; это удовольствие подходит всем возрастам и всем людям в любое время. Но что же нам пить? Вино? Как бы не так! Порядочный человек пьет вино только за едой, вдобавок в Париже его подделывают так часто, что всякая бутылка, поступившая на ваш стол не из роскошных подвалов господина Тайёра и не из «Погребка аббата де Латеньяна» на набережной Театинцев⁴¹⁰, содержит настоящий яд. В таком случае, может быть, перейти на сидр? Его подделывают ничуть не реже; мед, который в него подмешивают, превращает этот напиток в слабительное, а мы собирались не лечиться, а веселиться; впрочем, и настоящий сидр немногим лучше: он раздражает нервы и ведет к подагре. Выпьем лимонаду? Но в большей части парижских кофеен под этим названием скрывается серная кислота, разведенная в большом количестве воды и подслащенная патокой. А оршад? Чаще всего сироп, служащий для его приготовления, представляет собой не что иное, как смесь крахмала, льняного масла или рыбного клея с красным сахаром-сырцом; иными словами, в Париже нашли способ производить не только лимонад без лимонов, но и миндальное молоко без миндаля...

Так что же нам пить? Пунш, друзья мои, пунш и ничто иное: этот напиток не только согревает замерзшие члены, но и служит таким превосходным лекарством от простуды, что знаменитый доктор Гастальди охотно прибегает к нему при первых признаках этого недомогания; кроме того, это отличное средство против

⁴⁰⁹ Буало осудил злословие, скрывающееся под маской лицемерной лести, в девятой сатире.

⁴¹⁰ Об этом заведении см. примеч. 426.

любой заразы, безотказное мочегонное и потогонное; наконец — и это, пожалуй, ценнее всех его целебных свойств — пунш рождает веселость, горячит воображение и почти никогда не пьянит. Но ведь для того, чтобы изготовить пунш, потребен ром, а с тех пор как проклятые англичане закрыли для нас доступ в море, напиток этот сделался величайшей редкостью⁴¹¹, он подорожал, а значит, его принялись подделывать; я уж не говорю о том, что качество пунша зависит от того, в какой пропорции смешаны в нем ром, сахар, лимонный сок и чай, — а кто может похвастать, что знает эту пропорцию в точности? Уж конечно, не парижские лимонадчики, которые изготавливают пунш без рома с той же легкостью, что и лимонад без лимона и миндальное молоко без миндаля; жидкость, которую они сбывают вам под видом пунша, представляет собой не что иное, как смесь горячей воды, скверной водки и сахара-сырца; неудивительно, что из десяти человек, заказывающих пунш в большей части парижских кофеен, девять возвращаются домой совершенно больными.

Подделки эти, поистине губительные для здоровья, должны были бы привлечь наконец внимание полиции, ибо не следует позволять наживы ради превращать целебный напиток в настоящий яд. Прежде исключительным правом на эти подделки владели только торговцы вином; об этом кое-что знал уже добрый Гораций⁴¹².

Война лишила лимонадчиков превосходного ямайского рома, а нас — настоящего пунша: ибо смесь лимонада и водки ничего общего с пуншем не имеет.

⁴¹¹ Впрочем, у господина Ноэля Ласерра ром все-таки можно отыскать, да притом настоящий и очень старый (ГдЛР).

После короткого перемирия Франция и Англия в 1804 г. вновь находились в состоянии войны (см. примеч. 315).

⁴¹² Гораций. Сатиры. II, 8, 15–16: «...следом за ним грек явился с хиосским, чистым от влаги морской» (перевод М.А. Дмитриева). В данном случае плутом был именно тот, кто предлагал неразбавленное вино: дело в том, что у греков было как раз принято смешивать хиосское вино с морской водой.

Вследствие всего сказанного мы полагаем, что окажем публике, и прежде всего тем, кто скучают и желают занять долгие зимние вечера удовольствиями столь же невинными, сколь и полезными, важнейшую услугу, если назовем способ изготовить, не тратя ни денег, ни усилий, отличный пунш, который отвечает всем требованиям, предъявляемым обычно к этому напитку, и который можно испить в любое время дня, не тратя драгоценного времени на поиски рома и лимонов.

Способ этот заключается в том, чтобы использовать пуншевый сироп: смешав одну треть этого напитка с двумя третями кипятка, вы без всякого труда немедленно получите превосходный пунш. Для дам можно взять сиропа поменьше — всего четверть на три четверти воды; этот слабый пунш придется по вкусу прекрасному полу, ибо он прекрасно соответствует чувствительности женских нервов, тонкости женского нёба и деликатности всех прочих женских органов.

Тут читатель-брюзга непременно воскликнет: «Стоило ли утомлять нас таким долгим предисловием ради того, чтобы осчастливить рецептом, известным в Париже всем и каждому; пуншевый сироп продается у большинства дистилляторов и торговцев съестным, и мне ничего не стоит послать за ним к Корселле или в Американский дом».

Не стану спорить, любезный читатель; разумеется, пуншевый сироп — вещь не редкая и не новая; но позвольте нам заметить следом за Сганарелем, что не только вязанка вязанке рознь⁴¹³, но и сироп сиропу, иначе говоря, бóльшая часть сиропов, продающихся в лавках, хотя и стоят очень дорого, приготовлены кое-как: это папоротниковый или даже просто сахарный сироп, подкрашенный несколькими каплями рома, а вовсе не сироп пуншевый: верьте слову писателя, который знает Неаполь как свои пять пальцев и который вот уже много лет пробует все, что идет в пищу людям вообще и Гурманам в частности.

⁴¹³ Мольер. Лекарь поневоле. Д. 1, явл. 6.

Немногим известно, что покойный господин Жоли, английский негодник, обосновавшийся в Брюсселе около двух десятков лет назад, вывез из своего отечества экономичную и удобную методу приготовления пунша с помощью сиропа, в котором все части, его составляющие, соединены в правильной пропорции и в такой концентрации, которая позволяет, разведя этот сироп в кипятке, мгновенно получить пунш, ничуть не уступающий тому, какой готовят с помощью рома и лимона. Господин Жоли устроил в Брюсселе фабрику и стал производить пуншевый сироп, взяв за правило использовать лишь припасы самого первого сорта. Многие, как водится, пожелали последовать его примеру и, опять-таки как водится, вознамерились его разорить, а для того стали изготовлять пуншевый сироп из припасов второсортных и продавать его по более низкой цене. Господин Жоли между тем остался верен своим принципам и был вознагражден: его фабрика пережила всех соперников, ибо публика, понимающая, что к чему, всегда возвращается к вещам вкусным и красивым; самый надежный способ сохранить ее привязанность — снабжать ее доброкачественным товаром.

Фабрика господина Жоли пережила не только конкурентов, но и своего создателя; ведь на нашей грешной земле умение изготовлять наилучший из пуншевых сиропов не обеспечивает бессмертия: самый прославленный дистиллятор смертен точно так же, как и самый невежественный спекулятор, с той лишь разницей, что имя первого остается жить в памяти потомков, а имя второго уходит в могилу вместе с тем, кто носил его при жизни.

Что касается господина Жоли, то, к счастью для любителей пунша, живо не только его имя, но и секрет его сиропа, который он завещал своему семейству. Одна из дочерей господина Жоли, супруга книгопродавца Оккара, обосновалась в Париже и устроила в своем доме (номер 1 по улице Шпоры) склад настоящего пуншевого сиропа господина Жоли, который доставляют сюда с брюссельской фабрики, где дела идут превосходно. Сироп этот, изготовленный с редкостным тщанием, дарит незабываемое

наслаждение знатокам, особенно если добавить в него немного лимонного сиропа господина Танрара. Призываем в свидетели фламандцев, которых нынче так много в Париже и которые, как известно, знают толк не только в пиве, но и в пунше. Сироп этот, подорожавший после введения новых таможенных тарифов, стоит, однако же, всего 4 франка 75 сантимов за пинту — следует признать, что это недорого: ведь за эти деньги можно долгим декабрьским вечером не только спастись от скуки самому, но и спасти всех своих ближних.

Похвалы — более чем заслуженные, — какими мы осыпали сироп господина Жоли, не означают, что мы проявляем неблагодарность к господину Ноэлю Ласерру, одному из лучших и, пожалуй, самому ученому из парижских дистилляторов. Его пуншевый сироп менее крепок, чем брюссельский, но зато более сладок и имеет тот же лимонно-ромовый вкус; он изготовлен так же тщательно и из таких же превосходных припасов, что и обеспечивает ему первенство среди всех сиропов, какие продаются в Париже⁴¹⁴.

⁴¹⁴ *Статья о пунше навлекла на нас грубейшие оскорбления, какие обрушил на нас аноним, подписывающийся Б.А.Б.; послание свое он адресовал журналисту, который, будучи человеком порядочным, не стал предавать его тиснению и просто передал нам. Господин Б.А.Б. ошибся адресом: ему следовало обратиться к редактору «Вестника зрелищ»: там его опус непременно увидел бы свет, ибо этот листок есть настоящая сточная канава и с некоторых пор туда стекаются все глупости, какие отказываются печатать другие газеты. Что же касается письма господина Б.А.Б. — непревзойденного образца бессмыслицы, — мы можем только посочувствовать парижским лимонадчикам, не сумевшим обзавестись лучшим адвокатом, и по-прежнему настаиваем на том, что пунш, лимонад и оршад, которые подают в большей части парижских кофеен, — напитки поддельные и зачастую опасные для здоровья (ГдЛР).*

В газете «Вестник зрелищ», которую выпускал журналист Лепан, давний оппонент Гримо и его приятеля Жоффруа на поприще театральной критики, 20 февраля 1804 г. была опубликована издевательская статья, где Гримо де Ла Реньер (обозначенный прозрачными инициалами Г.Д.Л.Р.) был изображен

О СОСЕДСТВЕ ЗА СТОЛОМ

Люди заурядные убеждены, что из всякого, кто богат и щедр, непременно выходит хороший Амфитрион; однако те, кто глубоко исследовал этот вопрос и подверг всестороннему рассмотрению качества, необходимые для того, чтобы в полной мере заслужить это звание, убеждены, что Небеса даруют столь почетную награду лишь немногим счастливым и что хороший Амфитрион — едва ли не такая же великая редкость, как хороший жарильщик.

В самом деле, можно иметь деньги, отличного повара, умного дворецкого, хороших поставщиков, умелого и честного ключника, буфетчика, которого по праву позволительно назвать мастером своего дела, можно долго изучать все, что необходимо для заведения хорошего стола, — и тем не менее оставаться Амфитрионом в высшей степени посредственным. *Non in solo pane vivit homo*⁴¹⁵ — и самый лучший обед, тщательно продуманный, прекрасно поданный и весьма обильный, покажется в высшей степени нелепым, если хозяин дома не умеет правильно подобрать гостей, а главное, правильно рассадить их за столом.

Вот что услышали мы на сей счет от одного Гурмана:

«Недавно я лишний раз убедился в правоте ваших слов. Я был в гостях у М..., который слывет превосходным хозяином, и

как нахлебник, любящий жить за чужой счет. В статье рассказывается о том, как противники Гримо отомстили ему за нелестные характеристики, обнаруженные на страницах «Альманаха Гурманов»: они позвали литератора «на индейку», но с условием, что он прежде напишет ей похвальное слово; Гримо выполнил требование, однако за столом для него места не нашлось и, вместо того чтобы наслаждаться индейкой, он был вынужден выслушивать злые насмешки над содержанием и стилем «Альманаха Гурманов» (Courcier des spectacles. 1804. P. 2550). Любопытно, что статья кончается упоминанием о скором отъезде Гримо в Россию, где «найдут применение его глубокие познания в кухонной сфере» (намек на то, что Гримо, по примеру своих соотечественников, бежавших в Россию во время революции, превратится из богача-гурмана в ремесленника-повара?).

⁴¹⁵ Не одним будет жить человек хлебом (Мф. 4:4).

вполне заслуженно. За столом нас было двадцать пять человек, а еды достало бы на сорок. Двенадцать вводных блюд, шесть дополнительных, два сытных сменных блюда, четыре жарких, преддесертные блюда овощные и сладкие и соответствующий десерт. Вина от господина Тайёра, пирожное от господ Руже и Лесажа, украшения стола от господ Жоржа и Мульта, мороженое от господина Мазюрье, ликеры от господ Лемуана, Ноэля Ласерра и Фоллопа, кофе, приготовленное по способу господина де Беллуа, — недостатка не было ни в чем. Кушанья были горячие, мясо — не пережаренное; наконец все гости были люди достойные, умные, известные... и все же никогда в жизни паузы между переменами блюд не казались мне столь долгими и столь нелепыми. Скоро мы узнаем, почему.

Я сказал, что за столом сидело двадцать пять гостей: никто ни с кем знаком не был, отчего поначалу царило меж нами некоторое стеснение; однако ничто так не располагает к открытости, как совместная трапеза, а потому это была бы беда небольшая, когда бы каждый занимал место, ему подобающее.

Гости не были знакомы друг с другом, однако хозяин знал их всех — стало быть, ему следовало рассадить их в правильном порядке; меж тем — то ли от беспечности, то ли от рассеянности, то ли от незнания — он и не подумал о том позаботиться и положился на случай. И вот что из этого вышло.

Повторяю: нас было двадцать пять приглашенных, в том числе банкиры и поставщики, военные и сочинители, сельские священники и негоцианты, художники и судейские, актеры и поэты и, наконец, один дилетант — любитель всех наук и искусств разом. Разумеется, каждый из этих людей способен украсить общество; вопрос лишь в том, с кем ты окажешься рядом, ибо ясно, что за столом, накрытым на двадцать пять человек, общей беседы не заведешь.

Одному из кюре выпало сидеть между поэтом и актером, поставщику — рядом с судьей, торговцу — рядом с автором, художнику — рядом с поставщиком, военному — рядом с банкиром

и проч.; таким образом, каждый получил в соседи человека, не понимающего его языка, и, довольно скоро в этом убедившись, был принужден держать свой собственный язык за зубами. В течение всей этой bestолковой трапезы не слышалось ничего, кроме коротких реплик, перемежающихся звоном тарелок и приборов.

Поэт захотел было рассказать кюре о провале своей трагедии, а тот отвечал рассказом об успехе своей проповеди; ни в монологе поэта, ни в речах актера, толковавшего про закулисные интриги, священник разобратся не сумел. Один из авторов завел спор о грамматике с торговцем, который не мог ответить ничем, кроме жалоб на блокаду, мешающую поступлению на континент сахара и кофе. Художник описывал задуманное им историческое полотно поставщику, который, со своей стороны, горько жаловался на честность нынешних министров и бескорыстие чиновников, не позволяющих ему разгуляться, меж тем как в прежние времена он ловил рыбку в мутной воде совершенно беспрепятственно. Лучше всех на первых порах поладили военный и дилетант: ведь последний немного разбирался во всех науках, а значит, и в науке военной, однако очень скоро ему надоело слушать бесконечные рассуждения про бастионы и ядра, про оборонительные сооружения и стрельбу, про строй сомкнутый и разомкнутый, и он пожалел, что не сидит рядом с художником.

В результате каждый, очутившись не на своем месте, не смог блеснуть талантами и стал казаться ничтожеством — примерно как нули, если им не предшествуют одна или несколько цифр. Все гости встали из-за стола недовольные друг другом, а следовательно, и самими собой, ибо довольны собою мы бываем лишь в тех случаях, когда можем собою гордиться. Замечу, кстати, что, хотя отсутствие хороших собеседников должно, казалось бы, увеличивать аппетит гостей, ибо если за столом нельзя поговорить, гостям остается только есть, на самом деле все происходит по-другому: в этой пустыне люди лишаются не только дара речи,

но и аппетита; к великому огорчению Амфитриона, гости съели куда меньше, чем могли бы.

Несколько дней спустя я, как водится, отправился к этому Амфитриону с пищеварительным визитом. Разговор зашел о недавнем обеде, и наш хозяин пожаловался на тишину, царившую за столом, и на нежелание гостей говорить друг с другом.

Этого бы не случилось, отвечал я ему, когда бы вы поступили так, как с успехом поступают иные Амфитрионы, мне знакомые, и как следовало бы поступать всем Амфитрионам без исключения,— если бы вы заранее отвели приглашенным места сообразно их интересам. Поэта надобно бы посадить рядом с актером: комедиант пожалел бы сочинителя и утешил рассказами о том, что творится за кулисами. Кюре и судья, люди степенные и рассудительные, превосходно поладили бы друг с другом. То же самое касается банкира, торговца и поставщика: они без труда нашли бы общий язык и обсудили последние биржевые и коммерческие новости ко взаимной пользе и удовольствию. Довольны соседством были бы, в свой черед, дилетант, художник и военный: первый послужил бы второму и третьему переводчиком, и все трое завели бы меж собой разговор столь же приятный, сколь и поучительный, который сделался бы еще веселее, если бы сочинитель время от времени оживлял его острыми словцами или подходящими к случаю цитатами. Поступи вы таким образом, обед ваш был бы не только вкусен, но и приятен; гости остались бы довольны и друг другом, и вами и благодарили бы вас не только за превосходные кушанья, какими вы их потчевали, но и за предусмотрительность, с какой вы отвели им место за столом. Вы, однако же, пренебрегли этой последней обязанностью, и потому мы встали из-за стола наевшись досыта, но нимало не насытившись приятной беседой; итак, все дело в том, чтобы рассадить гостей в правильном порядке.

Амфитрион согласился с моими доводами, поблагодарил меня и обещал воспользоваться моими советами. И в самом

деле, несколько дней спустя он устроил второй обед для тех же самых лиц. На каждой салфетке лежал билетец с именем гостя, украшенный прелестной виньеткой⁴¹⁶; билетцы были разложены в порядке, мною предложенном, и порядок этот удовлетворил всех гостей без исключения. Каждый был в восторге от соседей; беседа шла не умолкая, отчего, естественным образом, аппетит у всех разыгрался, ибо ничто не вызывает такого голода и так не улучшает пищеварение, как разговор живой и неумолчный; дар речи — один из драгоценнейших для едока. Итак, гости отдали должное всем блюдам и всем винам; они превознесли до небес Амфитриона, который сумел так прекрасно их рассадить, и дали себе слово никогда не пренебрегать его приглашениями».

С помощью этой меры, которую так легко принять заблаговременно, можно, предотвратив все недоразумения и положив конец всем неловкостям, превратить сборище людей весьма обыкновенных в собрание собеседников самых приятных. От Амфитриона требуется в этом случае лишь известное здравомыслие и более или менее глубокое знание рода занятий и характера своих гостей⁴¹⁷. Благодаря этому он сможет уберечь самое

⁴¹⁶ В последнем томе АГ Гримо подробно рассказывает о технике изготовления этих билетцев, порой весьма несовершенной: «В иных домах имена гостей, причем нередко с ошибками (хотя не знать, как пишутся имена твоих гостей, позорно), выводятся на игральных картах» (АГ-8, 173). Напротив, на заседаниях Дегустационного суда использовались билетцы, отпечатанные типографским способом. Впрочем, сами по себе билетцы дела не решают; в УА Гримо предупреждает: «Следует подчеркнуть, что размещение этих билетцев ни в коем случае не должно быть делом случая, а должно, напротив, являться плодом глубоких размышлений и хитроумных предположений Амфитриона» (УА, 269).

⁴¹⁷ В УА Гримо называет еще одну обязанность Амфитриона: если число гостей не слишком велико, он должен постараться еще до того, как они перейдут в столовую, представить их друг другу, иначе может случиться так, что гости, у которых множество общих интересов, проведут целый день бок

многочисленное общество от превращения в бестолковую толпу; время пролетит незаметно, ибо самолюбие всех — и болтунов, и Гурманов, и дилетантов — будет удовлетворено; именно в этом случае подтвердится справедливость поговорки, дорогой сердцу всех людей, привыкших к хорошему обществу; она гласит, что за столом никто не стареет. Обед может быть удачным, только если гости рассажены ко всеобщему удовольствию, а единственный способ этого добиться — убажить самолюбие каждого из сотрапезников и позволить каждому гордиться собой и наслаждаться обществом соседей.

О ПИРОГАХ И ПИРОЖНИКАХ

Пироги и пирожное для кухни суть то же самое, что риторические фигуры для речи; они — ее жизнь и ее украшение. Речь без фигур и обед без пирожного равно безвкусны; но как не всякому дано быть красноречивым, так далеко не всякий умеет правильно обращаться с тестом. Хорошие пирожники — почти такая же редкость, как великие ораторы; и если в истории красноречия непревзойденных мастеров найдется не больше пяти-шести, то в истории пирожного искусства отыщется их еще меньше. Судебное красноречие Древней Греции, Рима и Парижа прославлено Демосфеном и Эскином, Цицероном и Гортензием, Кошеном и Жернье⁴¹⁸, а кого можем мы назвать, если обратимся к искусству скалки? Руже и Лесажа, Леблана и Жандрона, Жаке и Лафоржа, Мультá⁴¹⁹ и еще горстку пирожников, идущих по их стопам. О пирожниках других стран Европы нечего говорить; настоящие

о бок, не сказав друг другу ни слова, только потому, что не знают друг о друге ничего: ни имени, ни рода занятий (УА, 267–268).

⁴¹⁸ Наряду с прославленными греческими и римскими ораторами Гримо называет имена двух адвокатов Парижского парламента: Анри Кошена (1687–1747) и Пьера-Жана-Батиста Жернье (1725–1788).

⁴¹⁹ Все перечисленные пирожники более или менее подробно охарактеризованы в «Гастрономическом путеводителе» в АГ-1.

мастера работают только во Франции. Да и во Франции не все города равны. Тулуза и Страсбург составили себе имя на запеченных в тесте паштетах из гусиной печенки, Перигё — на паштетах из куропаток⁴²⁰, Нерак — на холодных паштетах в мисках, однако как далеко этим изделиям, вдобавок относящимся более к ведомству поваренному, нежели к пирожному, до изобретательных и совершенных творений, которые ежедневно являются на свет из наилучших печей Парижа!

Умение печь есть искусство разом приятное и полезное, весьма подходящее хорошеньким женщинам; для них оно становится и способом провести время, и забавой, и надежным средством воротить или сохранить полноту и свежесть. Да позволено будет нам привести слова, сказанные на сей счет автором, чья репутация в поваренном и пирожном искусстве безупречна, а сочинения, посвященные кушаньям, принадлежат к числу лучших в своем роде⁴²¹:

«Искусство, способное прогонять скуку из жизни человека любого сословия, доставлять забавы приятные и разнообразные, давать всему нашему организму повод для упражнений полезных и нетягостных, препятствовать непроходимостям, порождающим столько страшных недугов, искусство, возвращающее нам аппетит, силу и веселость, дарящее нам тысячу вкусных изделий, соединяющее вокруг нас друзей и совершенствующее то ремесло,

⁴²⁰ *Кстати, слава паштетов из Перигё, даже тех, которые готовит мадемуазель Куртуа, на наш взгляд, сильно преувеличена. На самом деле паштеты эти — не что иное, как куропатки, укрытые толстым слоем жира, а топленое сало, как известно, вкусно только на сковородке. Другое дело, что в глиняных мисках паштеты эти могут храниться год и даже больше; в долгих путешествиях они незаменимы. Так отправляйте же их в Индию, там достоинства их заиграют куда ярче, чем в Париже (ГдЛР).*

⁴²¹ Г-н Журдан Лекуэнт (ГдЛР). Названный знаток, «разом и врач и повар» (АГ-6, 30), был автором книги «Пирожные, полезные для здоровья, или Легкие и экономичные способы испекать пирожное всякого рода нежным и целебным» (1792) и других сочинений на сходные темы.

какое было известно и уважаемо еще в самой далекой древности, заслуживает, полагаю, некоторого внимания со стороны всех членов хорошего общества.

Женщины любезные и прелестные, страждущие от скуки или от горя, покиньте поскорее роковое кресло, в котором вянет цвет вашей юности; не оставляйте формы, служащие для приготовления дивных лакомств, в чужих руках, нередко столь отвратительных; отныне сахар, жасмин и розы поступят в руки Граций; прелестные произведения пирожного искусства станут поистине бесценны для нас, если будут изготовлены особами, нам столь дорогими».

В ожидании счастливого дня, когда пожелание это исполнится и дамы оставят праздное веретено ради неутомимой скалки, отдадим должное той скорости, с какой развивалось пирожное искусство во Франции за последние двенадцать лет. Революцией, в нем свершившейся, мы обязаны Руже и Лесажу, Лафоржу и Жандрону, а также многим их собратьям. Прежде они выпекали изделия массивные и тяжелые, не милые ни уму, ни сердцу. Нынче из их рук и печей выходят создания легкие и полезные, равно приятные и глазу, и желудку, а сочетание элементов, их составляющих, выдает в их создателях искусных химиков, одаренных рисовальщиков и подлинных мастеров пирожного дела⁴²². [...]

⁴²² Сравните, например, савойские бисквиты былых времен с теми, какие выпекают сегодня. Прежние бисквиты были тяжелы и массивны, они становились причиной множества несварений желудка, а по прошествии трех дней черствели и делались совершенно несъедобными. Нынешние же бисквиты легки, воздушны и, можно сказать, просто невесомы. Есть их можно без опаски, причем через три месяца они так же свежи, как в первый день. Всеми этими преимуществами мы обязаны картофельной муке, заменившей при их приготовлении муку пшеничную. В третьем томе нашего альманаха мы непременно расскажем о превосходной фабрике по производству этого крахмала, которую недавно выстроили в Безоне и которая уже снискала очень хорошую репутацию (ГдЛР).

О ВИНЕ⁴²³

«Вокруг слишком много вина для того, чтобы причащать верующих, и слишком мало для того, чтобы приводить в движение мельничные жернова; что же остается делать с вином? Пить». Так нередко говаривал настоятель аббатства регулярных каноников — монахов, которые в отношении чревоугодия ничуть не уступали бернардинцам⁴²⁴; чтобы не быть голословным, сей достойный муж неизменно подкреплял свои слова полным стаканом вина. Как видим, слово у него не расходилось с делом, чего нельзя сказать о многих других проповедниках.

Чем внимательнее мы вчитаемся в эти простые слова, тем яснее пойдем, какого великого смысла они исполнены. Это самая настоящая апофегма.

Многие авторы признают, что вино — лучший друг тех, кто знает свою меру, и злейший враг тех, кто меры не знает. Вино — наш спутник в горе и в радости, оно главный источник неподдельных наших ощущений. Оно — молоко для старцев, бальзам для взрослых, помощник для Гурманов. Самая лучшая трапеза без вина — все равно что бал без оркестра, комедиант без

⁴²³ Шарль Бодлер в статье «О вине и гашише» (1851) упрекал Бриья-Саварена за то, что он в своей «Физиологии вкуса» посвятил вину только одну-единственную фразу: «Изобретателем вина считается патриарх Ной; вино готовится из винограда». «Как питательно и как поучительно! — язвительно восклицал Бодлер. — Всякий, кто прочел эту фразу, не может не составить себе ясного и четкого представления обо всех винах, об их сравнительных достоинствах и об их воздействии на желудок и ум» (Baudelaire Ch. Oeuvres complètes. P., 1953. Т. 3. P. 200). Если Бодлер и преувеличил, то совсем немного; в «Физиологии вкуса» вину в самом деле посвящено лишь несколько абзацев, лишенных какой-либо конкретики; Гримо де Ла Реньеру, как показывает нижеследующая глава, аналогичный упрек предъявить невозможно.

⁴²⁴ Имеется в виду настоятель Домеврского аббатства, куда в 1786 г. выслали Гримо «на перевоспитание», аббат Жозеф де Сентиньон. Жизнь в руководимом им аббатстве не отличалось суровостью: здесь не соблюдали постов и знали толк в изысканных кушаньях (Rival. P. 69–71). Регулярные каноники — одна из католических конгрегаций внутри ордена августинцев.

румян или аптекарь без хинина. Начало всякого обеда всегда проходит в тишине, не столько оттого, что все заняты наполнением пустого желудка, столько оттого, что щедрые возлияния еще не привели умы в боевую готовность. Все думы посвящены одной лишь еде, и каждый пережевывает свой кусок молча; но лишь только тонкие вина наполнят стаканы — и даже прежде чем пенистое аи вытолкнет в потолок пробку, державшую его взаперти,— как все сердца раскрываются навстречу друг другу и всех охватывает неудержимая веселость; каждый теряет прежнюю чопорность и видит в соседе друга; приятные слова, остроумные реплики, нежные признания обличают явление любезного сына Семелы⁴²⁵; и если Амфитрион потрудится подавать вина в правильном порядке, оставляя самые хмельные под конец, за столом очень скоро не останется никого, кроме добрых братьев и настоящих друзей.

Если же на пирушках присутствуют красавицы столь же любезные, сколь и снисходительные (а общество бы несомненно выиграло, будь таковыми все красавицы без исключения), тогда дело идет еще веселее и живее; впрочем, женское присутствие не позволяет сотрапезникам пуститься во все тяжкие. Если за столом есть дамы, приходится вести себя прилично и не превращать ни обед, ни ужин в оргию. Вид женщин воспламеняет сердца, распаляет умы, будит воображение, развязывает языки, однако чувственности в застолье подобает оставаться покойной. Горе мужчине, которого винные пары заставят перепутать столовую с будуаром...

Истинные Гурманы в подобных случаях являют собой образцы благопристойности, осмотрительности и сдержанности. Доказано, что человек, чей желудок щедро улагодворен, хмелеет гораздо медленнее, нежели тот, кто под предлогом умеренности оставляет едва ли не все кушанья нетронутыми. Посему Гурман не боится хорошего вина, каким бы хмельным оно ни было, и,

⁴²⁵ Дионис, бог виноделия.

выпив на четыре бутылки больше, чем человек, не находящий вкуса в еде, будет судить обо всем более здраво, чем скучный трезвенник.

Вдобавок, если одни от вина становятся злее, другие — грубее, третьи — печальнее, четвертые — сумасброднее, Гурману вино идет только на пользу, а поскольку не бывает Гурманом тот, кто не отличается острым умом, веселость вдохновляет его на любезные речи, тонкие комплименты, нежные признания. Дамам это прекрасно известно; поэтому, когда они вправе сами выбирать место за столом, они, как мы заметили, неизменно усаживаются подле Гурмана, ибо знают наверное, что этот сосед будет их занимать, забавлять, веселить без всякого ущерба для их чести; речи, которые донесутся до их слуха, могут прозвучать двусмысленно, но ни в коем случае не обидно и не оскорбительно, все же остальные их чувства пребудут в совершенной безопасности. Зато окажись дамы подле мрачных любителей пить воду, людей без аппетита, сатиров без узды, они не выиграют ровно ничего, а потерять могут решительно все.

Воротимся к нашему рассказу и согласимся с настоятелем Домеврского аббатства регулярных каноников в том, что, если вокруг слишком много вина для того, чтобы причащать верующих, и слишком мало для того, чтобы приводить в движение мельничные жернова, нам не остается ничего другого, кроме как его пить.

Чтобы пить вино, ничем не рискуя, нужно выбирать вино, во-первых, хорошее, во-вторых, выдержанное, в-третьих, натуральное, а сочетание этих качеств, как известно, встречается в Париже очень редко, ибо здесь торговлю вином взяли в свои руки люди алчные, бесчестные и невежественные, превратившие один из прекраснейших даров Провидения в опаснейший из ядов.

В первом томе нашего сочинения мы уже рассказывали о погребках господина Тайёра, где можно приобрести вина самого высшего сорта. Ради того, чтобы их отыскать, этот заме-

чательный виноторговец обрыскал едва ли не все старинные парижские погреба; однако сможет ли он и в дальнейшем поддерживать свое собрание на прежнем уровне? Вряд ли. На создание превосходного погреба требуется тридцать лет неустанных трудов, безоглядных трат и неусыпного внимания; людей, способных на это, найдется немного, особенно среди богачей. Революция изгнала из Парижа всех владельцев винных погребов, а сами эти погреба отдала на растерзание слугам, соседям и революционерам; старинные вина были распроданы, и счастливы те, кто, подобно господину Тайёру, сумели их раздобыть и сохранить до нынешних времен. Однако после того как сокровищам этим придет конец, пополнить запасы будет уже неоткуда, и это, увы! одно из величайших несчастий, которые принес с собой новый порядок вещей. Наши республиканские Мидасы привыкли пить всякую бурду, а содержать погреб, не говоря уж о том, чтобы его создать, они не в силах.

Зато погреба господина Тайёра просторны, глубоки и до сих пор скрывают в своих недрах запас превосходнейших вин. Высокая их цена отпугивает толпу, и только истинные любители, сохранившие кое-какое богатство, могут позволить себе вкусить этого нектара. Посему можно предположить, что чудесный этот источник иссякнет еще не скоро. Станем же пользоваться им сегодня, не тревожась о том, что случится завтра; когда дело идет об удовольствии, настоящее — все, ибо прошлое зачастую оставляет в душе одни лишь сожаления, а грядущее сеет одни лишь страхи. Жизнь так коротка, что тому, кто хочет быть счастливым, не стоит заглядывать ни слишком далеко назад, ни слишком далеко вперед. Позаботимся о том, чтобы счастье плескалось в нашем стакане и благоухало на нашей тарелке, и, положившись на всеблагое Провидение, которое никогда еще не бросало в беде детей своих, отдадим должное сегодняшнему обеду, не заботясь о завтрашнем. На одного человека, умирающего с голоду, приходится тысяча, гибнущих от несварения

желудка,— вот вечный источник спокойствия и даже надежды для Гурмана!⁴²⁶ [...]

Тонкие вина за столом — не более чем предмет роскоши; куда важнее запастись для первой перемены блюд хорошим ординарным вином. Меж тем именно оно-то в лучших парижских домах встречается очень редко, а у рестораторов — почти никогда⁴²⁷. В Париже ординарными винами чаще всего служат вина из окрестностей Орлеана, тяжелые, камнем давящие на желудок, и вина из Нижней Бургундии, которые продаются под именем маконских, хотя происходят по большей части

⁴²⁶ С тех пор как вышло в свет первое издание «Альманаха Гурманов», в Париже появилось несколько заведений, торгующих в розницу тонкими винами, ликерами и винами преддесертными. Не притязая на то, чтобы исчислить их все до единого, мы располагаем в третьем томе нашего альманаха рассказать о том из них, которое открыл недавно напротив Пале-Руаяля господин Марес под вывеской «Погребок аббата де Латеньяна». Оно, как нам кажется, достойно отдельного разговора (ГДЛР).

В первом издании АГ-3 Гримо в самом деле посвятил страницу этому погребку и критически отозвался о вывеске, на которой был изображен аббат де Латеньян (1697–1779). Аббат этот был известен как сочинитель галантных песенок и любитель спиртного; тем не менее Гримо в приступе вообще не свойственного ему ханжества замечает владельцу погребка, что не пристало изображать над входом в питейное заведение духовное лицо (АГ-3, 130–131). Во втором издании АГ-3 весь этот пассаж отсутствует.

⁴²⁷ Традиционно в качестве ординарного подавали красное вино, однако в УА Гримо сообщает, что есть люди, предпочитающие красному ординарное белое, и на сей предмет Амфитрион должен выставлять на стол несколько бутылок этого последнего, в пропорции одна бутылка белого на две красного (УА, 294). Сам Гримо предпочитал в качестве ординарного именно белые вина; в АГ-5 он объясняет, почему: белое вино не такое сытное и не отбивает аппетит; оно менее крепкое и позволяет дольше сохранять ясную голову; наконец, его труднее подделать, потому что подделку легко узнать по цвету. Но, конечно, годится не всякое белое вино: бордоское, бургундское и шампанское здесь будут некстати (они дорогие и крепкие, и их следует оставлять до преддесертных блюд). Гримо рекомендует некое вино из Пуасси под Парижем (АГ-5, 128–129) либо шабли (УА, 294).

из Осерра и его окрестностей. Эти последние — если они выбраны тщательно,— как правило, совершенно безвредны, не слишком тяжелы и не слишком хмельны, хотя и достаточно крепки. Как мы уже сказали в первом томе нашего сочинения, хозяин дома обязан непременно раздобыть к столу превосходное ординарное вино. Ведь трапеза начинается именно с него; небо каждого гостя в этот момент еще свежо и готово к восприятию впечатлений; поэтому Амфитриону так важно с самого начала убедить гостей в совершенстве его погреба; меж тем многие люди этим условием пренебрегают. Они покупают ординарное вино у соседнего кабатчика, а покупку тонких вин поручают так называемым друзьям; в результате, отравленные первым и обманутые вторыми, они подносят своим гостям гибельные напитки, которые, вместо того чтобы способствовать пищеварению, его затрудняют, а вместо того чтобы возбуждать аппетит, его усыпляют. Доказано, что две трети несварений желудка происходят не от чего иного, как от скверного вина.

Устрицы, как правило, едят только с белым вином, чаще всего с тем, что производят в Шабли, но разве можно после этого напитка травить гостей посредственным ординарным вином? В таком случае приходится подавать тонкие вина уже к супу, отчего обед, начинающийся устрицами, оказывается весьма и весьма разорительным. Вдобавок устрицы — кушанье сытное, а во рту от них остается клейковина, мешающая должным образом ощутить вкус прочих блюд⁴²⁸. По всем этим причинам мы советуем есть устрицы только на завтрак: если

⁴²⁸ Помочь желудку поскорее переварить устрицы нетрудно. Следует съесть сразу вслед за ними тарелку молочного супа; горячее молоко — превосходный растворитель для этого моллюска; оно растворяет устриц буквально в одно мгновение, так что о тяжести в желудке не приходится и говорить (ГдЛР).

В другом месте Гримо указывает, что второе место после молока как растворитель устриц занимает вино шабли — и только оно; напротив, запивать

подать вместе с ними соленое мясо, а следом за ними сыр, да еще оросить все это превосходным вином, никакого вреда они не причинят. Устрицы, особенно если поставляет их знаменитая «Канкальская скала» или его почтенный сосед, «Парк Этрета́», стоят целого обеда.

Из всего сказанного следует, что хороший винный погреб в Париже — почти такая же редкость, как хорошая поэма, и что целой жизни Амфитриона едва достанет на то, чтобы его устроить, а значит, создание такого погреба — дело рук нескольких поколений; меж тем нынешние богачи — люди без предков, а потому мы очень сомневаемся, что они смогут когда-либо удовлетворить в этом отношении потребности Гурманов. Недаром за столом у наших новых французов винографы наперечет.

О ПИВЕ

В Париже так трудно достать хорошее вино, что многие Гурманы заменяют его пивом — напитком легким, доброкачественным и малопитательным. Недостаток его заключается в том, что он слегка охлаждает желудок и по этой причине не слишком способствует пищеварению. Однако истинным Гурманам, чье нутро всегда горячо, бояться нечего, тем более что по здравом размышлении нельзя не признать: хорошее пиво для здоровья куда полезнее, чем плохое вино; ведь достаточно выпить после еды двойную порцию кофе или тройную порцию ликеров и водки, чтобы равновесие в желудке восстановилось незамедлительно. Добавим, что обед с пивом настоятельно требует интермедии, которой мы присвоили наименование «срединной чарки».

Добавим также, что за обедом следует употреблять только светлое пиво; оно гораздо менее питательно, чем темное, а потому справедливо признано более легким и здоровым.

устрицы бордоским, шампанским или рейнским — значит помешать собственному пищеварению (АГ-5, 24).

Есть у пива и еще одно достоинство: это, пожалуй, единственный напиток, который в Париже пока не подделывают. Число пивоваров после Революции умножилось чудесным образом, однако самое лучшее пиво варят старые мастера, сумевшие выдержать конкуренцию с новоявленными соперниками. Мы могли бы назвать здесь целую вереницу имен, но назовем лишь один адрес: «Слово, ставшее плотью» в доме 4 на улице Лурсин⁴²⁹. Владелец его, господин Буйеро де Сент-Анж, потомок старинного и почтенного парижского семейства, друг всех литераторов, уже давно прозванный за игривый склад ума Спасителем французского веселья,— один из лучших столичных пивоваров, и нет такого Гурмана, который не оценил бы по достоинству его светлое пиво.

Говоря о пиве, надобно также напомнить, что этот напиток следует разливать с особенным тщанием. Бутылки со свинцовыми пробками следует всякий раз прополаскивать, а пробки использовать только новые; по прошествии трех дней после розлива следует уложить бутылки на бок и продержать в таком положении зимой десять дней, а летом — пять, затем снова поставить вертикально и не вплотную друг к другу, а из погреба доставать только перед самой подачей на стол. Тот, кто соблюдает все эти предосторожности, всегда будет пить пиво самого превосходного качества, а если то пиво, которое нам подают и в кофейнях, и в частных домах, зачастую невозможно взять в рот, то лишь оттого, что рестораторы и Амфитрионы этими правилами пренебрегают. В настоящее время без опаски заказывать пиво можно, пожалуй, только в двух местах: у торговца фаянсовой посудой на улице Сухого дерева и в маленькой Фламандской кофейне на улице Сен-Луи-Сент-Оноре, однако и там и там его подают в кувшине, а значит, с осевшей пеной, и тем самым лишают вас значительной части удовольствия. [...]

⁴²⁹ Ныне улица Брока.

У мужчин издавна образовалась привычка пить пиво во время полдника, особенно летом, однако парижские Гурманы нынче полдники не жалуют, и недаром: тому, кто дорожит своим аппетитом, следует ограничиться одной трапезой в день, но зато такой, которая продлится не меньше шести часов⁴³⁰.

О СИДРЕ

Нет ни одного напитка — за исключением вина, — который бы в Париже подделывали, разводили и портили так часто, как сидр. Тот, кому случалось отведать сидра из хороших нормандских погребов, не может поверить, что пойло, которое ему подают под именем сидра в столице, — тот же самый напиток. В Нормандии сидр — питье пенистое, крепкое, даже хмельное; в Париже — сладкое, приторное и крепленое. Ничего удивительного в этом нет: его подслащивают патокой или местным медом, отчего всякий, кто выпил парижского сидра, рискует заработать понос. Столичный сидр имеет все права на звание слабительной микстуры, с той лишь разницей, что хорошее снадобье в конечном счете укрепляет желудок, а парижский сидр его неизменно расслабляет. Особенно опасен тот сидр, который подают в кофейнях; впрочем, тот, каким торгуют на набережной близ Лувра, по правде говоря, ничуть не лучше. С некоторых пор в Маре, в доме 17 по улице Сицилийского короля, расположился крупный склад сидра; говорят, что напиток там самый натуральный, без обмана, а цены весьма умеренные, поскольку торговля поставлена на широкую ногу.

Сидр — напиток, любимый женщинами и детьми; впрочем, и для мужчин возможность запить жареные лионские каштаны чистым, старинным, отборным сидром — удовольствие не из последних, особенно если дело происходит в начале долгого

⁴³⁰ В других случаях Гримо был менее требователен и уменьшал этот срок до пяти часов (см., например, в АГ-2 «Гастрономические максимы и размышления», с. 336).

зимнего вечера, подле пылающего камина, в присутствии хороших собеседниц. Однако такой полдник уместен лишь в те дни, когда завтрак состоял из одних устриц.

О СРЕДИННОЙ ЧАРКЕ

Перед тем как перейти к кофе и ликерам, да позволено будет нам рассказать здесь о *срединной чарке*, которая обязана своим названием середине трапезы, когда, собственно, и наступает ее час быть поданной гостям.

Восхитительным этим изобретением, гениальной придумкой, которая сообщает силы для поглощения второго обеда следом за первым и, можно сказать, удваивает силы самых хилых желудков, мы обязаны городу Бордо, высоко ценимому Гурманами и винографами также и по многим другим причинам.

Между жарким и преддесертными блюдами, иначе сказать, в середине обеда, в Бордо двери в пиршественную залу отворяются, и на пороге является юная дева не моложе восемнадцати и не старше двадцати двух лет, высокая, белокурая, хорошо сложенная и в высшей степени привлекательная⁴³¹. Руки у нее обнажены до плеч, и в одной она держит поднос красного дерева, на котором стоят стаканы по числу гостей, в другой — хрустальный графин, наполненный либо ямайским ромом, либо абсентом, либо вермутом (который, впрочем, более употребителен в качестве предшествующей чарки). Вооруженная таким образом, новая Геба обходит стол; начав с самого завязатого Гурмана или с самого знатного из гостей, она подносит всем по очереди стакан вверенного ей горького нектара, а затем удаляется, не произнеся ни слова: ведь к *срединной чарке* второй раз не прибегают. Единственный из благовоспитанных Гурманов,

⁴³¹ Гримо со своей манией законодательства настаивал на этих свойствах девушки, подносящей срединную чарку; та же самая характеристика повторена в УА, с той разницей, что, когда автор на четыре года постарел, подавальщица помолодела и превратилась в юную особу от 15 до 19 лет (УА, 296).

кто опрокидывает ее дважды, — доктор Гастальди, человек завидных и разнообразных достоинств, однако следовать этому прекрасному примеру способен не всякий.

Срединная чарка производит действие поистине волшебное. Предоставим врачам объяснение причин этого чуда и ограничимся рассказом о его результатах, а именно о том, что всякий Гурман, испивший срединную чарку, ощущает себя совершенно так же, как до начала трапезы, и готов отдать должное еще одному обеду. Поэтому Амфитрионам надобно тщательно следить за тем, чтобы *срединная чарка* не слишком запаздывала, ибо в таком случае всякий будет вставать из-за стола голодным.

С некоторых пор обычай подавать *срединную чарку* прижился и в Париже, так что гости могут рассчитывать на эту самую чарку во всяком мало-мальски приличном доме. Особенно ценят ее и в Париже, и в Бордо наши дамы.

О ЛИКЕРАХ

Некогда ликеры считались в Париже предметом роскоши. Их подавали только в конце парадного обеда, в крошечных рюмочках, что же касается водки, то она слыла питьем простонародья или тех, кто ему подражает. Революция все это переменяла; состояния перешли в другие руки, на смену старым нравам пришли новые, и сегодня все пьют ликеры ежедневно большими стаканами; больше того, многие желудки уже не способны варить без этого подспорья.

Многие врачи — но не доктор Гастальди, который придерживается мнения совершенно противоположного, — убеждены, что самый полезный или, скажем осторожнее, самый безвредный из ликеров — это как раз и есть водка, например та водка шестилетней выдержки и 22-градусной крепости, какую производят в городе Коньяк, а продают у господина Мартиньона. Судя по всему, того же мнения придерживаются многие Гурманы, ибо в большинстве своем они не берут в рот никаких других ликеров. Доктор же Гастальди (чье мнение по поводу всего, связанного

с едой, имеет важность первостепенную) полагает, напротив, что правильно приготовленные нежные, маслянистые, благоуханные ликеры куда менее вредны, чем простая водка, ибо сахар смягчает ее крепость; такие ликеры, по мнению доктора Гастальди, приятнее на вкус и здоровее для желудка.

Non nostrum inter vos tantas componere lites⁴³²,

а потому мы предоставим разрешить этот спор Гурманам более умелым и ученым и скажем лишь, что, по нашему мнению, непосредственно перед кофе можно позволить себе выпить стакан напитка крепостью 22 градуса, а следом за ним пропустить пару стаканчиков других ликеров, изготовленных либо в Париже, либо в Монпелье, либо на островах⁴³³, завершить же всю эту процедуру желательно стаканом мараскина из Задара, болонского росолиса или туринской золотой воды. Это *mezzo termine*⁴³⁴, как нам кажется, способно примирить враждующие стороны.

Как бы там ни было, в Париже хорошие тонкие ликеры стали готовить лишь в последние два десятка лет. До тех пор ни у кого из парижан не хватало дерзости взяться за производство ликеров на месте: их доставляли в столицу либо с островов, либо из Монпелье, либо из Вердена, либо из Нанси⁴³⁵. Нынче

⁴³² Нет, такое не мне меж вас разрешать состязанье (Вергилий. Эклоги, III, 108; пер. С. Шервинского).

⁴³³ Нынешние заморские департаменты: Мартиника, Реюньон и проч.

⁴³⁴ Половинчатое решение (*ит.*).

⁴³⁵ Ликеры из Нанси были обязаны своей славой некоему господину Сольдини, служившему при дворе польского короля в Люневиле; ликеры его были в самом деле превосходны, но поскольку учеников он не оставил, а секретов своих никому не завещал, то когда не стало его, не стало и ликеров. Тем не менее ликеры из Нанси по-прежнему пользовались спросом в Париже: примерно так же любители предсказаний по-прежнему стекались к лачуге Лафонтеновой прорицательницы, хотя она уже давно оттуда съехала.

все переменялось: теперь в Париже изготавливают любые ликеры, не исключая и американских, так мастерски, что иные лакомки предпочитают эти подделки оригиналам. [...]

О БИШОПЕ

Бишопом называют ликер, употребляемый, подобно пуншу, либо в горячем виде, либо со льдом; на обедах, устроенных в строгих правилах искусства, бишоп подают вместе с десертом, а порой даже тотчас за преддесертными блюдами. Приготавливают его из превосходного старого бордоского вина, горьких апельсинов (иначе именуемых померанцами), которые, прежде чем выжать из них сок, поджаривают на решетке, и большого количества сахара. Напиток этот очень приятен, но злоупотреблять им не следует; впрочем, поскольку в основе его лежит благородное бордоское вино, он ударяет не столько в голову, сколько в ноги. Вдобавок бишоп куда здоровее пунша, так что желудки, не умеющие переварить второй, превосходно справляются с первым; сей напиток для них в высшей степени полезен и не расслабляет фибры, а, напротив того, их укрепляет.

Мы не знаем ни одной парижской кофейни, в которой бы нынче подавали бишоп. Секрет его приготовления ведом едва ли не исключительно буфетчикам богатых домов прежнего времени: те из них, кто еще живы, по всей вероятности, его не забыли. Бишоп не терпит ничего посредственного; для него потребны

Дистилляторы из Нанси не преминули воспользоваться удобным случаем, и многие из них на этом неплохо заработали. Хотя нынче обман можно считать полностью раскрытым, все-таки ликер «Вечная любовь» по-прежнему именуется «Вечной любовью из Лотарингии», даром что изготавливается он исключительно в Париже (ГдЛР).

«Прорицательница» — персонаж одноименной басни Лафонтена (Басни, VII, 15); Люневиль — «лотарингский Версаль», замок, который Людовик XV преподнес своему тестю Станиславу Лещинскому, по договору 1735 г. получившему Лотарингию в обмен на отказ от польской короны.

самое лучшее и самое старое красное вино от превосходнейших бордоских виноделов (в Париже его можно отыскать у господина Тайёра, где оно идет нарасхват по 8 и 9 франков, или у господина Мареса), отличный сахарный песок из Гамбурга и португальские померанцы, которые крупнее и полезнее всех прочих; понятно, что такой напиток стоит недешево и является лишь на столах у самых зажиточных Амфитрионов. Но зато ни один другой напиток не может снискать хозяину дома репутацию столь блистательную. Десерт и чай, явившиеся в сопровождении отличного бисхопа, наверняка займут место в истории и обеспечат Амфитриону бессмертную славу.

Строго говоря, никакого секрета в приготовлении бисхопа нет; каждый может сделать его по рецепту, только что нами приведенному, пропорцию же подскажет готовящему его собственный вкус, а также число приглашенных дам. Главное — использовать первоклассные припасы и всегда помнить, что с приготовлением бисхопа дело обстоит так же, как с ремеслом стихотворца, о котором было сказано:

Сложение стихов — коварнейшее дело:
И если плох поэт, то плох он без предела⁴³⁶.

Здесь следовало бы рассказать заодно и о свадебном вине, которое на вкус имеет много общего с бисхопом, однако в отношении этого недавно изобретенного напитка у нас еще остаются некоторые неясности, и потому мы отложим эту статью до третьего тома нашего альманаха, где располагаем подробнее поговорить о новых изобретениях. Пока же ограничимся тем, что сообщим: свадебное вино подают в Южной кофейне, в доме 74 по Монмартрской улице⁴³⁷.

⁴³⁶ Буало. Поэтическое искусство, IV, 31–32.

⁴³⁷ О свадебном вине см. примеч. 355.

О КОФЕ

Пожелай мы исчислить все превосходные свойства кофе (напитка, который прославленный доктор Гастальди, употребляющий его с большой охотой и видящий в нем залог спасения от подагры, именует одним из лучших друзей человека), мы бы непременно вышли — и очень далеко — за рамки, какими положили ограничить это небольшое сочинение.

Кофе в разных обличьях входит в состав многих замысловатых напитков и кушаний. На основе кофе изготавливается «Крем мокка» — один из наилучших ликеров, какие когда-либо производил Морис Рибан, владелец прославленного заведения в городе Монпелье. Покойный господин Дюрен, превосходный парижский кондитер, чья лавка, управляемая ныне его вдовой, до сих пор располагается на улице Таранна, изготавливал из кофе со сливками отличные конфеты, какие умел делать только он один или, вернее сказать, какие только он один умел делать такими вкусными и какие вообще были наилучшими из всех конфет, когда-либо ублажавших лакомую утробу Гурмана⁴³⁸.

Кофе входит в состав кремов, мороженых, сорбетов; девять десятых всех парижанок ежедневно пьют его на завтрак с молоком или со сливками, невзирая на то, что слишком частое его употребление самым неприятным образом сказывается и на их здоровье, и на их свежести, и не одна красавица лишилась по его

⁴³⁸ Превосходные конфеты из кофе со сливками изготавливает также кондитер господин Бурдо, преемник госпожи Ламот с улицы Ришелье; но о нем мы располагаем рассказать подробнее в третьем томе нашего сочинения (ГдЛР).

В АГ-3 Гримо в самом деле посвятил этому кондитеру весьма лестную страницу, особенно отметив чистоту используемого им сахара (АГ-3, 95). Что касается госпожи Ламот, о ней Гримо сообщает в АГ-3, что до Революции у нее охотно покупали конфеты многие знатные придворные (АГ-3, 98).

вине расположения своего возлюбленного⁴³⁹. Наконец, черный кофе пьют после обеда, и он превосходно помогает пищеварению; он дарует человеку бесценную способность есть много и долго без всяких усилий, ибо если ничто так не вредно для здоровья, как кофе с молоком, ничто так не полезно, как черный кофе, особенно если он правильно выбран и правильно сварен.

Все дело именно в способе варки: готовить кофе следует с тщанием и терпением, какими обладают только истинные Гурманы, а между тем слишком часто дело это доверяют людям неопытным и грубым. В самых лучших домах нередко случается так, что после восхитительного обеда гостям подносят отвратительный кофе, а ведь этого можно было избежать, если бы Амфитрион самолично занялся приготовлением драгоценного напитка.

Прежде всего, важно так обжарить кофе, чтобы сохранить его аромат и придать ему правильный золотистый цвет, ни в коем случае не доводя зерна до черноты. Достаточно сжечь парую зерен, чтобы испортить несколько фунтов превосходного кофе, сделать его горьким и невкусным. Поэтому уже на этой предварительной стадии действовать надобно с величайшими предосторожностями.

⁴³⁹ Отсылаем читателей к превосходному сочинению доктора дю Брёйя о простой гонорее, вышедшему уже многими изданиями и пользующемуся неизменным успехом (ГдЛР).

Речь идет о книге Жака-Луи Дуссена-Дюбрёйя «О доброкачественной, или невенерической гонорее и о белях» (1798); та же книга позже выходила под названием «К сведению молодых людей» или «О сущности двух болезней». В этой книге кофе с молоком не объявляется источником белей, но при описании диеты, которую нужно соблюдать во время лечения, автор подчеркивает, что те, кто привык пить кофе, должны пить его без молока (Doussin-Dubreuil J.-L. De la gonorrhée bénigne, ou sans virus vénérien, et des fleurs blanches. P., 1798. P. 117).

Другое важнейшее условие заключается в том, чтобы молоть кофе непосредственно перед приготовлением и тотчас пускать его в ход; хранить кофе в молотом виде — дело безнадежное, ибо даже если вы употребите для этой цели герметически закрывающийся хрустальный сосуд с плотно притертой пробкой, кофе все равно очень скоро утратит большую часть своего аромата и превратится в порошок без запаха и вкуса.

Названные условия выполнить нетрудно; достаточно выказать немного усердия. Другое дело — само приготовление кофе, требующее химических познаний, какими обладают немногие. Самый обычный способ, к которому люди прибегают бездумно и по привычке, заключается в том, чтобы бросить горстку кофе в кипящую воду, несколько времени подержать сосуд на огне, потом отставить в сторону, осветлить с помощью оленьего рога или, еще лучше, рыбного клея⁴⁴⁰, а затем еще раз осветлить перед подачей на стол. Нетрудно заметить, что способ этот в высшей степени неудобен. То же самое, по правде говоря, можно сказать и о другом способе, при котором кофе следует пропускать сквозь цедильный колпак.

В ходе всех этих манипуляций кофе теряет весь свой дух и аромат, а с ними всю свою силу и весь свой вкус. Часть этих достоинств пропадает уже во время кипячения; клей же, конечно, осветляет кофе, но зато нередко сообщает ему странный и даже неприятный вкус; сказанное касается и цедильного колпака. Наконец, за время приготовления испаряется и запах кофе, так что в результате вы получаете отвар более или менее окрашенный, но лишенный всех главных преимуществ кофе: они улетучились задолго до того, как вы стали разливать на-

⁴⁴⁰ Пищевой рыбный клей, изготовленный из плавательных пузырей осетровых рыб; применяется для осветления вина и кофе; для той же цели использовалось и желе, приготовленное из истолченного в порошок оленьего рога.

питок, так что в чашке у вас плещется не более чем его *sarut mortuum*⁴⁴¹.

Все эти немалые неудобства уже давно смущали любителей кофе, но никто не искал способа их преодолеть. Повсюду царил так называемый кофе по-гречески, приготовляемый с большим или меньшим успехом с помощью цедильного колпака; так продолжалось до тех пор, пока господин де Беллуа (племянник почтенного кардинала, носящего ту же фамилию, нынешнего архиепископа Парижского, старейшины галликанской церкви, да и всей Римской курии) не сподобился, действуя по всем правилам физической науки, изобрести машину столь же хитроумную, сколь и простую, с помощью которой можно в несколько мгновений преобразить даже посредственные кофейные зерна в крепкий напиток, намного превосходящий все те, какие были известны прежде⁴⁴².

Мы не станем описывать здесь эту машину, которая сегодня уже приобрела немалую известность и украшает гостинные всех

⁴⁴¹ «Мертвая голова» (*лат.*) — оставшиеся в тигле и бесполезные для дальнейших опытов продукты производимых алхимиками химических реакций.

⁴⁴² Изобретателем кофейной машины был не сам престарелый Жан-Батист де Беллуа (1709–1808), архиепископ Парижский в 1802–1808 гг. (тот самый, чей обед послужил причиной смерти доктора Гастальди — см. примеч. 91), хотя многочисленные справочники и веб-сайты приписывают эту честь именно ему. Изобретатель, аббат де Беллуа (не путать также с однофамильцем-драматургом, упомянутым в примеч. 131), приходился архиепископу родственником. Машина де Беллуа состояла из двух сосудов, поставленных один на другой; дно верхнего представляло собой сито с мельчайшими отверстиями, на него насыпали кофе, а потом сверху заливали кипятком; в результате в нижний сосуд просачивался готовый напиток; в некоторых случаях этот настой пропускали через сито дважды. Брийа-Саварен («Физиология вкуса», Размышление VI) в своем описании способа де Беллуа (которого он ошибочно называет дю Беллуа) пренебрегает тем, что казалось самым важным Гримо де Ла Реньеру: он утверждает, что, прежде чем вторично пропустить через сито жидкость из нижнего сосуда, ее следует довести до кипения.

истинных Гурманов; скажем только, что она не отнимает у кофе ни одного из его благодетельных и даже возбуждающих свойств, что она сохраняет весь его аромат (а для кофе аромат — то же, что для поэтов воображение), что кофе, приготовляемый с помощью машины де Беллуа, получается совсем не горьким и очень светлым, причем для осветления не приходится примешивать к нему никаких посторонних веществ; одним словом, что метод де Беллуа позволяет в любое время дня сварить превосходный кофе, не затрачивая никаких усилий и не испытывая никаких неудобств⁴⁴³.

Скажем спасибо гениальному человеку, которому мы обязаны этим замечательным открытием! Доктор Гастальди, сочетающий в своем лице просвещенного физика и утонченного гастронома, одним из первых признал все выгоды, какие оно сулит; он прославил эту методу, ввел ее в обиход и сделал так много для ее распространения, что его можно считать вторым ее изобретателем, так что если когда-либо благодарные Гурманы решат поставить господину де Беллуа памятник, доктор Гастальди, мы в этом не сомневаемся, удостоится особой медали.

Некоторые лимонадчики, достаточно просвещенные, чтобы понять собственный интерес и стать выше рутины (столь милой сердцу невежд, которые всегда упорствуют в своих заблуждениях), поспешили установить в своих заведениях аппарат господина де Беллуа и с его помощью готовить кофе без кипячения. Усердие их было вознаграждено: публика валом повалила к ним, чтобы наслаждаться хорошим кофе за ту же цену, какую прежде приходилось платить за кофе очень посредственный. Но по-

⁴⁴³ В АГ-7 Гримо рассказывает еще об одном изобретении, связанном с кофе: ловкие фармацевты научились «сжимать» объем жидкого кофе в 20 раз; достаточно положить две чайных ложки этого «свежесохранного кофе» (*conserve de café*) в чашку кипятку, и кофе готов. Продается он во флаконах (одного флакона хватает на 12 чашек) и незаменим для путешественников, однако в полной мере сохранить кофейный аромат его изготовителям все-таки не удалось (АГ-7, 70).

сколько всякое новшество требует внимания и забот, иные из лимонадчиков притомились и вернулись к старой методе, какой бы порочной она ни была, так что ныне кофе без кипячения присутствует только на их вывесках.

Не так поступил господин Фукье, в ту пору хозяин Кофейни иностранцев в Пале-Руаяле. Он человек деятельный и, в отличие от большинства лимонадчиков, разбирающийся, благодаря превосходному образованию, в тонкостях химической науки. Он тотчас постиг все преимущества, какие сулит метода господа де Беллуа. Переняв ее основы у самого изобретателя, он заказал себе его машину, сам проследил за работой мастера, а затем — первым в Париже — установил аппарат в своей кофейне и остался верен новой методе. Благодаря тщанию господина Фукье, его просвещенному вниманию и безотлучному присутствию в собственном заведении именно здесь подавали наилучший во всем Париже кофе, приготовленный без кипячения⁴⁴⁴.

Возблагодарим же того смертного, разом и просвещенного и добросердечного, которому мы обязаны этим полезным и хитроумным изобретением! смертного, который не извлек из своей придумки никакой корысти (а ведь он мог бы с ее помощью обогатиться без всякого труда); который не только не стал держать ее в секрете (а ведь он мог войти в долю с одним-единственным лимонадчиком и не открывать своей тайны никому другому), но и всеми силами способствовал ее распространению; который своим благородным бескорытием, усердием и познаниями снискал уважение, признательность и восхищение всех любителей кофе⁴⁴⁵ — благородного напитка, который приносит разом

⁴⁴⁴ *Господин Фукье оставил Кофейню иностранцев и самое ремесло лимонадчика, ибо на этом посту ни талант, ни честность не ведут к богатству. Нам неизвестно, унаследовал ли новый хозяин от старого умение готовить кофе без кипячения, но нам бы хотелось в это верить (ГдЛР).*

⁴⁴⁵ Ср. свидетельство 1810 г.: «Невозможно отрицать, что кофе сделался во Франции, а особенно в Париже, предметом ежедневного потребления

и удовольствие, и пользу, который питает одновременно и тело, и ум, и воображение; который вспоил не одно превосходное сочинение и дарит литераторам минуты вдохновения, Гурманам — легкое пищеварение, а всем людям вообще — божественный нектар⁴⁴⁶!

О ЗДОРОВЬЕ ПОВАРОВ⁴⁴⁷

В поваренном искусстве — как и во всех прочих ремеслах — теория ничего не стоит без практики, так что человек, овладев-

и первой необходимости. Он заменил за завтраком вино, особенно для бедных и трудолюбивых ремесленников, мастеровых и чернорабочих; ведь вследствие странного переворота в нравах плотный завтрак с некоторых пор сделался почти исключительной принадлежностью светских гостиных, рыночные же торговцы и торговки начинают день с огромной миски так называемого кофе с молоком, в котором не различить ни сахара, ни сливок, ни даже самого кофе, зато заметно огромное количество размякшего хлеба, благодаря которому эта кофейная похлебка становится чрезвычайно сытной и позволяет этим добрым людям дожидаться ужина — их единственной настоящей трапезы» (АГ-7, 47).

⁴⁴⁶ *Здесь, пожалуй, было бы уместно описать устроенные некогда автором «Альманаха Гурманов» прославленные Философические, литературные и полупитательные завтраки, о которых в былые времена толковал весь Париж; кофе играл в них важнейшую роль, ибо каждый из участников был обязан выпить за один завтрак 17 чашек этого напитка, и ни каплей меньше. Однако рассказ об этих трапезах увел бы нас слишком далеко от цели настоящего альманаха. Его место — в «Уставе господина Аза», сочинении, о котором мы отнюдь не забыли и которое лишь по причине нашей чрезвычайной занятости не опубликовали, как намеревались, в прошлом году (ГДЛР).*

О «философических завтраках» см. во вступительной статье, с. 16. Кофе, вошедший в обиход во Франции в течение XVIII в., считался «интеллектуальным» напитком, который «прибавляет ума тем, кто его пьет» (Монтескье. Персидские письма, 1721, письмо 36); см.: Riche D. Histoire des choses banales. P., 1997. P. 264.

⁴⁴⁷ Первый русский перевод фрагмента из этой главы (от слов «Указательный палец хорошего повара» до «...не чувствуют себя больными») см.: Библиотека

ший всеми тонкостями кухонной науки и выучивший наизусть наилучшие кулинарные трактаты, не сможет приготовить даже хорошее фрикасе из цыплят, если никогда в жизни сам не орудовал у плиты. Разумеется, слепого следования привычке, за которым не стоят ни познания, ни учение, недостаточно, чтобы стать великим мастером; однако и теории без практики не достанет даже для того, чтобы приготовить несложное рагу. В этом деле самый юный поваренок даст сто очков вперед почтенному члену Французского института.

Между тем кухонная практика сопровождается столькими разочарованиями, неудовольствиями, даже опасностями, что тех, кто решается посвятить ей свою жизнь, следует вознаграждать заботой, уважением, даже прославлением; ибо великому повару надобно платить не только деньгами.

Говоря об опасностях, мы имеем в виду не только ядовитые пары, источаемые горящим углем и способные подточить самое прочное здоровье; не только жар и блеск огня, губительный и для легких, и для зрения; не только дым, разъедающий глаза и портящий цвет лица, и проч. Эти опасности неотделимы от ремесла повара, и от них уберечься невозможно. Для повара они все равно что ядра и бомбы для солдата, с той лишь разницей, что повар не знает ни перемирий, ни славы, ибо имена самых умелых поваров, увы! чаще всего остаются неизвестными тем гостям, что вкушают их творения в богатых домах.

Исправить эту последнюю несправедливость — дело Амфитриона, заботящегося о совершенстве своих трапез. Тот Амфитрион, которому хочется всякий день вкушать блюда равно прекрасные, должен сделать повара своим лучшим другом. Он обязан печься о его здоровье с нежной заботливостью, обязан выказывать по отношению к нему ту чуткую предупредительность, которую так хорошо умеют ценить люди

для Чтения. 1835. Т. 12. Разд. 4. С. 60 (в статье «О нынешнем состоянии поваренной промышленности и гастрономии в Европе»).

порядочные и тонкие, главное же, он обязан регулярно очищать его желудок.

Мы уже видим, как при этих словах не один читатель подсакивает от изумления, принимается утверждать, что между здоровьем повара и лавкой аптекаря нет решительно никакой связи, и отказывается понимать, какими узами качество блюд, подаваемых на стол, связано с порциями слабительного, которые хозяин дома подносит своему повару. Меж тем нет ничего более простого, и мы беремся доказать это в несколько минут.

В начале этого раздела мы уже сказали, что в поварском искусстве теория ничто без практики. Составная часть этой практики, как известно, заключается в дегустации того, что варится и жарится в кухне; повар обязан постоянно пробовать те блюда, какие готовит. Указательный палец хорошего повара обязан постоянно двигаться от кастрюли ко рту; только посредством этих ежеминутных проб повар может определять, в каком состоянии находится его рагу и в каких приправах оно нуждается. Понятно, что небо повара должно обладать чрезвычайной чувствительностью и, так сказать, совершенной невинностью, в противном случае он рискует не заметить собственные недочеты.

Однако запахи, исходящие из разных кастрюль и сковородок, необходимость часто пить вино, причем по преимуществу скверное, чтобы смочить воспаленное горло, угольные пары, волнение собственных гуморов и желчи,— все это притупляет чувствительность повара. Небо его, можно сказать, покрывается накипью и теряет ту чуткость, ту тонкость, ту чрезвычайную деликатность, которая в первую очередь требуется от этого органа дегустации; в конце концов оно становится бесчувственным, как совесть старого судьи.

Единственное, что способно вернуть ему эту потерянную невинность, возратить утраченную гибкость, тонкость и силу,— это слабительное, которым Амфитрион обязан потчевать повара, как бы тот ни противился этой мере; ибо встречаются повара, которые, не внемля зову славы, отказываются при-

нимать лекарство под тем предлогом, что не чувствуют себя больными.

Как же определить время, когда необходимо прибегнуть к этой мере, как угадать тот час, когда вмешательство становится необходимым? Строгих правил тут быть не может: все зависит от сложности работы, от темперамента мастера, от устройства кухни и от тысячи других обстоятельств, которые невозможно даже вообразить. В общем же надобно сказать следующее: если вы замечаете, что повар ваш пренебрегает своими обязанностями, что в его рагу слишком много соли и перца, что все блюда у него чересчур острые, вы можете быть совершенно уверены, что небо его утратило чувствительность и пора прибегнуть к помощи аптекаря. Тогда поступите вот как: пусть ваш повар два дня попостится, а затем примет слабительную микстуру от господина Фоллопа, в состав которой входят сок калабрийского ясеня, александрийский лист и английская соль, дозы же этого снадобья будут зависеть от того, насколько сильно утратило чувствительность небо мастера; после этого дайте ему передохнуть один день, а затем возобновите процедуру, чтобы гуморы его очистились окончательно; за вторым приемом лекарства должны последовать два дня абсолютного покоя — и после этого, будьте уверены, в кухню вашу войдет человек, родившийся заново.

Мы вовсе не шутим. Этот способ применяется во всех домах, где Амфитрион печется о собственных интересах и об интересах своих гостей. Все великие повара покорялись этой мере безропотно, а для пущей надежности это условие следует обозначать в самом начале заключаемого с ними контракта. Тот, кто его испугается, докажет тем самым, что не создан для великих свершений, и своим равнодушием к славе приговорит себя к прозябанию в числе простых ремесленников, которым не суждено выделиться из сонма безвестных поварят.

О вы, желающие всякий день вкушать пищу равно тонкую и равно изысканную, почаще давайте слабительное вашим

поварам; без этой предосторожности желаемого результата вам не достичь⁴⁴⁸.

О СЫРЕ И СЫРАХ

Когда мы давеча назвали сыр бисквитом пьяницы, мы, разумеется, имели в виду только острые и соленые сыры из Грюйера и Рокфора, Сассенажа или Жерарме — ибо они вызывают жажду и после них самое посредственное вино покажется превосходным. Однако, хотя в нашем языке одним и тем же словом «сыр» обозначают большую часть сырных изделий, разница между сырами свежими и сырами солеными так велика, как будто они принадлежат к разным семействам.

Четыре сыра, нами только что названные, занимают почетное место в числе сыров соленых; к ним можно добавить сыры из Мароля, Мондора, Конте, а главное, из Бри; этот последний, пожалуй, наилучший из тех, которые едят жители столицы, недаром они хранят память о нем в самых далеких уголках земного шара. Этот сыр порой продают в горшочках, но в Париже горшочков не сыскать, лакомые гастрономы посылают за ними прямо в город Мо. Голландские сыры, которые в таком большом почете у моряков, по нашему мнению, сильно уступают не только грюйерскому сыру, но даже и сыру из Конте. Пармский сыр употребляется в рагу, он — товарищ макаронам, начинка булочкам-рамекенам и спутник супов с лапшой. Назовем еще сыры из нормандской деревни Ливаро: некогда они пользовались в Париже большим успехом, но теперь сделались большой редкостью.

⁴⁴⁸ Самим гурманам Гримо тоже рекомендует очищать желудок, причем не варварскими стародавними методами, а посредством элегантной серебристой «гурманской пилули» доктора Франка, которую именуют также «зерном жизни» или «зерном здоровья». Ее надо съесть между переменами блюд, запить срединной чаркой, и она, заверяет Гримо, не побеспокоит вас ни вечером, ни даже ночью, а только наутро; результаты будут мягкими, но обильными; выпейте слабого чаю — и живите как ни в чем не бывало (АГ-5, 137–138).

Мы вели речь лишь о соленых сырах и потому не упомянули малые сыры, которые каждую среду прибывают к нам из нормандского Нёшателя⁴⁴⁹. Сыры эти, особенно если они жирны, маслянисты и цветом напоминают коровье масло, довольно приятны на вкус. Однако они не в силах тягаться с теми восхитительными сырами, родина которых — Вири. Порой, чтобы сделать их еще мягче, к ним добавляют немного молока и сахарной пудры.

В прежние времена сыры из Вири ценились в Париже очень высоко. Революция надолго удалила их из столицы, а нынче парижане, к вящему своему удовольствию, возвращаются к ним, как ко всем старинным обычаям. Роскошный десерт немислим без сыра из Вири, а покупать его лучше всего у господина Делесса, бакалейщика из дома 30 по Монетной улице, близ Нового моста. Там вы найдете в любое время дня и ночи сыр натуральный, свежий и бесконечно вкусный. Торговля у господина Делесса идет полным ходом, и все настоящие гастрономы прекрасно знают его адрес⁴⁵⁰.

⁴⁴⁹ Сыр из Нёшателя, подобно сырам из Мароля и Бри, прибывает на парижский Центральный рынок: именно оттуда он расходуется по лавкам мелких торговцев. В нашем «Гастрономическом путеводителе» мы упомянули господина Тёрло, торговца маслом и яйцами, у которого всегда можно приобрести эти три вида сыра и притом быть совершенно уверенным, что товар вам продадут превосходный (ГдЛР).

Сыр нёшатель изготавливается в городке Нёшатель-ан-Бри в Верхней Нормандии, который, разумеется, не следует путать с швейцарским городом и кантоном Нёвшателем.

⁴⁵⁰ Восхитительные сотвильские сливки тоже считаются родом свежего сыра, но ими в Париже не торгуют: надобно выписывать их из Сотвиля. Желательно меж тем было бы такую торговлю в столице завести (ГдЛР).

Эти сливки были фирменным блюдом деревни Сотвиль в окрестностях Руана и пользовались таким успехом, что король Людовик XV захотел изготавливать их для госпожи де Помпадур прямо в Версале; была заведена ферма, выписаны руанские коровы, но без родной травы и родного воздуха

Таковы в основном сыры, которые *продаются* в Париже. Скажем теперь несколько слов о тех, которые здесь *производятся*. Их великое множество. В Париже изготавливают сыры по-бургиньонски, по способу Дофине и Конти, по-энгиенски и по-английски, по способу Герцогини⁴⁵¹ и по-швейцарски и проч., и проч. Основа у всех этих сыров одна и та же — молоко, сливки и сахар. Один сорт отличается от другого способом приготовления, а также ароматическими добавками. Приготовление сыра происходит, как правило, не в кухне, а в буфетной и требует со стороны толкового буфетчика немалого внимания; однако буфетчики по большей части этим делом пренебрегают, и именно этому пренебрежению мы обязаны появлением в Париже многочисленных заведений, где готовят из сливок сыры взбитые или смешанные, с розовым или ванильным ароматом, с мараскином, фисташками и проч., — одним словом, с ароматами на любой вкус.

[...] Раздел этот был бы неполон, если бы мы не сказали хотя бы несколько слов о мороженом в формах — клубничном, абрикосовом, крыжовенном, фигурном, — которое, по прихоти нашего языка, также причисляют к сырам, хотя в нем нет ни капли сливок⁴⁵².

Как бы там ни было, сыры-мороженое представляют собой прекраснейшее украшение десерта. Преимущество их перед

они загрузили, и сотвильских сливок не получилось (см.: Dubosc G. Le lait de mai // Journal de Rouen. 08.05.1898; электронный вариант: www.bmlisieux.com/normandie/dubosc33.htm).

⁴⁵¹ Приведем в общем виде рецепт хотя бы этого сыра, чтобы дать представление о прочих: делался он на основе молока и сливок, к которым прибавлялись измельченные сушеные абрикосы, лимоны и апельсиновое варенье; все это подогревалось и соединялось с сычужным ферментом.

⁴⁵² Согласно словарю французского языка Литтре (середина XIX в.), мороженое отличается от сорбета (замороженного фруктового напитка) тем, что первое едят, а второй пьют. Сыр-мороженое назывался сыром потому, что, подобно сыру, выкладывался в формы.

мягким мороженым заключается в том, что они гораздо дольше не тают, а перед мороженым твердым — в том, что они гораздо более нежны. Вначале их смешивают в сорбетнице, затем выкладывают в форму и выставляют на лед, а перед подачей на стол, чтобы высвободить сыр, погружают форму в горячую воду. Прежде сыр-мороженое имел всего один-единственный вкус. Ныне в одну форму помещают до шести разных сортов лакомства, которые покоятся там одно рядом с другим, не перемешиваясь; порой их даже специально подбирают так, чтобы цвета улаждали глаз, прежде чем вкус уладит небо. Бесспорно, это лакомство венчает десерт, как никакое другое. Превосходные разновидности сыра-мороженого можно заказать в кофейне Фуа; мы рекомендуем его гастрономам наряду с заведением господина Мазюрье.

Мороженое мягкое, твердое, фруктовое и проч. изготавливается так же, как и сыр-мороженое, поэтому мы не будем распространяться на этот счет. Благодаря большому числу итальянских умельцев, обосновавшихся в Париже в последние двадцать лет, эта отрасль развивается семимильными шагами⁴⁵³. Однако мы не устанем повторять, что мягкое мороженое в чашках гораздо нежнее, чем твердое мороженое в плитках, которое трудно есть без ножа. Вообще говоря, господа мороженщики снискали бы еще большую благодарность, если бы теперь, когда они работают сами на себя, щедро использовали бы такие же превосходные припасы, какие пускали в ход, когда служили в буфетной у знатных господ.

⁴⁵³ Родиной мороженого считается Сицилия; вначале там из фруктового сока, перемешанного с горным снегом, изготавливали шербет, а затем, после прибавления к шербету молочных компонентов, получилось мороженое, которое во Францию первой, по-видимому, ввезла в 1533 г. Екатерина Медичи, жена короля Генриха II (см.: Костюкович Е. Еда. Итальянское счастье. М., 2006. С. 686–687). Поэтому лучшими мороженщиками считались итальянцы.

ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСТВЕ, РАССМОТРЕННОМ В ЕГО ОТНОШЕНИЯХ С КУХОННЫМ ИСКУССТВОМ

Не нужно быть Гурманом, чтобы понять, насколько мягкое мясо лучше жесткого. Ничто так не губительно для аппетита, как кусок, который невозможно разжевать; упругие тела — дело хорошее, но не в собственной тарелке.

Поэтому испокон веков всякий повар, алчущий снискать славу для себя и для своего хозяина, прежде всего искал наилучших способов размягчения мяса. Между тем размягчение это, точные сроки которого так трудно определить, ибо они зависят от времени года, а главное, от температуры воздуха, всегда связано с более или менее долгим ожиданием. А ведь в жизни каждого Амфитриона, особенно когда он пребывает в деревне, случаются — всегда неожиданно, но, однако же, довольно часто — такие обстоятельства, при которых он бы отдал все богатства мира за возможность в несколько минут размягчить птицу, которая по случаю внезапного приезда гостей должна незамедлительно отправиться из птичника прямо на вертел.

Нам, разумеется, известны различные попытки ускорить этот процесс размягчения, который, в сущности, есть не что иное, как начало гниения. Одни предлагали для более быстрого размягчения мяса закапывать его под определенными деревьями, другие — выставлять его на солнце, третьи — поить птицу (если речь идет о ней) уксусом. Жалкие полумеры, успех которых в высшей степени сомнителен; пошлые уловки, которые почти никогда не достигают цели! Лишь физике суждено было прийти на помощь нашей чувственности. Завидуя славе сестры своей химии, которая оказывала и продолжает ежедневно оказывать поваренному искусству важнейшие услуги, она возжелала также благодетельствовать Гурманов и открыла нам чудодейственный способ делать всякую свежую птицу, дичь и даже убоину такими же нежными, как если бы они долгое время томились в кладовой.

Великим этим открытием мы обязаны прославленному доктору Франклину, изобретателю электричества. Наблюдая результаты действия молнии на тела, которые она поражает и лишает жизни, он справедливо счел, что те же самые результаты должны рождаться и от действия электричества, которое в большинстве случаев есть не что иное, как разновидность этой самой молнии.

Итак, дело было лишь за тем, чтобы применить эти принципы к решению интересующей нас задачи. С этой целью доктор Франклин посредством должным образом расставленных батарей умножил силу электричества и направил ее в одну точку, чтобы она могла мгновенно лишать жизни самых могучих животных.

Опыт удался на славу. Батареи, окружность которой составляет 60 футов, достаточно для того, чтобы в секунду умертвить быка. Для любой крупной дичи, не говоря уже о птице, хватит мощности куда меньшей.

Что же касается мяса животного, умерщвленного таким способом, оно оказывается удивительно, восхитительно нежным. Больше того, приходится отправлять его на вертел, не теряя ни секунды, иначе, к вящему стыду Амфитриона, оно размягчится сверх меры. Не стоит уточнять, что быстрота операции зависит от времени года, разновидности животных и, главное, веса той или иной особи.

Поскольку парижанам, кажется, на роду написано усваивать истинно полезные изобретения гораздо позже других народов, способ этот, давно уже вошедший в употребление в Америке, в Париже долгое время не был никому известен⁴⁵⁴. В наших краях он укоренился только стараниями господина Бейера, великого

⁴⁵⁴ Французы неохотно принимали открытия Франклина не только применительно к кухне, но и в других сферах; если в Соединенных Штатах изобретенный Франклином громоотвод получил распространение начиная с 1760-х гг., то во Франции он был запрещен до 1782 г. (см.: Figuiet L. *Exposition et histoire des principales découvertes scientifiques modernes*. P., 1857. I. 4. P. 222 et suiv).

знатока физики, владельца одного из прекраснейших в Париже электрических кабинетов и создателя громоотводов; он, можно сказать, воскресил во Франции изобретения доктора Франклина и заслужил право на вечную признательность Гурманов, в особенности же всех тех, кто ценит возможность наслаждаться хорошо прожаренной птицей и дичью, не тратя времени на ожидание.

Чудо-машина господина Бейера может убить слона, а потому индюк для нее — все равно что этому слону дробина; всем, кто заинтересован в мгновенном размягчении мяса любого обитателя скотного и птичьего двора, мы настоятельно советуем прибегать к ее помощи.

Тот же самый господин Бейер, создатель множества хитроумных машин, усовершенствовал фосфорические брикеты таким образом, что они перестали бояться сырости и много лет подряд сохраняют свои полезные свойства. Для Гурманов это тем более важно, что им порой приходится вставать среди ночи и они больше, чем кто бы то ни было, заинтересованы в том, чтобы зажечь свет как можно быстрее. У господина Бейера продается также своего рода гремучий порошок: в обычное время он совершенно безопасен, но достаточно одного удара молотком, чтобы произвести сильнейший взрыв. Эта невинная артиллерия оказывается очень кстати в конце многолюдного пиршества, когда приходит время позабавить гостей.

Как видим, господин Бейер не щадит сил ради того, чтобы поставить физику на службу гурманству, и только по причине чрезвычайной его скромности парижане до сего дня не сознавали, сколь многим ему обязаны. Меж тем для Гурмана благодарность есть священный долг, который мы и спешим исполнить от лица всех наших собратьев; кому же выразить их чувства, как не автору «Альманаха Гурманов»?

Господин Бейер живет в собственном доме по адресу: улица Клиши, 33; всякому, кто любит учиться и забавляться одновременно, мы настоятельно рекомендуем посетить это жилище, одно

из любопытнейших в Париже. Утром по воскресеньям хозяин открывает двери своего дома для гостей, и любезность его при этих обстоятельствах выше всяких похвал.

НЕСКОЛЬКО СЛОВ О НОЖАХ В ИХ ОТНОШЕНИИ К ТРАПЕЗАМ

Общеизвестно, что все искусства и ремесла переплетаются друг с другом и служат одно другому подспорьем; куда менее известно, что искусство поваренное связано тесными узами почти со всеми отраслями человеческого знания, в число которых включаем мы физические науки и ремесла, как полезные, так и те, которые служат исключительно для забавы. Химия, живопись, скульптура, архитектура, геометрия, физика, пиротехника — все они в той или иной степени сродни великому искусству приготовления и подачи блюд, и тот мастер, который с глубокими познаниями в этой последней области съединит познания, почерпнутые из всех названных наук, не столь глубокие, но, однако же, разнообразные, будет обладать немалыми преимуществами перед своими собратьями. [...]

Называй ли производство ножей ремеслом, возводи ли его, по причине сложности работы и постоянного ее усовершенствования, в ранг искусства, в любом случае не подлежит сомнению, что ни на кухне, ни в столовой без ножей не обойтись и что чем лучше ножи, тем большую славу сумеют снискать с их помощью и повара, и Амфитрионы.

Нож — орудие повара, прекраснейшее украшение его особы, отличительный знак его звания. Повар без ножа — не более чем ничтожный поваренок, однако тот огромный нож, который повар носит на поясе, нужен ему не для дела, а для парада: пользуется он им лишь в торжественных случаях. В течение же дня ему то и дело пригождается другой, малый нож, с помощью которого он потрошит кур, чистит рыбу и овощи; этот нож для повара — все равно что карандаш для художника, лопатка для каменщика, молоток для обойщика. Этот нож в руках опытного

мастера становится орудием поистине универсальным. Не менее полезен и шпиковальный нож: чем он острее, тем лучший вид имеет нашпигованная птица, ведь таким ножом можно нарезать ломтики свиного сала очень аккуратно, и, если сало твердое, они не потеряют своей формы в шпикаре⁴⁵⁵.

Если же мы перейдем из кухни в столовую, то окончательно убедимся, что ножи оказывают гастрономическому искусству услуги постоянные и незаменимые.

Поскольку разрезать крупные части мяса во Франции принято непосредственно за обеденным столом и на глазах у гостей, с величайшим вниманием следящих за этой увлекательной операцией, резать мясо необходимо не только ловко, но и изящно. Между тем, разве сможет Амфитрион справиться с этой задачей, если его большой столовый нож не будет изготовлен на самой лучшей фабрике из самой закаленной стали? Нет кушанья более приятного для глаза и для желудка, чем хорошо сваренная говядина, но нет и кушанья, которого было бы труднее разрезать красиво и чисто. Стальная вилка с ручкой из черного дерева должна непременно составлять компанию длинному ножу; с ее помощью Амфитрион придерживает крупные части мяса, подлежащие разрезанию. Однако длинный большой нож годен только для сменных блюд и для очень крупных частей мяса; для разрезания птицы потребен нож покороче, хотя и ничуть не менее острый: его прекрасно отточенное лезвие должно беспрепятственно вонзаться в тушку птицы и разделять ее на части. Особый нож — не такой острый, как второй, но ничуть не менее прочный — потребен для разрезания холодных паштетов.

Ветчина тоже требует своего собственного ножа, который длиной схож с большим мясным ножом, а тонкостью — со шпиковальным. Наконец, подобающий нож необходим для языков «в чехле», галантинов и всевозможных колбас; ведь для

⁴⁵⁵ Шпикарь — шпиковальная игла, в задний четвертной раскреп которой вкладывается ломтик сала для шпигования.

Амфитриона дело чести — разрезать их на ломтики безупречно ровные и гладкие.

Впрочем, хорошие орудия труда требуются не только Амфитриону или тому, кто его заменяет в деле разрезания; в том же нуждается каждый из гостей; каждому потребен отличный нож. Меж тем этим требованием часто пренебрегают даже в самых богатых домах: столовые ножи здесь смело можно уподобить пиле, а ведь без них никакие кушанья не будут гостю в радость. Итак, очень важно приобрести превосходные ножи, следить за тем, чтобы они всегда были наточены, а для этого безотменно иметь под рукой парочку мусатов⁴⁵⁶. Благодаря этим предосторожностям ни одному гостю не будет грозить опасность показаться меловким; на каждую тарелку будут ложиться куски, отрезанные ровно и аккуратно; гости смогут съесть больше кушаний и получить больше удовольствия, потратив на это меньше времени; они отдадут должное хозяину, разрезавшему крупные части мяса по всем правилам искусства, а сам хозяин извлечет из этого немалую пользу, ибо то, что не было съедено сегодня, сохранит чистоту своих очертаний и назавтра. [...]

Сказанного, надеемся, довольно для того, чтобы убедить читателя в наличии теснейшей связи ножевого товара с искусством готовить кушанья и подавать их на стол; надеемся, что убедили читателя и в другом: самый скромный кусок, разрезанный хорошим ножом, приятнее для глаза, чем индейка с перигорскими грифелями, перепиленная неумелой рукой.

НОВЫЕ ОТКРЫТИЯ

Для развития поварского искусства было бы чрезвычайно важно, чтобы все ценные для Гурманов открытия и изобретения, о которых стало известно в течение года, бережно сохранялись в одном месте ради умножения наших ежедневных радостей и ради пользы грядущих поколений. В этом отношении очень

⁴⁵⁶ «Стальная полоса, округлая или гранная, для точки ножей» (В.И. Даль).

кстати пришлась бы «Гурманская газета» (которая, чтобы избежать ненавистного гербового сбора, душащего мысль в зародыше⁴⁵⁷, выходила бы ежемесячно)⁴⁵⁸. На ее страницах находили бы прибежище все изобретения, на которые ежедневно вдохновляет людей Гений хорошего стола; там были бы описаны свершения мастеров и их неустанные старания снискать милость публики; там приводились бы цены на все съестные припасы, как чужеземные, так и местные; наконец, там велся бы счет всем сколько-нибудь примечательным несварениям желудка. Такая газета сделалась бы удобным средством сообщения между Гурманами разных стран. Она установила бы между Парижем и провинциями долгожданный обмен всеми сведениями, касающимися до вкусных блюд. Каждый город, уже прославившийся какими-либо замечательными кушаньями или мечтающий о подобной славе, стремился бы удостоиться нескольких строк на ее страницах.

В этой газете Страсбург оспаривал бы у Тулузы первенство в деле изготовления паштета из гусяной печени; Ангулем и Перигё сражались бы за звание родины наилучших паштетов из куропатки (которые были бы особенно хороши, когда бы в них клали поменьше топленого свиного сала); Ла Брес щеголял бы пулярками, Ле Ман и Ла Флеш — каплунами, а Перигор — индейками, чье брюхо до отказа набито трюфелями; Нерак и Кагор хвастали бы паштетами в мисках, Сарла — красноногими куропатками, Арль и Лион — колбасами, Труа — маленькими язычками и свиным сыром, Дофине — греческими куропатками, Маренн, Канкаль и Этрета — устрицами, Страсбург — лососями, карпами и раками, Марсель — тунцами, свежими и маринованными, Остенде — треской, Руан — молодыми утками, речными

⁴⁵⁷ По закону, принятому еще при Директории в 1797 г., ежедневные газеты облагались гербовым сбором, что существенно увеличивало их стоимость.

⁴⁵⁸ Замысел гурманской газеты частично воплотился в «Газете гурманов и красавиц» (см. во вступительной статье, с. 49–50), частично же намеченную программу выполнил Гримо в следующих томах АГ.

гелятами и вареньем, Дижон и Шалон, Реймс и Сен-Бриё — горчицей, Экс — бесподобным оливковым маслом, Верден — конфетами⁴⁵⁹, Мец — славками и сливами, Шартр — хрустанами и наштетами из птицы, Питивье — жаворонками в замысловатом слоеном тесте, Гранвиль — устрицами, маринованными в бочонках, Алансон — жирными гусями, Ниор — «ангельской травкой»⁴⁶⁰, Орлеан — уксусом, Коньяк — водками, а Бордо — анисовой водкой, Сет — розовым маслом, Монпелье — ликером «Крем мокка», Бриньоль — сушеными сливами, Роквар — восхитительным белым виноградом, Ольюль — мелкими фигами, Ажен — королевским черносливом, а Тур — черносливом турецким, Реймс — пряниками и «монашками» и проч., и проч., целых четыре страницы одних «и проч.».

Все города стремились бы ежемесячно сходить в эту арену и показывать там все, чем могут они поразить соперников; следствием такого положения вещей стало бы очень скоро явное улучшение всех произведений нашей гурманской промышленности. Птицы были бы откормлены более тщательно, наштеты выделаны более искусно, дичь выбрана более придиричиво, и все вообще кушанья приготовлены более старательно; для жителей каждого края делом чести стало бы отправлять в Париж лишь снедь самую превосходную; ведь «Гурманская газета» подвергала бы эти гастрономические отправления рассмотрению строгому, но более беспристрастному, более справедливому и более пристальному, нежели то, какому господин аббат Жоффруа подвергает ежедневно злосчастных актеров, которым нельзя не сочувствовать, ибо двух из них аббат своей

⁴⁵⁹ В АГ-4 Гримо восхваляет верденские конфеты за то, что они — в отличие от парижских — сделаны из чистого сахара, без примеси муки и крахмала (АГ-4, 229).

⁴⁶⁰ Дягель — болотное растение, получившее название «ангельская травка» за свои целебные свойства; стебли его в засахаренном виде использовались (и используются до сих пор) как конфеты.

суровостью уже уморил, а шестерых обрек на изгнание из театра,— и это-то нынче называется служением хорошему вкусу и Французской комедии⁴⁶¹!

Подобное предприятие не может не иметь успеха, ибо все города Франции будут заинтересованы в его поддержке, а все Гурманы пожелают принять в нем участие. Однако в издание Газеты необходимо вложить немалые средства: придется вести обширную переписку, отправлять в дорогу многочисленных путешественников, содержать комиссионеров во всех городах, обозначенных на гурманской карте Франции, и проч., и проч.; наконец, создать управляющий совет из тонких гастрономов, которые всякий день сходились бы за прекрасно накрытым столом, и проч., и проч. Другое дело, что первоначально вложенные средства очень скоро возвратятся с лихвой; что достопочтенные провинциальные Гурманы, охваченные страстным желанием поведать всей стране о своих достижениях, воодушевленные лестной возможностью быть упомянутыми на газетных страницах, незамедлительно начнут отправлять в дорогу путешественников и комиссионеров, не требуя никакой платы; что у новой газеты не будет отбоя от подписчиков, а у ее управляющего совета — от многочисленных верительных грамот и проч., и проч. Итак, дело окажется очень прибыльным и для кошелька, и для желудка. Мы гордимся нашей идеей, если же найдется богач, который пожелает ее воплотить, место суперинтенданта за столом «Гурманской газеты» ему обеспечено. Покамест же мы будем извещать о тех гурманских новшествах, какие дошли до нашего сведения, на страницах этого альманаха⁴⁶².

⁴⁶¹ Саркастичность Жоффруа была так велика и так широко известна, что анонимная эпиграмма объясняла его смерть тем, что он отравился собственным ядом — «взял в рот свое перо неосторожно».

⁴⁶² Далее описывается несколько таких новшеств: горчица на шампанском, каштановая мука, изготовление бургундских булочек-рамекенов в Париже, приготовление индейки с трюфелями в наглухо закрытом горшке, стенки

О ЦЕРЕМОНИЯХ ЗА СТОЛОМ

Там, где за столом сошлись Гурманы, церемонии излишни⁴⁶³. Это — правило, которое мы не устанем повторять. Догадаться о причинах нашей убежденности нетрудно. Во-первых, Гурманы, даже если они видят друг друга впервые в жизни, немедленно проникаются взаимным расположением, ибо все Гурманы друг другу сродни. Сходство вкусов — надежнейшее основание прочной дружбы; неудивительно, что истинные Гурманы никогда не ссорятся. Охлаждение, дразги, разрывы — все это Гурманы оставляют влюбленным, а сами живут мирно, как и подобает детям Эпикура.

Во-вторых, доказано, что церемонии за столом идут во вред кушаньям, ибо вводные и преддесертные блюда стынут и вянут во время этого бесполезного обмена любезностями. Однако, поскольку французы никогда не согласятся полностью отринуть церемонии даже в час обеда, мы полагаем полезным сообщить здесь некоторые правила, которые, как мы надеемся, позволят примирить требования учтивости с тем, чего настоятельно требует гурманство. Правила эти извлечены из прославленного «Устава господина Аза», которому уже теперь подчиняются многие парижане, знающие толк в еде и веселье, и который, хотя и пребывает неизданным, начинает распространяться также и в провинции. Мы желали бы, чтобы правила господина Аза были приняты повсеместно, выиграли бы от этого в первую очередь желудки.

которого обложены ломтями сала. Рубрика «Новые открытия», введенная в АГ-2, повторяется и в следующих томах альманаха.

⁴⁶³ Светский этикет предполагал, что при общении двух частных лиц каждый должен ставить «партнера» чуть выше того места, которое он занимает в социальной иерархии, а себя самого — чуть ниже; отсюда «церемонность», чуждая идеальному равенству, которое, по Гримо, должно устанавливаться за столом между сотрапезниками. О предыстории понятия «церемонии» в европейской культуре см.: Blanco M. *Cérémonies // Dictionnaire*. P. 47–72.

Тот, кто первым сказал, что точность — добродетель глупцов, сам, вне всякого сомнения, не блистал не только умом, но даже и сметливостью. Мы, напротив, полагаем точность добродетелью всех тех, кто знает цену времени, глупцы же недостойны почетного права быть причисленными к этому разряду. Что же касается Гурмана, то он — человек точный по преимуществу или обязан быть таковым; нам не составило бы никакого труда доказать, что из всех областей жизни гражданской обед — та, где опоздание предосудительно в наибольшей степени. Любое дело, в чем бы оно ни заключалось, можно совершенно спокойно отложить на несколько часов, но жаркое не должно оставаться дольше положенного времени на вертеле, а кастрюля — на плите; из-за промедления кушанья размякнут или пересохнут — и этого уже не исправишь.

Поэтому Гурман и все, кто стремится заслужить это священное звание, обязаны прибывать в дом Амфитриона в тот самый час, который указан в пиршественном приглашении; со своей стороны Амфитрион обязан указывать этот час совершенно точно и заботиться о том, чтобы суп являлся на столе ровно через тридцать минут после назначенного времени.

Здесь следует сказать несколько слов касательно способа указывать это время. Способов этих существует в Париже целых три, и тому, кто не хочет приходить в гости ни слишком рано, ни слишком поздно, полезно их знать. Например, если вас зовут «к пяти часам», это означает, что вас ждут в шесть. Если вас приглашают «в пять часов» — это значит, что прийти следует в половине шестого. Наконец, если в приглашении написано «ровно в пять», — приходите в пять и ни минутой позже. Всегда помните об этом правиле — и вы никогда не ошибетесь и не заставите себя ждать.

Итак, если вас пригласили прийти в пять часов, ваше дело — появиться в доме Амфитриона в половине шестого, Амфитрион же обязан принять вас самолично (или выслать навстречу кого-либо из членов своей семьи) в гостиной, которая должна

представить собой тепло натопленную залу, где гостей ожидают газеты вчерашние и сегодняшние.

Обмен приветствиями между Гурманами должен быть немногословен; вместо обычного вопроса: «Как вы поживаете?» задавать следует вопрос куда более насущный: «Голодны ли вы?». Полчаса спустя в гостиную явится дворецкий с салфеткой на руке и объявит, что кушать подано.

Тотчас гость, стоявший ближе всех к двери, без лишних слов направляется в столовую, а все остальные торжественно следуют за ним; Амфитрион, замыкающий шествие, подгоняет замешкавшихся. Все занимают свои места без церемоний, ибо имя каждого гостя означено на билетце, лежащем на каждой салфетке. Амфитрион помещается в самом центре, для того чтобы накладывать кушанья гостям и приглядывать за их тарелками, ибо ни одна не должна пустовать. Гости сотворяют молитву либо каждый про себя, либо все вместе вслух; в этом последнем случае тон должен задавать Амфитрион, слова же этой гурманской молитвы мы напомним читателям, когда представится случай⁴⁶⁴. Затем Амфитрион разливает суп в глубокие тарелки, стопка которых стоит на столе подле него⁴⁶⁵. Начинает он со своего соседа справа,

⁴⁶⁴ В другом месте Гримо дает лаконичное пояснение: «Гость без промедления усаживается на отведенное ему место, мысленно поблагодарив небеса за трапезу» (УА, 270).

⁴⁶⁵ *Многое можно было бы сказать об этом старинном способе разливать суп, который отнюдь не безупречен. Мы знаем дом, где каждый из гостей, подходя к своему месту, обнаруживает перед собой на столе тарелку, уже наполненную супом. Такая метода представляется нам во многих отношениях предпочтительной и должна снискать мадемуазель Эмилии Конта, ее изобретательнице, благодарность всех Гурманов, точно так же как неустанное совершенствование ее мастерства уже снискало ей благодарность всех любителей хорошей комедии, так что если эта любезная актриса уже стала превосходной хозяйкой у себя дома, есть все основания полагать, что она очень скоро станет столь же превосходной служанкой на театре. Впрочем, различные способы подавать*

затем переходит к соседу слева, затем снова поворачивается направо, а затем налево и так далее. В результате каждый получает свою порцию супа, не имея нужды протягивать Амфитриону свою тарелку.

Точно так же обстоит дело и со всеми прочими кушаньями, которые накладывает Амфитрион. Что же касается дополнительных блюд и десерта, их каждый накладывает себе сам или просит помощи у соседей; в любом случае все это делается без лишних слов и ненужных церемоний.

Бутылки ординарного вина стоят либо на столе, либо на особых поставцах-«служанках» подле гостей, так что каждый может наливать его себе сам, ни у кого ничего не прося; другое дело, что каждый вправе предложить вина соседу⁴⁶⁶. Разумеется, воду никто предлагать не станет⁴⁶⁷.

Срединную чарку, вина преддесертные и десертные разливает всегда Амфитрион, действуя в порядке, нами уже описанном.

То же самое касается пунша, свадебного вина, кофе и ликеров, если их подают за обеденным столом; если же их пьют в гостиной, тогда бутылки выставляют на беломраморный столик, и каждый наливает себе сам, сколько хочет, а кофе всякому, кто протянет чашку, наливает буфетчик.

С некоторых пор вошло в обычай пить после обеда воду с сахаром, чтобы улучшить пищеварение. Воду эту приносят

суп — предмет столь богатый и столь достойный внимания Гурманов, что мы располагаем посвятить ему в третьем томе нашего альманаха отдельную статью (ГдЛР).

Обещание свое Гримо выполнил; см. в АГ-3 главу «О способах подавать суп»; там же в примеч. 476 см. об Эмилии Конта.

⁴⁶⁶ *Заметим, однако, что гостям не пристало спаивать соседей; уговаривать выпить еще — дело Амфитриона, если же он от этого воздерживается, нужно полагать, что у него имеются для этого достаточные резоны (ГдЛР).*

⁴⁶⁷ О том, когда полагалось пить вино разбавленным водой, а когда — чистым, см. ниже в УА главу четвертую «О правилах поведения за столом».

и гостиную через два часа после кофе; она ждет своего часа в хрустальных графинах, между которых стоит сахарница — для тех, кто захочет сделать напиток еще слаще. Воду каждый наливает себе сам, не дожидаясь ни приглашений, ни уговоров. Важно помнить, что пить ее надо медленно, мелкими глотками, иначе она не облегчит пищеварение, а, напротив, переполнит желудок.

По истечении трех-четырёх часов после обеда гости удаляются один за другим, ничего не говоря и не привлекая к себе внимания. Прощаться с Амфитрионом было бы так же неучтиво, как и не нанести ему в течение ближайшей недели пищеварительный визит.

Присутствие дам совершенно ничего не меняет в этом рас­порядке. Власть их велика повсюду, но только не за столом, где они из государынь превращаются в подданных, обязанных покоряться гурманским законам.

О ЗАСТОЛЬНЫХ ПЕСНЯХ

Обычай петь за столом сохранился в низших сословиях после того, как от него отказались высшие. Однако на смену куплетам любезным, остроумным и нежным пришли патриотические песни, исполненные кровожадности, и эти гимны каннибалов, перемежающиеся ужасными проклятиями и чудовищными богохульствами, поминутно поражали слух мирных граждан, не принадлежавших ни к одной из партий и желавших хотя бы за столом наслаждаться тем покоем, за который заплатили они потерей всего состояния.

Пока во Франции царила Революция, мы все, на беду, были обречены слушать горлающий сброд за табльдотами и даже в театре; эти песни смерти преследовали нас повсюду. 18 брюмера VIII года положило конец этому варварскому обычаю. Отныне трапезы стали сопровождаться песнями застольными и любовными; французская веселость постепенно возродилась и вскоре одолела заунывные патриотические причитания, которые,

хочется надеяться, ушли в прошлое вместе с якобинцами и Директорией, вместе с вертепами чудовищного ТERRORа, который, заметим походя, никогда бы не покорил себе Францию, имей порядочные люди хотя бы десятую часть той дерзости, какой щеголяют подлецы.

Итак, нынче французы вновь поют на всех сколько-нибудь многолюдных трапезах и даже за завтраками, особенно если завтраки эти длятся до захода солнца. Французы вновь повторяют те жизнерадостные застольные припевы, которые радовали наших отцов, и ничуть не смущаются тем обстоятельством, что, хотя нравы в прежние времена были куда более чистыми, речи отличались куда большей вольностью и что, хотя ведем мы себя куда более безнравственно, чем наши предки, слышать всего того, что они слушали с величайшим удовольствием, мы не желаем. Неудивительно, что наши нынешние причудницы поджимают губы и затыкают уши, лишь только сотрапезники затянут эти эротические куплеты. Уважим же их стыдливость; да не прозвучит за столом ни единого слова похабного или даже двусмысленного. Панар и Коле, Пирон и Латеньян, Фавар и Ложон⁴⁶⁸, а также все прочие милейшие сочинители, песнями которых мы заслушивались в молодые годы, предлагают нам неисчерпаемые запасы песен веселых, но пристойных, любезных Грациям и не оскорбляющих ничьего целомудрия своей наготой.

⁴⁶⁸ Перечислены авторы галантных стихотворений и песенок XVIII в., входившие в песенное общество «Погребок» (предшествовавшее «Новому погребку», о котором см. примеч. 213): Шарль-Франсуа Панар (1689–1765), Шарль Коле (1709–1783), Шарль-Симон Фавар (1710–1792), Пьер Ложон (1727–1811), о Пироне см. примеч. 116 и 492, о Латеньяне — примеч. 426. Образцы лучших песен старого «Погребка», собранные членами нового, см. в кн.: *Le Caveau moderne, ou le Rocher de Cancal, chansonnier de table* (P., 1807). О развитии песенной застольной традиции в XIX в. см.: Gauthier M.-V. *Chanson, sociabilité et grivoiserie au XIX^e siècle*. P., 1992.

Именно из этого запаса следует выбирать застольные песни, которые не следует затягивать прежде, чем будет съеден десерт, продолжать же можно хоть до зари.

О НЕСВАРЕНИЯХ ЖЕЛУДКА

«Альманах Гурманов» будет неполон, если мы не расскажем более или менее подробно о несварениях желудка — самом распространенном недомогании Гурманов, особенно если Гурманы эти неопытны и неловки; ибо те, кто носит это звание по праву, знают, как избежать этого недуга, как его предупредить и, наконец, как скорейшим образом положить ему конец, если, по несчастному стечению обстоятельств, они все-таки стали его жертвой.

Если желудок варит совсем плохо, люди порой лишаются чувств и остаются недвижимы, как будто пораженные апоплексическим ударом. В этом случае главное — не дать в обман и не пустить больному кровь, ибо это средство может его попросту убить. К счастью, такие припадки редки: обычно несварение оповещает о себе признаками несомнительными, такими как тяжесть в желудке, отрыжка, икота, тошнота, ветры и проч.

Надобно без промедления помочь Природе и очистить больному желудок. Средства к тому хорошо известны, а результаты достигаются так стремительно и неукоснительно, что больной, освободившись от всего, что его тяготило, выздоравливает без промедления. Однако не следует обольщаться быстротой исцеления; для того чтобы драгоценный орган пришел в прежнее состояние, требуются день-два воздержания и промываний.

Причина несварения чаще всего заключается не в количестве съеденных блюд, но в их качестве. Один съест в десять раз больше всех прочих и не почувствует ни малейшей неловкости, а другой испытает ощущения самые неприятные оттого, что съест одно-единственное блюдо, ему противопоказанное. Дело

Гурмана — пристально исследовать природу своего желудка, дабы потчевать его только припасами, ему сродными. Молочные изделия и горячее печенье — все, что обычно так хорошо подходит женщинам, — далеко не всегда оказывается кстати могучим желудкам, которые способны переварить быка, но капитулируют перед чашкой бланманже.

Но тот человек, который посредством многочисленных опытов вполне изучил собственный темперамент, может потакать своему аппетиту без всякой опаски. Гурман не имеет ничего общего с обжорой. Он ест больше других потому, что само пережевывание пищи приносит ему ни с чем не сравнимое наслаждение; а ведь это пережевывание есть не что иное, как начало переваривания пищи; когда вещества, растертые таким образом, попадают в пищевод, они с гораздо большей легкостью усваиваются нашим организмом.

Итак, следует жевать тщательно и не торопясь; следует чередовать плотные субстанции, такие как корка от паштета, булочки-рамекены и проч., с черствым хлебом, глотать только мелкие кусочки и пить только мелкими глотками. Соблюдая все эти предосторожности, а также не пренебрегая предшествующей и срединной чарками, кофе и ликерами, вы можете не опасаться недомоганий даже после самого длинного и самого плотного из обедов.

Еще одно превосходное средство, призванное помочь желудку варить пищу лучше и даже быстрее, — совершать после трапезы умеренные физические упражнения или, по крайней мере, принимать вертикальное положение. Напротив, нет ничего более вредного, чем по выходе из-за стола опуститься в кресло и оставаться согбенным; при таком положении вы сдавливаете собственную утробу и препятствуете перевариванию пищи. Поэтому тем особам, которым приходится сразу после вилки и ножа братья за перо, мы рекомендуем сочинять стоя, а для этого воспользоваться одним из пюпитров, изобретенных

доктором Троншеном и носящих его имя⁴⁶⁹. Не менее важно хранить желудок от охлаждения, ибо, когда речь идет об особах крупного сложения, недостаток тепла может помешать пищеварению. В этом случае разумно облачиться в ночную кофту из фланели, которая продается в «Золотой бороде», в доме 39 по Вивьеновой улице, но следует учесть: тот, кто однажды возьмет себе эту привычку, уже не должен ей изменять.

Соблюдайте все названные предосторожности — и вы сможете есть много и долго, ничем не рискуя, а разве это не предел мечтаний всякого Гурмана? Недуг, обрекающий на многодневное воздержание, страшит любителя вкусного стола больше, чем прочих смертных; дни эти можно считать выключенными из его жизни, а ведь жизнь настоящего Гурмана есть не что иное, как магометанский рай на земле!

⁴⁶⁹ А приобрести их, равно как и все прочие предметы мебели, удобные для Гурманов, можно в замечательном магазине господина Бодуэна на улице Гранж-Бательер, в бывшем особняке Шуазеля, который описан в первом томе нашего альманаха. С тех пор как этот первый том вышел в свет, в доме 5 по той же улице открылось второе заведение в том же роде, которое также предлагает покупателям все самое роскошное, что можно увидеть у чеканильщиков и золотильщиков, краснодеревщиков и часовщиков (L. d'IP).

ГОД ТРЕТИЙ,
содержащий немалое число статей
о гурманской нравственности и учтивости;
подробный рассказ о фруктах,
являющихся на парижских столах;
вторую Прогулку Гурмана по Парижу;
рассказ о новых открытиях 1804 года;
рецепты различных кушаний и лакомств;
великое множество гурманских анекдотов;
гигиенические принципы
и основы науки жить в свете;
отрывки из гурманской переписки Автора
и проч., и проч.

Издание второе, исправленное и дополненное
1806

Jejunus raro stomachus vulgaria temnit.

Horat. Sat. II, 2, 38

В редкость голодный желудок простою брезгает пищей.

Гораций. Сатиры, II, 2, 38; пер. А.А. Фета

Первое издание АГ-3 вышло с датой 1805 г. на титульном листе; второе — с датой 1806; в предисловии Гримо сообщает, что решился выпустить второе, исправленное и дополненное издание, по той причине, что спустя 15 месяцев после выхода первого издания весь тираж АГ-3 оказался распродан.

О Дегустационном суде присяжных, изображенном на фронтисписе, см. одноименную главу в АГ-5.

АГ-3 посвящен Карлену Бертинацци, «последнему Арлекину Итальянской комедии в Париже, родившемуся в Турине в 1710 году и умершему в Париже 7 сентября 1783 года», актеру, «который четыре десятка лет смешил весь Париж и тем самым помогал Гурманам переваривать пищу, а потому имеет право на их признательность».



Séance d'un Jury de Gourmands dégustateurs.

Dessiné de!

par J. de la Roche.

Gravé par

Фронтиспис «Заседание Дегустационного гурманского суда присяжных»

Пояснение автора к фронтиспису

Этот эстамп служит продолжением того, который предварял второй том альманаха и на котором Гурман принимал и заносил в книгу различные припасы, именуемые верительными грамотами; грамоты эти поступают на рассмотрение профессоров гурманской науки, входящих в состав Дегустационного суда присяжных.

На новом эстампе эти профессора, усевшись вокруг стола, заняты дегустацией яств, присланных теми, кто жаждет удостоиться похвалы на страницах «Альманаха Гурманов».

Эстамп изображает то мгновение, когда знатоки приступают к паштету, который мы видели еще на эстампе, открывающем второй том; на лицах их написана та глубокая сосредоточенность, которая отличает всех Гурманов, занятых главным делом их жизни.

За отдельным столом сидит писец, составляющий протокол заседания и заносящий в него решение суда, которое диктует ему секретарь этого почтенного собрания (он повернут к писцу в пол-оборота). Напротив секретаря сидит председатель суда, только что собравший голоса присяжных.

На буфете ожидают своей очереди следующие яства.

Звонок, помещенный возле заместителя председателя, свидетельствует о том, что слуги не входят в эту залу без спросу и, следовательно, присяжные могут высказывать свои суждения беспрепятственно и совершенно независимо.

Единственным украшением залы служат картины на сюжеты из истории поварского искусства.

Под эстампом надпись:

«Заседание Дегустационного гурманского суда присяжных».

О ГУРМАНАХ И ГУРМАНСТВЕ

Если верить Словарю Французской академии, *Гурман* — синоним обжоры, а *гурманство* — то же самое, что обжорство. Нам это определение представляется не вполне точным; по нашему мнению, обжорливостью следует именовать неумеренную и ненасытную жадность, слово же *Гурман* приобрело за последние несколько лет значение куда более лестное и, смеем даже сказать, куда более благородное.

Гурман — не просто существо, наделенное от природы превосходным желудком и отменным аппетитом; в противном случае Гурманами пришлось бы счесть всех людей крепкого телосложения; нет, Гурман — тот, в ком названные преимущества соединены с просвещенным вкусом, вкус же этот есть плод чувствительнейшего нёба и превеликой опытности. Все чувства Гурмана должны отвечать его вкусу, ибо он должен угадывать сущность всякого яства еще прежде, чем поднесет его к губам. Иными словами, взор его должен быть пронизателен, слух чуток, осязание безошибочно, а язык всегда наготове. Итак, Гурман, которого Академия почитает созданием грубым, представляет собой, напротив, существо, одаренное исключительной деликатностью; могучим в нем должно быть одно только здоровье⁴⁷⁰.

⁴⁷⁰ В «кулинарной науке» XVIII в. материальную и моральную стороны жизнедеятельности человека, знающего толк во вкусной еде, впервые уравнили

Ошибкой было бы также считать, что внимание, с которым Гурман относится ко всем сторонам гастрономического искусства — исключительному средоточию всех его ощущений, — превращает его в человека ограниченного и сугубо материального. Нам, напротив, представляется, что он как никто умеет держаться любезно и не раздражать людей воздержанных — по большей части великих завистников — превосходством своего вкуса и аппетита.

Аббат Рубо в своих «Синонимах»⁴⁷¹ обошелся с Гурманами чуть более снисходительно, чем Французская академия. Он сравнивает Гурмана с Обжорой, Ненасытом, Прорвой и показывает, как велика разница между первым и всеми остальными. По мнению аббата, «Гурман любит есть, и есть вкусно; он не мыслит своей жизни без еды, но в еде разборчив. Обжора имеет такой большой аппетит, что жует без передышки, бросается на все съедобное без разбору; он ест, чтобы есть. Ненасыт ест с такой жадностью, что не успевает разжевывать пищу, и сколько бы он ни съел, ему все мало; он не ест, а заглатывает. Наконец, Прорва бросается на еду и поглощает ее с неприятным чавканьем так быстро, что, не успев проглотить один кусок, уже завладевает другим; он не ест, а пожирает».

Статья эта, конечно, страдает некоторой грубостью, однако в общем довольно разумна, и различия между четырьмя словами, которые автор взялся определить, схвачены довольно верно.

два иезуита, отцы Брюмуа и Бужан, в предисловии, которое они предпослали в 1739 г. книге «Дары Комуса» (вышедшей под именем Франсуа Марена, двоюродного маршала де Субиза). Авторы предисловия исходили из нетривиальной убежденности в том, что если у человека тонкий вкус в отношении еды, это означает, что он утончен и в духовном отношении (текст предисловия и его анализ см. в кн.: Fink B. *Les liaisons savoureuses: réflexions et pratiques culinaires au XVIII^e siècle*. Saint-Etienne, 1995. P. 11, 28 et suiv.).

⁴⁷¹ Гримо цитирует второй том «Новых французских синонимов» (1786) Пьера-Жозефа-Андре Рубо (1730–1792).

Однако в ту пору, когда аббат Рубо трудился над своим сочинением, Гурманы еще не играли в свете ту роль, какую играют ныне, и не пользовались тем уважением, какое успели завоевать к тех пор; говоря короче, Гурманство в ту пору еще не сделалось почетным званием.

Тем не менее уже в пору создания Энциклопедии ему начинали отдавать должное, ибо в этом труде Гурманство названо *утонченной* и беспорядочной любовью к вкусной еде⁴⁷². Аббат Рубо более строг и, вступая с Энциклопедией в спор, утверждает, что «это, пожалуй, следует считать преувеличением и что такое определение скорее относится к Лакомке, который выбирает вкусные яства, смакует их и знает в них толк». Как видим, аббата Рубо смутил эпитет *утонченный*, употребленный автором статьи в Энциклопедии применительно к Гурману; что же до нас, мы полагаем этот эпитет в высшей степени точным, возражения же у нас вызывает, напротив, слово «беспорядочная». В самом деле, если кто и неразборчив в своих гастрономических пристрастиях, так это не Гурман, а Обжора.

⁴⁷² Гримо сильно смягчает критический пафос сочиненной шевалье де Жокур для седьмого тома Энциклопедии Дидро и Даламбера статьи «Гурманство». Жокур осуждает это человеческое свойство как противоречащее природе, а потому бесполезное и даже вредное; по мнению Жокура, даже то, что отвечает требованиям природы, следует делать осторожно и с разбором, гурманы же неразборчивы, и потому им грозит пресыщение вкуса и бесчисленные болезни. Что же касается статьи «Гурман», то она более лаконична и еще более критична: этим словом, по мнению авторов Энциклопедии, «характеризуют животное, которое ест жадно и неумеренно». Вообще освещение кулинарной проблематики в Энциклопедии по меньшей мере амбивалентно: Жокур, автор большинства соответствующих статей, с одной стороны, в полном соответствии с традиционным моралистически-религиозным дискурсом убежден, что рагу и приправы — извращение здоровой человеческой природы, но, с другой стороны, в этих же рагу он видит проявление цивилизации, поскольку необработанные продукты едят одни дикари (см. подробнее: *Bonnet-Annales*).

Что же до Лакомки, следует предположить, что значение этого слова изменилось с того времени — впрочем, не слишком давнего, — когда аббат Рубо сочинял свой словарь⁴⁷³, или же что в этом случае аббату изменила та верность суждений, какая вообще была ему свойственна. Нам, напротив, кажется, что это Гурман, а не Лакомка выбирает вкусные яства, смакует их и знает в них толк, отличительной же чертой Лакомки является его пристрастие ко всевозможным сладостям; иначе говоря, для Гурмана правильно устроенная трапеза заканчивается преддесертными блюдами, а для Лакомки начинается с десерта.

Отсюда следует, что быть одновременно и Гурманом, и Лакомкой затруднительно; нелегко со знанием дела принимать участие во всех частях правильно устроенного обеда, от супа до кофе. Для этого нужна глубина суждения и разносторон-

⁴⁷³ Словарь Академии не только при аббате Рубо, но даже и в шестом издании 1835 г. сохранил то же распределение значений: лакомка — «тот, кто любит тонкую и деликатную пищу и знает в ней толк», а гурман — «тот, кто ест жадно и неумеренно». Словарь Литтре в середине XIX в. соединяет в одной словарной статье оба варианта: гурман — это и тот, кто ест жадно и неумеренно, и любитель вкусной пищи. Впоследствии первое из этих значений было полностью вытеснено вторым. Хотя в этом втором значении слово *gourmet* изредка употреблялось еще в середине XVIII в., очевидно, что альманах Гримо существенно способствовал его «реабилитации». В русский язык слово «гурман» вошло довольно поздно. Русский переводчик 1809 г. употребляет вместо него слово «прихотник», французско-русский словарь Татищева в 1839 г. переводит *gourmet* как «обжора, ненаеда», а французско-русский словарь Эртеля в 1841 г. — как «едок, охотник покушать». Слово «гурман» зафиксировано впервые лишь в 1866 г. в кн. А.Д. Михельсона «30000 иностранных слов, вошедших в употребление в русский язык». Раньше него прижилось в русском языке синонимичное слово «гастроном», фигурирующее уже в 1820 г. в поэме Баратынского «Пир», хотя для родственного ему слова «гастрономия» предлагались в первой трети XIX в. и сугубо русские переводы, например «славная наука прожорства» (Бегичев Д.Н. Семейство Холмских. М., 1832. Ч. 4. С. 67). Подробное толкование понятий «гастроном» и «гастрономия» см.: *Одоевский*. С. 94–101.

ность вкуса, встречающиеся крайне редко. Конечно, особы, обладающие в равной степени достоинствами Гурмана и Лакомки, существуют, но, бесспорно, представляют собой не правило, а исключение. К их числу принадлежал прославленный доктор Гастальди, который до самой кончины пользовался славой одного из первых Гурманов и одного из главных Лакомок столицы⁴⁷⁴.

Нас могут упрекнуть в том, что мы так поздно собрались дать точное определение слову *Гурман* и объяснить, что именно следует под ним понимать. Многие читатели наверняка скажут, что гораздо уместнее было бы поместить это рассуждение о словах в начале первого тома нашего сочинения, — и будут не совсем не правы. Однако, хоть мы и припозднились с определением этого названия, читатель, надеемся, простит нам опоздание: ведь в двух первых томах мы уже сообщили о Гурманах великое множество точных и правдивых сведений.

О ПРИГЛАШЕНИЯХ

Приглашения на трапезы — предмет, важность которого трудно преувеличить, а между тем многие люди не придают им того значения, какого они заслуживают и какое имеют в глазах человека, знающего жизнь, иными словами, истинного Гурмана. Скажем больше: в чересчур легкомысленном подходе к приглашениям иные Амфитрионы повинны в той же степени, что и большинство гостей. Амфитрионы эти считают, что, если в конце обеда в доме третьего лица, в те минуты, когда у разгоряченных сотрапезников нет сил ни думать, ни запоминать что бы то ни было, они устно пригласили кого-то к себе на обед, их миссию можно считать выполненной. Предположим, что память гостя оказалась достаточно прочной, однако не раскается ли назавтра сам Амфитрион? не упрекнет ли себя в опрометчивости? не сочтет ли, что напрасно с такой настойчивостью звал к себе особ,

⁴⁷⁴ Доктор Гастальди (см. примеч. 91) скончался 22 декабря 1805 г.

до которых ему, очень возможно, нет никакого дела? не станет ли сожалеть о том, что покорился первому душевному движению, вместо того чтобы спокойно взвесить все за и против?

Со своей стороны, гости, столь же необдуманно принявшие приглашение, могут либо забыть его, либо рассудить, что оно было сделано не по правилам, и по обоим этим причинам им пренебречь.

Меж тем Амфитрион, хотя и не без раздражения, вызванного собственным легкомыслием, готовится к приему и рассчитывает на определенное число приглашенных.

Печи пылают, вертел крутится, стол накрыт — а гости не идут. Время бежит, вводные блюда сохнут, жаркое подгорает, и Амфитриону приходится усаживаться за стол либо одному, либо в обществе тех, кого он менее всего желал бы видеть в числе своих сотрапезников, — ибо, к несчастью, наименее приятные всегда оказываются наиболее точными.

Итог: испорченный обед (вещь непоправимая!), испорченное же настроение (и притом надолго), напрасные расходы, и все это лишь оттого, что обе стороны недооценили важности такого поступка, как приглашение на обед.

Посему следует повторить то, о чем мы уже писали: приглашать гостей надобно только в письменном виде, и только такие приглашения надобно принимать в расчет. Сочинять приглашения нужно утром, натошак, на свежую голову, в здравом уме и твердой памяти. Действовать следует хладнокровно и осмотрительно, памятуя о том, что правильно выбрать приглашенных почти так же важно, как и вкусно их накормить. Браться за это дело нужно за несколько дней до обеда, к каждому приглашению непременно приложить свой адрес⁴⁷⁵, отправить письма с на-

⁴⁷⁵ Предосторожность эта тем более необходима, что есть на свете особы, которые мнят себя всем известными и, возможно, даже являются таковыми, но, однако же, гостю, приглашенному к ним впервые, остается неизвестным их адрес, и незнание это может помешать ему прибыть

дежным посыльным и попросить об ответе; тот, кто выполнит все эти условия, защитит себя от любых неурядиц.

Однако помимо приглашений, в которых точно указан день и час, существуют еще и приглашения другого рода, о которых мы считаем необходимым сказать здесь несколько слов.

Есть приглашения всеобщие и туманные; их делают всегда на словах, не уточняя, о каком дне идет речь. Истинный Гурман не должен обращать на них никакого внимания и, разумеется, не должен принимать их всерьез. Решительно невозможно помыслить, чтобы человек обедал у себя все 365 дней в году, чтобы он был в состоянии в каждый из этих дней устроить у себя превосходный обед и был рад разделить эту трапезу с гостями. Для этого нужна абсолютная независимость, огромное состояние и всегда ровное расположение духа — а эти три вещи плохо уживаются друг с другом. Следственно, приглашения такого рода суть не что иное, как банальные и ничего не значащие любезности, которые люди, имеющие хоть толику светской опытности, пропускают мимо ушей.

Бывает и по-другому: вам сообщают, что вас будут рады видеть в определенный день недели в течение всего зимнего сезона, а то и в течение целого года. Приглашения этого рода заслуживают большего внимания. Когда круг приглашенных узок, надобно непременно являться к приглашающему в назначенный день, а если непреодолимое препятствие мешает вам прийти, следует предупредить Амфитриона не менее чем за пять дней, чтобы он мог располагать вашим местом за столом по своему усмотрению. Эти приглашения — назовем их необщими — требуют от Амфитриона чуть меньше усилий, нежели те, в которых указан определенный день, однако при расширении круга гостей, приглашенных таким образом, хлопот у Амфитриона

«Листи вовремя, как то и полагает человеку учтивому. Эта беда приключилась однажды с автором этих строк, когда был он приглашен в дом к жене, ныне весьма знаменитой (ГдЛР).

прибавляется — тем важнее предупредить его в том случае, если вас ждать не стоит. Вообще эти приемные дни имеют столько же достоинств, сколько недостатков; и те и другие настолько очевидны, что мы не станем распространяться на этот счет.

Наконец, последний вид приглашений — те, которые делаются вдруг, во время утреннего визита; в этих случаях особа, навестившая вас утром, приглашает вас к себе на вечер того же дня. Поскольку такого рода приглашения очень редко бывают искренними, принимать их нужно с большой осторожностью. Общих правил здесь нет. Все зависит от того, насколько близко знакомы гость и Амфитрион, от того, что известно первому о кухне и столе последнего, а также о его челяди и проч., и проч. — а эти сведения даются одной только опытностью. Итак, в этом случае гостю следует слушаться лишь советов собственного чутья, а нам остается лишь призвать читателя к осторожности.

О СПОСОБАХ ПОДАВАТЬ СУП

Кто бы мог поверить, что способы подавать гостям суп уже много лет составляют предмет спора среди Гурманов? А между тем это чистая правда.

Способов этих существует в общей сложности три, и у каждого свои достоинства и недостатки. Обрисуем их в нескольких словах.

Первый и, по-видимому, самый старинный способ заключается в следующем: каждый гость по очереди передает пустую тарелку Амфитриону, которому вверена обязанность разливать суп, и получает ее назад полной.

Неудобства этого способа очевидны: во-первых, странствия тарелок вокруг стола или через стол — смотря по количеству слуг — чреваты всевозможными происшествиями и угрожают не только тарелкам, но и самому супу; во-вторых, они замедляют трапезу: одни гости уже съели суп к тому времени, когда другие лишь собираются к нему приступить; наконец, в-третьих, они

развлекают внимание в ту самую минуту, когда едокам надлежит всецело сосредоточиться на поглощении пищи. В довершение всего гости еще и обмениваются любезностями, и это становится причиной дополнительных затруднений. Не в меру учтивые гости забывают, что Гурманам церемонии — как нож острый, и особенно неуместны они, если на столе кушанья, которые надобно есть, пока они горячи, суп же безусловно принадлежит к числу таковых.

Наконец, последнее неудобство: при этом способе подачи супа Амфитрион никогда не знает, с кого начать и кем кончить. Обычай требует начинать с дам; превосходно, но как действовать дальше? Кого предпочесть? Как удовлетворить все притязания или, по крайней мере, не оскорбить ничьего самолюбия? Как удержать в памяти порядок, в котором вы раздали суп и который вы, таким образом, обязаны соблюдать при распределении всех следующих блюд, ибо в этом отношении этикет неумолим? Задача непосильная.

Второй способ, принятый сегодня в большей части домов, состоит в следующем: стопка пустых тарелок, число которых равно числу гостей, стоит между супницей и Амфитрионом. Он наливает суп в каждую тарелку и передает ее то своему соседу справа, то своему соседу слева, а те либо оставляют первую тарелку себе, а затем передают остальные соседям до тех пор, пока тарелки не кончатся, либо сначала передают тарелки всем гостям, а себе оставляют последнюю; понятно, что при таком порядке тот, кто сидит ближе всех к супнице, получает суп позже всех.

Этот способ, конечно, позволяет избежать многих неудобств, но не избавляет от необходимости передавать из рук в руки тарелки, полные обжигающей жидкости. Кроме того, даже если соседи Амфитриона получают суп самыми первыми, спокойно насладиться им они все равно не могут, ибо вынуждены передавать тарелки дальше. Если же они решат вначале передать тарелки другим, то, во-первых, обрекут себя на танталовы муки,

а во-вторых, того и гляди вообще лишатся своей порции, ибо в многолюдных собраниях супа очень часто не хватает на всех.

Конечно, кое-какие недостатки обоих описанных способов можно устранить, заведя две супницы вместе одной. Однако если они стоят на разных концах столов, Амфитрион лишается возможности разливать суп, а этот изъян куда существеннее всех прочих. В таком случае вверить разливание супа придется двум помощникам, на ловкость и глазомер которых можно положиться далеко не всегда, а ведь миссия эта — одна из наиболее сложных, наиболее деликатных, но наименее славных из всех, какие выпадают Амфитриону во время трапезы, потому-то многие Амфитрионы и стремятся от нее увильнуть; впрочем, когда в меню значатся несколько супов, иначе поступить невозможно.

Третий способ так мало похож на два предыдущих, что, можно сказать, не имеет с ними ничего общего. Заключается он в том, что, еще прежде чем гости усядутся за стол, напротив каждого стула ставят тарелку, до краев налитую супом, так что гостям остается только занять свои места и приступить к трапезе. Это позволяет избежать обмена церемонными репликами и передачи тарелок из рук в руки, избавить от большой доуки Амфитриона и его помощников и, наконец, не загромождать стол массивной супницей⁴⁷⁶.

⁴⁷⁶ *Описывая этот способ во втором томе нашего сочинения, мы не скрыли, что его с успехом использует мадемуазель Эмилия Конта, которую можно почитать его изобретательницей. Гурманы не могут не быть ей признательны, и мы спешим выразить их чувства. Когда бы сочинение наше не носило название «Альманах Гурманов», мы воспользовались бы случаем поздравить мадемуазель Эмилию Конта с тем, как совершенствуется ее игра, прямая, правдивая, чуждая всякой манерности и потому приходящаяся весьма по нраву знатокам, особенно когда эта актриса изображает служанок в хороших комедиях, близких к природе, прежде всего в комедиях Мольера. Успехи эти позволяют предсказать, что после того как мадемуазель Девьен оставит сцену, мадемуазель Эмилия Конта*

Этот способ, имеющий множество преимуществ, страдает однако и некоторыми несовершенствами, главное из которых заключается в том, что при малейшем промедлении гости рискуют получить суп уже не очень горячим. Но этому горю легко помочь: стоит только нагреть тарелки и сократить разговоры. Добавок если места распределены заранее и на каждой салфетке лежит билет с именем гостя, все пришедшие могут занять свои места в мгновение ока и отведать супа почти такого же горячего, как если бы он еще мгновение назад находился в супнице. Еще один изъян заключается в том, что при этом способе невозможно подавать несколько супов разом: ведь угадать выбор каждого из гостей Амфитрион не в силах. И тем не менее, взвесив все за и против, мы заявляем, что этот способ решительно превосходит предыдущие; недаром он уже вошел в обиход во многих парижских домах, хозяева которых ревнуют к славе поварского искусства и ничего не жалеют ради того, чтобы правильно устроить стол и удовлетворить гостей.

О ПОДАЧАХ БЛЮД

Выражение это имеет самые разные значения; под ним может разумеаться и способ подачи блюд на стол, и способ их подачи гостям; оба эти способа мы и намерены рассмотреть.

Большой обед обычно состоит из четырех подач. В первую входят супы, дополнительные, вводные и сменные блюда; во вторую — жаркие и салаты; в третью — холодные паштеты и преддесертные блюда самого разного рода; наконец, четвертая подача

ни праву сможет претендовать на звание первой субретки Французского театра (ГдЛР).

Эмилия Конта (1770–1846) — актриса театра «Комеди Франсез», дебютировавшая в роли Фаншетты в комедии Бомарше «Безумный день, или Женитьба Фигаро» (1784), где ее более знаменитая старшая сестра Луиза Конта (см. примеч. 578) играла Сюзанну. Эмилия Конта была приятельницей Дюмо, одной из тех дам, которые допускались на заседания Дегустационного суда присяжных (см.: АГ–6, 171).

есть не что иное, как десерт, включающий в себя свежие фрукты, компоты, бисквиты, миндальное печенье, сыры, всевозможные конфеты и пирожные, разные сорта варенья и мороженого.

Самой сытной должна быть первая подача, потому что к ней сотрапезники приступают на голодный желудок. В старинных книгах описаны обеды, где на шесть десятков гостей приходилось до ста двадцати восьми блюд, и, возмись мы описать эти сто двадцать восемь блюд во всех подробностях, читатель убедился бы, что их могло хватить на небольшую армию. Нынче подобного размаха уже не встретишь, и на то есть разумная причина. Зрелище такого великого разнообразия блюд не столько возбуждает аппетит, сколько его притупляет; и хотя среди блюд есть немало похожих одно на другое, все равно приглашенный затрудняется с выбором, а к тому времени, когда он наконец принимает решение, обед успевает остыть. Во втором томе нашего альманаха, в статье «О гибельных следствиях самолюбия, рассмотренного в его отношении к поваренному искусству» мы уже писали о том, что симметрия вообще везде и всегда вредит любителям вкусной снеди. Однако во время парадных обедов приходится пренебрегать этим обстоятельством: ведь если стол накрыт на сорок человек, подавать одно блюдо за другим нет никакой возможности.

Возвратимся меж тем к обеду на шестьдесят персон, о котором мы говорили давеча; вторая его подача состояла исключительно из сменных блюд, и было их в общей сложности пятьдесят два; в третьей подаче, где, правду сказать, жаркие соседствовали с преддесертными блюдами, блюд насчитывалось в общей сложности сто шестьдесят, включая салаты и соусы. Сегодня тот, кто устроил бы обед с таким количеством блюд, сделался бы предметом насмешек.

Вообще говоря, подавать во время парадного обеда жаркие одновременно с преддесертными блюдами — метода, достойная всяческого порицания. Преддесертные блюда по большей части таковы, что съедать их следует сразу после подачи на стол; по-

туда Амфитрион разрезает жаркое, они сохнут, а к той минуте, когда гости это жаркое съедят, становятся совсем холодными. Поэтому гораздо лучше с жарким подавать только салаты, а преддесертные блюда отложить до третьей подачи. Во время этой третьей подачи большие паштеты или другие холодные блюда вроде душеного мяса, галантинов и проч. расположатся посередине стола, и, поскольку до них дело доходит очень редко, гости без промедления приступят к преддесертным блюдам, не дав им остыть.

Что же касается десерта, то, поскольку эта подача призвана прежде всего поражать взоры, не следует пренебрегать ни одной возможностью сделать ее еще краше. Для этого надобно, во-первых, стремиться к величайшему разнообразию и располагать тарелки так, чтобы два одинаковых лакомства ни в коем случае не оказались рядом. Если же фруктов на столе так много, что следовать этому правилу затруднительно, нужно, по крайней мере, стараться разнообразить их сорта и цвета. Само собой разумеется, мороженое является на столе только в самом конце десерта и занимает место тарелок с фруктами, часть которых в это время со стола убирают.

Правильная подача блюд, то есть умение поставить их именно туда, где им надлежит стоять, требует от дворецкого большого ума, большой ловкости, а главное, большой точности⁴⁷⁷. Надобно, чтобы блюда на кухонном столе были расставлены в том же самом порядке, в каком они должны явиться на столе Амфитриона; в кухне происходит своего рода репетиция той пьесы, которая будет сыграна в столовой. Не стоит и говорить, что слуги должны подносить дворецкому всякий раз именно то кушанье, которому надлежит следующим оказаться на столе. При соблюдении всех этих правил подача блюд будет происходить без заминок. Не забудем,

⁴⁷⁷ Блюда на столе расставлялись по строго определенным схемам, которые публиковались в поваренных книгах. Пример такой схемы см. в кн.: Мишель. С., 272.

что для каждой новой подачи стол необходимо освободить от всех блюд прежней подачи, однако пустовать он должен лишь мгновение, не дольше.

Мы рассказали о подачах блюд на стол; теперь надобно сказать о способах их подачи гостям.

Общих правил здесь быть не может; понятно, что прежде всего способы эти зависят от числа гостей и что если число это велико, Амфитриону не по силам заниматься каждым из них. В таком случае он должен позаботиться о помощниках, которые разрежали бы мясные кушанья вместо него и подавали их гостям. Что же касается блюд, которые разрезать не надобно и которые можно накладывать ложкой, каждый гость, сидящий поблизости, может передавать их соседям, которые попросят об этом сами или через посредство слуг. Благодаря этому все гости смогут испробовать все кушанья без суеты, без шума и без затруднений, Амфитриону же останется лишь приглядывать за столом вообще, не уделяя внимания никакому блюду и никакому гостю особенно. Ему не до того: его ждут большие труды и большая слава.

О способах подавать суп мы уже рассказали в предыдущей статье, когда же дело доходит до десерта, каждый гость обычно накладывает себе то, до чего может дотянуться, и не притязает на большее. Если же кто-то все-таки пожелает отведать лакомство, располагающееся вдалеке, ему придется обратиться за помощью к соседям, ибо в правильно устроенном доме слуги, подав на стол преддесертные блюда, обязаны удалиться из столовой. Напомним кстати: из десертных блюд ложкой едят только компоты, варенье, мягкие сыры и мороженое, все остальное надобно брать руками.

ОПЫТ ГУРМАНСКОЙ ГЕОГРАФИИ

В основу прелестной комедии господ Шазе, Франси и де Лафортеля «Урок Гурманам»⁴⁷⁸, с успехом представленной в

⁴⁷⁸ Первый из авторов этой пьесы, Рене Алиссан де Шазе (1774–1844), был непрременным секретарем Общества Среды (см. примеч. 187), где имел

«в прошлом году на сцене театра Варьете в Пале-Руаяле⁴⁷⁹, положена оригинальная идея, которой, по нашему мнению, суждено большое будущее. Один завзятый Гурман берется за воспитание своего крестника и не использует при этом никаких книг, кроме словаренных; но это еще не самое смешное: главная изюминка пьесы состоит в том, что даже уроки географии, и те даются исключительно гурманскими методами.

Так, вместо того чтобы спросить у своего ученика, как называется столица Эльзаса, учитель ставит вопрос иначе: как называется город, славный своими карпами и лососями, паштетами и гусиной печенки и раками? — и ученик отвечает «Страсбург», ибо только в этом городе водятся все эти четыре замечательные вещи разом.

«прозвище Мэтр Тюрбо. Сам Гримо объявил о намерении заняться «съедобной географией» в 1798 г. (см. примеч. 404), то есть еще до появления «прелестной комедии», премьера которой состоялась в сентябре 1804 г. Позже у этой идеи обнаружилось немало продолжателей. В частности, та же идея обучающей гурманской географии обыграна в книге одного из участников общества «Новый погребок» (см. примеч. 213) Шарля-Луи Каде де Гассикура (1769–1821) «Гастрономические лекции, или Обеды у господина Мужлана» (*Cours gastronomique, ou les dîners de Manant-ville, ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire, seconde édition, dédiée à la société épicurienne du Caveau moderne, éditée au Rocher de Cancale, Par feu M. C***, ancien avocat au Parlement de Paris. Paris, Capelle et Renand, 1809*). К этой книге, выпущенной книгопродавцами Капеллем и Ренаном (годом раньше издавшими «Учебник для Амфитрионов» Гримо), приложена гравированная «гурманская» карта Франции. См. ее воспроизведение в книге современного исследователя, отчасти продолжающего традицию изучения гурманской географии: Pitt J.-R. *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*. P., 1991. Нашлись у этой идеи поклонники и на русской почве: Д.В. Каншин, вообще внимательный и восхищенный читатель Гримо, предлагает по образцу «Гастрономического путеводителя» из АГ-1 и «Гастрономических лекций» Каде де Гассикура создать «географию питания» Петербурга и всей России (Каншин. С. 347–349).

⁴⁷⁹ В 1807 г. этот театр переехал на Монмартрский бульвар, где находится и по сей день.

Если же учитель интересуется городом, откуда прибывают к нам наилучшие молодые утки, наилучшие паштеты с «речной» телятиной и наилучшее яблочное желе, ученик, ни на мгновение не задумавшись, называет Руан, точно так же как на упоминание места, где производят наилучшие драже, он, не медля ни минуты, отвечает словом «Верден».

Это все вопросы нетрудные, потому что относятся каждый к одному-единственному городу. Бывают случаи более сложные. Если, например, спросить, откуда прибывают в Париж наилучшие устрицы, на память ученику придут сразу Дьепп и Канкаль, Маренн, Этрета и Гранвиль; значит, чтобы избежать ошибок и недоразумений, надобно уточнить вопрос и пояснить, какие устрицы имеются в виду: зеленые или белые, очень жирные или не очень, свежие или маринованные?

Еще пример: понятно, что самые известные паштеты из куропаток поставляет Нерак, паштеты из утиной печенки — Тулуза, паштеты из жаворонков в слоеном тесте — Питивье, языки и свиной сыр — Труа, пряники и груши русселе — Реймс, чистейшее оливковое масло — Экс, уксус — Орлеан и проч. Но если нас спросят, откуда берется в Париже наилучшая баранина, мы затруднимся с выбором между Арденнами, Кабуром, Бове и соляными лугами Нормандии. Сходным образом трудно указать наилучший источник коровьего масла: эту роль оспаривают Изиньи, Гурне и Бретань. Для правильного решения требуется знать дополнительные условия: время года, величину кусков масла и проч.

Но в еще более затруднительном положении окажется ученик, если его попросят, например, назвать город, который знаменит своими куропатками, вином и трюфелями, но вдобавок также нежностью своих карпов и угрей, духовитостью своего винограда, напоминающего разом о фиалке, лимоне и апельсиновом цвете, бархатистой мягкостью своих мелких сыров, не уступающих тем, какие поставляют нам Нёшатель и Вири, наконец, превосходным вкусом своего хлеба, который обитатели

того города считают достойным королевского стола и который ставят настолько же выше парижского, насколько сыны Израиля ставили манну небесную выше лука, который они ели в Египте⁴⁸⁰. Ученик наш рискует заплутаться в лабиринте восхитительных мест, многие из которых можно по достоинству оценить только на месте. Придется учителю прийти на помощь своему воспитаннику и разъяснить ему, что место стечения этих вкусных обстоятельств называется город Кагор; город же этот, если верить одному из его уроженцев, которому мы обязаны всеми перечисленными подробностями, — один из самых привлекательных во всей Французской империи в рассуждении гурманских удовольствий⁴⁸¹.

Впрочем, такие сложные случаи редки: второго города, где производили бы разом столько вещей, услаждающих гурманскую чувственность, во Франции, пожалуй, не найдется.

Описанный способ учить детей географии Франции кажется нам столь же простым, сколь и остроумным; он способен тем более прочно впечатать в их память названия городов и даже самых крошечных деревень, что юные создания — большие лакомки: неудивительно, что дети скорее запомнят Сотвиль — родину восхитительных сливок, чем Иври, Пуатье и Азенкур — города, которые стали местом прославленных сражений⁴⁸², но не произвели на свет ни одного сколько-нибудь замечательного съестного припаса.

⁴⁸⁰ Числа. 11:5.

⁴⁸¹ *Для очистки совести признаемся, что мы превозносим многочисленные альпийские припасы и яства исключительно с чужих слов; от его жителей мы спросим, получим ли мы возможность высказаться на сей счет со знанием дела (ГдЛР).*

⁴⁸² Перечислены важные вехи французской истории: в сражении при Иври 14 марта 1590 г. королевские войска под предводительством Генриха IV победили войска мятежной Католической лиги под предводительством герцога Майенского; в битве при Пуатье (732) франкские войска Карла Мартелла разбили армию Арабского халифата и остановили продвижение ислама в Европу; другая битва при Пуатье и битва при Азенкуре произошли в ходе

Тот же, кто пожелает дать ученику воспитание более изысканное, не ограничится Францией и применит сходную методу ко всем городам Европы; ибо и среди них почти каждый радуется гурманов каким-либо особым яством — более или менее прославленным, более или менее изысканным⁴⁸³. Так, отличная копченая говядина окажется для нашего ученика синонимом Гамбурга, а треска — синонимом Остенде; свежепросольная селедка будет неотделима от Голландии; макарены немедленно вызовут в его памяти Неаполь, а копченые языки — Константинополь; Генуя сольется воедино с засахаренными лимонами, Болонья — с колбасами, Задар — с мараскином, Флоренция — с шоколадом, а Турин — с «золотой водой».

Наконец, описанному методу подвластна не только Европа, но и весь мир; персидский салеп, вино из Капстада⁴⁸⁴, ликеры с Мартиники и треска с Новой Земли — превосходные учебные пособия, помогающие отличить Азию от Африки, а Африку от Америки лучше, чем это способны сделать путевые заметки самых отважных путешественников.

Новый способ изучения географии превратит ее из науки о словах, какой она была прежде, в науку о вещах; отныне все те, кто пускаются в путь ради ее усовершенствования, будут в каждой новой стране обращаться за помощью не к ученым, а к поварам и Гурманам. Вместо библиотек они отправятся на рынки;

Столетней войны: первая — 19 сентября 1356 г., а вторая — 25 октября 1415 г., в обеих англичане разбили французов.

⁴⁸³ Русский автор, вообще относившийся к Гримо с большим уважением, упрекал его в квадном патриотизме: мол, утверждает, что французская кухня лучшая в мире, а дальше Лозанны не ездил (*Каншин*. С. 246–247). Между тем нижеследующий пассаж свидетельствует о том, что «гурманская география» Гримо отнюдь не ограничивается Францией, хотя, разумеется, французскую кухню он ставил выше всех прочих. См. также в АГ-4 главу «О черепашьем супе».

⁴⁸⁴ О салепе см. примеч. 319; Капстад — старинное наименование Кейптауна.

они будут стремиться привезти на родину не зарисовку древнего памятника, но рецепт нового блюда.

Предоставляем читателю возможность самостоятельно обдумать предложенную методику, о которой можно говорить еще очень долго. Читателям судить, не нужно ли прибавить к знанию множества вкусных припасов способы их приготовления, принятые в разных странах, вследствие чего ученик сможет освоить не только географию, но и поваренное искусство. Ученые нового жюда очень скоро прославят гурманскую науку и помогут обогатить французскую кухню изысканнейшими из яств, рожденных в разных частях света.

ГУРМАНСКИЕ АНЕКДОТЫ⁴⁸⁵

Предусмотрительное дитя

Гурманству, утверждает многоопытный Наблюдатель, покорны все возрасты. Но поскольку крайности сходятся, дети и старики подвержены ему в наибольшей степени⁴⁸⁶. Маленький мальчик посреди большого обеда перестал есть и расплакался. У него спросили, что случилось. — «Я больше не могу есть», — отвечал ребенок. — «Что за беда! — шепнул на это сосед. — Все, что нравится, надо положить в карманы». — «Туда уже больше ничего не влезает!» — воскликнул мальчик.

⁴⁸⁵ Мы включили в наше издание всего один «гурманский анекдот» в качестве образца; остальные еще более незамысловаты и простодушны.

⁴⁸⁶ Приносим тысячу извинений Наблюдателю, которому мы обязаны многими наблюдениями, но в данном случае мы не можем с ним согласиться. Называть ребенка Гурманом — значит оказывать ему честь, которой он не заслуживает; ребенок, который любит поесть, — просто-напросто жоржора; для того чтобы оценить по достоинству вкусные яства, ему нужна опытность. Что же до старца, у него опытности с избытком, что не хватает зубов для того, чтобы соединить теорию с практикой, так что на его долю остаются лишь бесплодные сожаления. Золотая пора гурманства — возраст от сорока до шестидесяти лет (ГДЛР).

О НЕМЕЦКОМ ГУРМАНСТВЕ

В Германии, сообщает нам свидетель, долгое время проживший в этой стране, трапезы порой начинаются в полдень и заканчиваются в половине одиннадцатого вечера. Обед длится около трех с половиной часов; по его окончании гостям дозволяется на несколько минут выйти из дома и глотнуть свежего воздуха; после этого подают полдник, который занимает внимание гостей до восьми вечера, а там уже настает время ужина, который растягивается на два с половиной часа, после чего все расходится по домам, чтобы назавтра начать все сызнава. Процесс пережевывания происходит у немцев с неторопливостью, которая привела бы пылких французов в отчаяние.

Это последнее обстоятельство помогает объяснить, отчего в Германии люди могут есть в течение столь долгого времени без всякого ущерба для здоровья. Тот, кто жует медленно и вдумчиво, не только помогает варить собственному желудку, но и поглощает на деле куда меньше, чем кажется. Доказано, что человек, который глотает пищу не жуя, истребляет за четверть часа больше съестного, чем тот, кто жует не спеша и с расстановкой, за целый час. Понятно, что этот последний, пусть даже проведет за столом восемь часов кряду, в конечном счете съест меньше, чем поглотит первый за два часа.

Трудно преувеличить важность умения хорошо жевать; поговорка, которая утверждает: «Что не прожевал, то не съел, а заглотал», — хоть и грубовата, но совершенно верна. Немцы выказывают в этом отношении то здравомыслие, которое вообще отличает этот добросовестный народ. Наградой за труды служат им превосходные желудки, позволяющие есть все на свете без малейшего затруднения и сохранять отличное здоровье, не вставая из-за стола с утра до вечера. Пылким французам следовало бы взять это на заметку, ибо именно из-за нетерпеливости, которая не покидает нас даже во время еды, крепкие желудки у нас такая великая редкость. Посему люди, по праву носящие звание Гурманов, в этом отношении, можно сказать, сущие нем-

цы. Они жуют долго и медленно и благодаря этому извлекают из кушаний их квинтэссенцию, наслаждаются всеми оттенками иств и усваивают их сполна, ибо помогают собственному желудку переварить всё без остатка. Итак, счастливая привычка жевать добросовестно сохраняет здоровье и умножает наслаждение, а значит, учить жевать надобно с малолетства. [...]

ФРАНЦУЗЫ-ХЛЕБОЕДЫ

Немцы, говорит тот же наблюдатель, едят очень мало хлеба, поэтому в Германии под салфетку возле каждого прибора кладут совсем крошечный кусочек хлеба. Французы — другое дело; один француз в ожидании обеда съел однажды хлеб, приготовленный для дюжины гостей, с той же легкостью, с какой господин де Сюффрен⁴⁸⁷ в ожидании супа съедал целое блюдо пирожков.

В Европе не одни немцы едят за обедом так мало хлеба; англичане, говорят, в этом отношении еще более сдержанны; между прочим, поскольку они едят гораздо больше мяса, чем немцы, им не следовало бы пренебрегать хлебом, в противном случае в желудке у них могут начаться гнилостные процессы. Из всех европейских народов французы — самые усердные потребители хлеба; примечательно, что они же — народ самый здоровый и менее всех прочих подверженный болезням, и преимущество это многие просвещенные врачи приписывают не чему иному, как нашему благословенному обыкновению есть хлеб едва ли не со всеми блюдами.

ГУРМАНСКАЯ ПЕРЕПИСКА

Отрывок из письма от апреля 1804 г.

Волею случая я родился в крохотном, очень некрасивом городишке, расположенном на вершине бесплодной горы. Впрочем,

⁴⁸⁷ Адмирал Пьер-Андре де Сюффрен (1729–1788) имел заслуженную репутацию человека прожорливого и неряшливого; сюффреновская способность поглощать пищу в несметных количествах была общеизвестна и отразилась в многочисленных анекдотах.

я существую там безбедно, и вы, сударь, нисколько этому не удивитесь, когда узнаете, что к нашим услугам превосходная телятина, восхитительная баранина, отличная дичь и свежая морская рыба в неограниченном количестве. Правда, говядина у нас довольно посредственная, а живность оставляет желать лучшего. Однако проповеди нашего достопочтенного кюре убедили меня, что человек приходит на эту землю не для удовольствия. Вдобавок вышеописанные лишения с лихвой вознаграждаются преимуществами, которыми я обязан званию славнейшего из здешних Гурманов: без меня в здешних краях не может состояться ни один обед.

Один из жителей нашего городка имеет счастье состоять в Законодательном корпусе. Этот достойный законодатель, неизменно пекущийся о счастье своих сограждан, в очередной раз доказал свою приверженность общественному благу, привезя из Парижа дюжину экземпляров «Альманаха Гурманов» — а такое название способно приохотить к чтению даже того, кто испытывает к этому занятию стойкое отвращение. Посему я проглотил эту книгу. Уверяют, что память наша слабеет без упражнения; не верьте, сударь! сошлюсь хоть на себя: моя собственная память бездействовала с тех пор, как я окончил школу (а тому уже срок лет), однако все ваши мудрые предписания она сохранила слово в слово. Когда же я обзавелся столь ценными познаниями, то немедленно ощутил страстное желание повторить прогулку Гурмана, описанную в вашем «Путеводителе», — прогулку, которую люди здравомыслящие бесспорно сочтут куда более увлекательной и куда менее затруднительной, чем путешествие вокруг света.

Для великой страсти препятствий не бывает! Затворив слух от дружеских молений, отринув попечения о членах моего семейства, я двинулся бы в путь без промедления, когда бы загородная пирушка, которую ежегодно устраивают в нашем городке на средопостной неделе, не требовала непременно моего присутствия; по этой уважительной причине отложил я свой отъезд на

несколько дней, но в конце концов отправился в Париж, причем если обычно люди, впервые покидающие родные места, бросают прощальные взгляды на приходскую колокольню, я при отъезде не сводил глаз с трубы моего камина...

Избавляю вас от описания моего путешествия; вот я уже в Париже и, даже не заглянув в Музей⁴⁸⁸, пускаюсь на прогулку по стопам Гурмана...

Вы помните, сударь, что если я покинул родные края, стремясь, можно сказать, заново начать обучение и впитать новые познания, единственная причина тому — не кто иной, как вы. Могу ли я в таком случае не предъявить вам горестных упреков — ведь по вашей вине я совершил две роковые ошибки, обрекшие меня на два скверных обеда, а это, как вы сами прекрасно знаете, есть величайшее несчастье, какое только может приключиться с Гурманом.

Выслушайте же правдивый рассказ о моих бедствиях и судите сами, есть ли у меня основания горевать.

Рассказ о бывшем поваре министра и маршала Франции — поваре, который прежде слыл одним из величайших мастеров гастрономического искусства, распалил мое воображение. Зная по многолетнему опыту, что наибольший аппетит рождается у человека, который дарует и телу, и уму возможность продолжительного бездействия после деятельных физических упражнений, я обошел все набережные, а затем провел три четверти часа на местах для публики в зале заседаний Законодательного корпуса.

Принятые меры принесли ожидаемый результат, и, движимый разгоревшимся чувством голода, я, объятый нетерпением, отправился на поиски некогда прославленного повара, сделавшегося ныне ресторатором. Но увы! Сколько бы я ни ходил по улицам Святого Доминика и Бургундской, я не обнаружил ни

⁴⁸⁸ Так называли Лувр, с 1793 г. превращенный в собрание произведений искусства.

малейшего следа вожденной ресторации Донзеля⁴⁸⁹. Умирая от голода, не чуя ног от усталости и пребывая в крайне мрачном состоянии духа, я бросился в ближайшую харчевню. Что сказать о ней? Столовая там занимала одну половину небольшой залы, а кухня — другую; остальное вы угадаете сами...

Понадобилось не меньше трех обедов у Робера, чтобы заставить меня утешиться и забыть об этой первой неудаче. Алча новых пищеварительных приключений и памятуя о похвалах, расточаемых вами господину Перье, я отправился на улицу Монторгёй. По дороге предавался я приятным мечтаниям и у меня уже текли слюнки при мысли о только что испеченных пирогах, скоросваренных отличных макаронах и проч. Но увы! не успел я переступить порога этого единственного в своем роде заведения, как навстречу мне вышел угрюмый слуга и объявил, что ресторации в этом доме больше нет⁴⁹⁰. Когда же я предъявил варвару соответствующую страницу «Альманаха Гурманов», при-

⁴⁸⁹ *По всей вероятности, вследствие долгих физических упражнений, каким предавался господин Пансар по приезде в Париж, зрение его помутилось, ибо, хотя заведение господина Донзеля и не принадлежит к числу самых заметных, имя его очень четко значится на вывеске. Если идти по Бургундской улице от реки, ресторация эта располагается по левую руку после Гренельской улицы и не доходя до Вареннской, в доме № 407 (ГДЛР).*

Автор письма отправился на заседание Законодательного корпуса не случайно: заседания эти происходили поблизости от той ресторации, которую он намеревался посетить, — в здании Национального собрания; один из боковых фасадов выходит как раз на Бургундскую улицу. О ресторации Донзеля см. в АГ-1 главу «Господин Донзель» (наст. изд., с. 265–266).

⁴⁹⁰ *Это сообщение также немало нас удивило. Должно быть, слуга, к которому обратился господин Пансар, желал навредить своему хозяину, а быть может, наш странствующий Гурман объявил, что желает пообедать, и не уточнил, что цель его прихода — пироги и пирожные, а ведь в ресторации, которую господин Перье попробовал открыть при своем заведении, потчевали посетителей исключительно теми изделиями, какие являются из печи; впрочем, с недавних пор ресторация эта в самом деле более не существует (ГДЛР).*

ванную его смутить и посрамить, негодный отказался ее читать и отослал меня к соседу, о котором я умолчу, руководствуясь правилом истинных Гурманов не говорить дурного ни о ком из тех, кто имеет дело с кастрюлями и сковородками.

Примите и проч.

Мартен Пансар.

Это письмо доказывает, что зависть свирепствует среди кухмистеров и гостинников так же безжалостно, как и среди людей прочих профессий. Не подлежит сомнению, что соседи господина Донзеля, к которым господин Пансар, по всей вероятности, обращался с расспросами, осведомлены о том, где находится его заведение, ибо он открыл его уже много лет назад. Для них не составило бы труда указать приезжему дорогу, что обыкновенно и делают парижане с величайшей учтивостью и расторопностью, если только особые обстоятельства, делающие им очень мало чести, не побуждают их к молчанию.

Что же до нас, мы не можем разделить горечи господина Пансара, ибо две неудачи подвигли его на сочинение письма, которого он в противном случае, по всей вероятности, сочинять бы не стал и которое доставило нам — а также, надеемся, и нашим читателям — немалое удовольствие.

В АГ-4 Гримо сам предъявляет пирожнику Перье суровые претензии: он, Гримо, пересказал ему жалобы клиентов на ухудшившееся качество макаронников (которые Гримо расхвалил в первом томе), но Перье не придал этому никакого значения. «Пусть же господин Перье примет к сведению, что размышления истинного Гурмана должны волновать настоящего мастера гораздо больше, чем похвалы какого-нибудь обжоры, пусть даже этот обжора — журналист» (АГ-4, 200–201).

ГОД ЧЕТВЕРТЫЙ,
содержащий великое множество статей
о гурманской нравственности и о вкусной снеди;
немалое число любопытных рецептов;
описание многочисленных рагу,
как чужеземных, так и местных;
Малое гурманское обозрение,
или Третью прогулку Гурмана по Парижу;
рассказ о лакомых открытиях,
совершенных в 1805 году;
некролог прославленному Гурману,
скончавшемуся в 1805 году, и проч.

1806

Nil actum credens dum quid superesset agendum.

Lucan

Что ничего не свершил, если дело еще остается.
Лукан. Фарсалия. II, 657; пер. Л.Е. Остроумова

АГ-4 посвящен Обществу Среды, о котором см. примеч. 187.

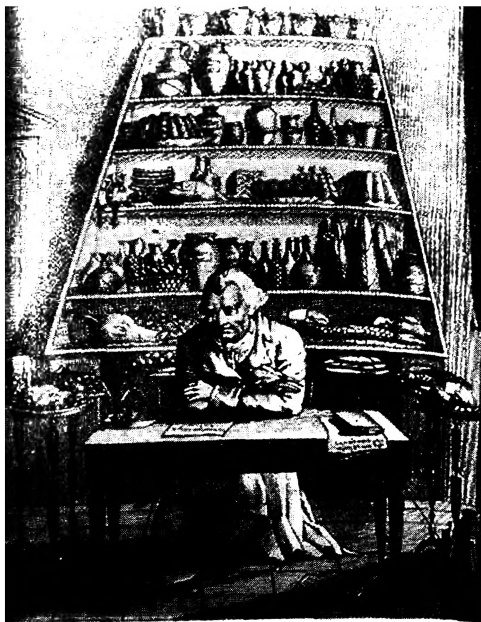
В пояснении автора к фронтиспису упомянуты книги:

Menon. *Traité historique et pratique de la cuisine, ou le Cuisinier instruit de la connoissance des animaux, ... de la façon de préparer les divers alimens et de les servir, suivi d'un petit abrégé sur la manière de faire les confitures liquides et autres desserts de toute espèce...* P., 1758;

Jourdan Le Cointe. *La Pâtisserie de santé, ou Moyens faciles et économiques de préparer tous les genres de pâtisserie de la manière la plus délicate et la plus salutaire.* P., 1792 (об этой книге см. примеч. 421);

Marin F. *Les Dons de Comus, ou les Délices de la table.* Ouvrage non seulement utile aux officiers de bouche pour ce qui concerne leur art, mais principalement à l'usage des personnes qui sont curieuses de sçavoir donner à manger, & d'être servies délicatement, tant en gras qu'en maigre, suivant les saisons, & dans le goût le plus nouveau. P., 1739 (об этой книге см. примеч. 470);

Machet J.-J. *Le Confiseur moderne, ou l'Art du confiseur et du distillateur, contenant toutes les opérations du confiseur... et... les procédés... de quelques arts qui s'y rapportent, particulièrement ceux du parfumeur et du limonadier...* P., 1803 (книга издана в том же году, что АГ-1, и тем же книгопродавцем Мараданом).



Les meditations d'un Gourmand

Durand del.

A. P. L. Garnier de la Peignère inv.

Maradan

Фронтиспис «Думы Гурмана»

Пояснение автора к фронтиспису

На переднем плане за письменным столом сидит Гурман в халате; за его спиной — кабинет, обставленный в современном вкусе. Перед Гурманом лист бумаги, в руке у него перо; он прервал свои труды и задумался относительно тех предметов, о которых пишет. Предметы эти стоят перед ним на нескольких столиках. На одном мы видим фаршированную телячью голову из «Надежного колодца», на другом — каплуна из «Безотказного котелка», на третьем — «матроску» с набережной Рапе, на четвертом — страсбургский паштет, доставленный из Американского дома, на пятом — аббевильские бисквиты от мадемуазель Розы Дежарден и проч. В настоящую минуту голова Гурмана занята исключительно телячьей головой, к которой прикован его взор.

На полу у ног Гурмана разбросаны разнообразные трактаты, посвященные поваренному искусству, такие как «Ученый повар», «Целебное печенье», «Дары Комуса», «Современный кондитер». Книги эти вынуты из того шкафа, который изображен на фронтисписе ко второму тому альманаха.

За спиной у Гурмана буфет, на полках которого располагаются в строгом порядке верительные грамоты, ожидающие суда. Среди них можно различить кабанью голову из Труа и утря из Мелена, присланных госпожой Шеве; пирог с красными куропатками и трюфелями от господина Руже; савойский бисквит от господина Бено; индейку с перигорскими трюфелями от господина Шеве; лионскую колбасу от господина Жана; итальянский сыр и сосиски от господина Кора и байоннскую ветчину от господина Пеллетье-Пети; нежное птичье мясо от госпожи Бленне; паштет из Перигё от господина Корселле; сахарные головы от господина Матиньона; съедобные дары Прованса, виноградное варенье из Монпелье и яблочное желе из Руана, доставленные из Американского дома; ликеры и сиропы от господ Совеля и Танрада, Лемуана и Ноэля Ласерра; десертные вина и ликеры от господ Тайёра, Лемуана и Лабура и проч., и проч. Всем этим яствам предстоит одному за другим подвергнуться суду Гурмана; впрочем, нет никаких сомнений в том, что они удостоятся его одобрения, ведь каждое из них доставлено из заведения, наилучшего в своем роде.

Ни одно произведение искусства не украшает кабинет Гурмана, ибо ничто не должно отвлекать внимание человека вкушающего.

Под эстампом надпись: «Думы Гурмана».

О ВВОДНЫХ БЛЮДАХ

Во втором томе нашего альманаха мы рассказали о супе — подаче, которую можно назвать воротами, предваряющими всякий правильно устроенный обед. Развлеченные другими предметами, мы не смогли в третьем томе продолжить рассказ о прочих подачах; сегодня мы спешим исправить эту оплошность и начнем с вводных блюд.

Вводные блюда представляют собой самую основательную часть обеда, и если суп — ворота, ведущие в дом, вводные блюда можно уподобить располагающимся на втором этаже главным его покоем. Вводные блюда разделяются на обычные, сытные и приготовленные на вертеле. Эти последние иногда именуются сменными, поскольку они сменяют супницы на обоих концах стола. Подают вводные блюда либо на просторных овальных блюдах, либо в мисках или горшках. Вводным блюдом служит либо почечная часть телят, фаршированная, обсыпанная сухарями и сдобренная сливочным соусом, либо четвертая часть нашпигованной анчоусами косули под духовитым соусом, либо телячья голова по-финансистски, фаршированная в «Надежном колодце» или просто сваренная натурально, либо жаренный по-английски говяжий филей под острым соусом, либо половина ганжского барана с марлийскими бобами. Либо — если стол постный, — превосходная тюрбо, свежий лосось, осетр, рейнский карп, алоза из Сены и проч., и проч., — непременно

под соусами или на подкладке, ибо во многих случаях именно соус и отличает вводное блюдо, приготовленное на вертеле, от жаркого⁴⁹¹.

Сытных вводных, или сменных, блюд подают обычно не меньше двух, но и никак не больше четырех; последнее, впрочем, случается, лишь если обед очень многолюдный. Сменные блюда обычно менее нежны, чем ординарные вводные блюда; однако, поскольку трапеза начинается с них, они должны быть не только сытными, но и красивыми, приготовленными по всем правилам искусства. Птицу в качестве сменного блюда подают редко; впрочем, иногда в этой роли выступает огромный индюк, приготовленный в наглухо закрытом горшке, стенки которого обложены шпигом, и щедро начиненный перигорскими трюфелями, сосисками и крупными каштанами,— так готовят его для прославленного Общества Среда.

Ординарных вводных блюд обычно подают четыре штуки, однако их число может доходить до шести, восьми, десяти и даже до двенадцати — смотря по числу гостей. Больше дюжины вводных блюд можно увидеть только на больших парадных обедах, где столы расставлены подковой и все кушанья подаются одновременно на два параллельных стола.

Для вводных блюд годятся едва ли не все животные припасы. Основу составляют говядина и телятина, трюха, ягнятина, дичь, птица, рыба морская и речная, что же касается овощей и лапши, не принадлежащих к животному царству, они зачастую могут сопровождать вводные блюда, но сами по себе в этой роли выступать права не имеют.

Повара обычно стремятся выказать вполне свой талант именно во вводных блюдах и хотят, чтобы именно по этой подаче

⁴⁹¹ Кроме того, мясное вводное блюдо отличалось от жаркого способом приготовления: для жаркого мясо обворачивали или шпиговали салом, если же мясо было нашпиговано чем-нибудь другим, тогда его подавали в качестве вводного блюда (см.: *Flandrin*. P. 42–43).

судили о том, на что они способны; понятно, что они употребляют все свое мастерство на приготовление вводных блюд, а прочими частями обеда нередко пренебрегают, забывая о том, что к вводным блюдам едоки приступают, еще не утоливши голод, а потому судят о них куда более снисходительно, чем о прочих, ибо голодный человек вообще снисходительнее сытого, зато вторую подачу оценивают куда более придирчиво. Посему, нимало не принижая заслуг тех поваров, которые готовят вводные блюда по всем правилам искусства, осмелимся заметить, что поразить едоков кушаньем не вводным, а преддесертным — задача несравненно более трудная, но зато и сулящая больше славы. Ведь до этих преддесертных блюд дело доходит, когда гости уже пресытились целою чередою яств и судят об очередном кушанье тем более строго, что голод их уже не мучит.

Хотя вводные блюда не должны выходить за пределы животного царства, разнообразие их поистине бесконечно. Они бывают натуральные и маскированные, скоромные и постные, из мяса или из живности, из трюхи, из лесной или равнинной дичи, из птицы вольерной и болотной и проч., и проч.

Маскированные вводные блюда привлекательны для полунаяк, которые зачастую предпочитают вещам истинно превосходным вещи необычайные и странные и находят удовольствие в том, чтобы есть птицу под видом котлеты, рубленое мясо под видом дичи, а кролика под видом рака. Между тем весь этот маскарад обличает в поваре не столько гений, сколько терпение; гость же, вставая из-за стола, чувствует себя так, как будто побывал не на обеде, приготовленном рукою первоклассного мастера, а на балу в Опере.

Предоставим же гордиться преодолением этих смехотворных трудностей поварам заурядным, у которых нет иных способов заявить о себе. Превосходное рагу из тонких ломтиков птицы с трюфелями, прекрасное блюдо кенелей, горячий паштет с вином из Малаги требуют от художника гораздо большего гения, чем вздорные ухищрения пышного кухонного маскарада.

Приготовить безупречное вводное блюдо гораздо труднее, чем приготовить вводное блюдо необычное; для смехотворных переодеваний требуется не столько опытный повар, сколько умелый декоратор.

Каждое вводное блюдо должно поступать на тарелки гостей сразу из кастрюли. Однако симметрия, эта тщеславная неприятница вкусной еды, распоряжается иначе: по ее вине гостям приходится сидеть сложа руки и дожидаться своей очереди, а кушанью меж тем грозит опасность засохнуть или остыть. Чтобы хоть отчасти помочь этой беде, мы заклинаем Амфитрионов начинать эту подачу с тех вводных блюд, для которых опоздание особенно вредоносно, таких как кенели, соте в превосходном роде⁴⁹², котлеты, блюда из рыбы и проч. Амфитрион должен обсудить это с поваром и взять раздачу таких вводных блюд в свои руки. В этом случае, если все и не будет съедено тотчас по готовности (что неосуществимо в тех случаях, когда блюда не подаются одно за другим), можно надеяться, что хотя бы все то, для чего промедление губительно, будет съедено без особого опоздания, и это послужит утешением для истинных Гурманов, которые, в особенности во время этой первой подачи, почитают делом чести попробовать все явившиеся на столе блюда.

О ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ БЛЮДАХ

Если вводные блюда привели нас на память залы второго этажа в просторном особняке, блюда дополнительные мы осмелимся уподобить уютным кабинетам, будуарам, комнатам для

⁴⁹² В УА Гримо описывает отличие этого соте (*sauté au suprême*) от тех соте, которые изготавливались в XVIII столетии: те, старые, делались в печи, а новые — в сотейнике на плите, на очень сильном огне, благодаря чему птичьи крылышки поджариваются мгновенно, не успев потерять ни своего аромата, ни своего вкуса; характеристику соте в превосходном роде Гримо завершает, вполне в своем духе, литературной параллелью: беседу знаменитого остро- слова Пирона сравнивали с удачным фейерверком, столь же обоснованным было бы сравнение этой беседы с соте в превосходном роде (УА, 211).

отдыха, которые в правильно устроенном доме сопутствуют большим залам и оттеняют их великолепие, или, если угодно, тем элегантным антресолям, которые имеют вид менее роскошный и притязательный, чем залы второго этажа, но порой обходятся для любителей куда дороже и обставлены куда более богато.

Дополнительными называются на языке поваров и Гурманов такие блюда, без которых в крайнем случае можно было бы обойтись, о чем и свидетельствует их название, но которые, однако, сделались для нас столь привычными, что большой обед без этих блюд показался бы ничуть не менее странен, чем хорошенькая женщина без румян.

Дополнительные блюда разделяются на животные и растительные; первые делятся на скоромные, постные и печеные; вторые — на фрукты, зелень, овощи маринованные или свежие, как то: дыни, фиги, редис и проч., соленья и проч. К животным дополнительным блюдам относятся трюфеля, котлеты, сосиски, кровяная и свиная колбасы, жареная сельдь, филе мерлана, круглые слоеные пирожки с мясным соком или с рыбой, крошечные пирожки с мясным фаршем или с соусом бешамель и проч., и проч. В число растительных дополнительных блюд входят маринованные корнитоны, фаршированные оливки (простые оливки относятся к числу преддесертных блюд, а точнее, сопровождают салаты), маринованная черешня, семена настурции, генуэзская фасоль, турецкое зерно, солерос, каперсы и проч., также приготовленные в маринаде, маринованные тунец и сардины, анчоусы из Фрежюса и многие другие кушанья, к которым Гурманы обращаются между вводными блюдами для возбуждения аппетита и облегчения пищеварения и которые можно уподобить тем деловым посредникам, которые снуют между истцами и судьями, просителями и чиновниками, дабы свести их друг с другом, и берутся уладить заранее все их расхождения, дабы при встрече все заинтересованные лица были бы уже совершенно согласны во мнениях.

Истинные Гурманы, как правило, смотрят на дополнительные блюда как на ненужную добавку, более уместную во время основательного завтрака или ужина, чем во время трапезы строго упорядоченной, какой должен быть всякий большой обед. Зато к подобным пустякам имеют большую склонность дамы. От природы они охочи до кушаний, приготовленных в маринаде, равно как и до свежих фруктов (прежде всего до дынь), солений и всего, что на языке диететическом именуется пряными приправами, но дополнительные блюда имеют в их глазах еще одно преимущество: блюда эти развлекают их, позволяют похвастать красивыми ручками и длинными пальцами и дразнят аппетит, не отягощая желудок. Предоставим же дамам развлекаться, а сами тем временем займемся делом и отведаем одно за другим все вводные блюда, не дав остыть ни одному из них.

Вывод из всего сказанного очевиден: настоящим ценителям дополнительные блюда малоинтересны, однако для стола они служат украшением, а для прекрасного пола — утешением, и потому было бы весьма неучтиво пренебречь этой составной частью трапезы, особенно если в число приглашенных входят молоденькие и хорошенькие женщины.

О ГОСТЯХ НЕЛОВКИХ И РАССЕЯННЫХ

Усевшись за стол, надобно совершенно предаться еде и думать только о ней, ибо рассеяние здесь чревато последствиями весьма неприятными: оно нарушает порядок трапезы, раздражает гостей и еще больше — Амфитриона, который в конечном счете страдает от него сильнее, чем все прочие сотрапезники.

Гости грешат рассеянностью куда чаще, чем кажется. Вот желчный врач, не в добрый час вознамерившийся быть учтивым, тянет руку за графином, чтобы налить даме воды, и опрокидывает бутылку вина, которую другой недотепа переставил с тем же самым намерением, в результате чего бутылка разбивается и содержимое ее производит потоп, жертвой которого становятся

хлеб, приборы и тарелки — всё это хозяйство тотчас пускается в плавь.

Вот горе-питух, который никогда не допивает свой стакан, опрокидывает его сам или подставляет под руку слуге, меняющему блюда, и губит камчатную скатерть безвозвратно, несмотря на усердие, с которым другие болваны немедленно принимаются посыпать ее солью.

Вот неопытный гость, намереваясь разрезать мясо остро на точенным ножом, вытирает лезвие узорчатой салфеткой, как будто он находится не в столовой зале, а в заведении цирюльника.

Вот автор-патриот восхваляет собственные плачевные произведения, аккомпанируя себе ножом, и невзначай снимает стружку с подноса красного дерева, на который полагается поставить бутылку вина.

Вот гость, которому сосед собирался налить вина, резко отводит стакан в сторону — и разбивает его вдребезги. А рядом рассеянный поэт, положив себе десерт, так удачно возвращает на место фарфоровое блюдо, что разбивает два соседних.

Другой гость, не подозревающий о том, что кофе, даже самый обжигающий, нужно пить только из чашки, наливает его в блюдце, обжигает пальцы и выпускает блюдце из рук; третий гость ставит чашку не на блюдце, а прямо на скатерть и оставляет на ней несмываемый след; четвертый пьет за здоровье друга, хочет во что бы то ни стало с ним чокнуться и разбивает разом и свой, и его стакан; пятый тянется за солью и, к ужасу людей суеверных, опрокидывает солонку и проч., и проч. — перечень этот поистине бесконечен⁴⁹³.

Все эти гости грешат рассеянностью от невнимательности и неумения вести себя в свете. Ничто так сильно не выдает отсутствие светской опытности, как эти мелкие неловкости, которые

⁴⁹³ Мы уж не говорим о тех рассеянных гостях, которые, переночевав в загородном доме Амфитриона, увозят с собой любезно предоставленные им ночные туфли, гребень, щетку для завивки волос и проч. (ГдЛР).

более или менее докучают всем гостям, сильнее же всего отравляют жизнь Амфитриону. Посему мы не можем не одобрить всех тех хозяев, которые не только удаляют таких нарушителей гастрономического порядка от своих столов, но и закрывают перед ними двери своих домов; по отношению к этим неуклюжим глупцам никакая суровость не будет излишней⁴⁹⁴.

О ЖАРКОМ

Продолжая сравнение между обедом и зданием, уподобим жаркое гостиной — главной зале дома, которая служит предметом особой гордости владельца, ибо над ее украшением он трудился с особым тщанием, на нее потратил более всего денег и в ней собирает самое большое число гостей.

Примерно так же обстоит дело и с жарким; если не считать больших холодных паштетов с экзотической начинкой, жаркое всегда оказывается кушаньем самым заметным, самым дорогим и самым долгожданным, и именно с его помощью Амфитрион надеется снискать самые восторженные похвалы.

Очень важно, чтобы жаркое своим видом и вкусом отвечало ожиданиям гостей; ведь если гости обнаруживают, что оно пересушено или недожарено, они тотчас забывают все те восхитительные яства, какие ели до того; за столом воцаряется унылое молчание, каждый, оцепенев, вперяет глаза в тарелку, а смущенный и пристыженный Амфитрион может искупить эту страшную вину разве что превосходными преддесертными винами; лишь с их помощью он сумеет вернуть сотрапезникам дар речи и изгладить из их памяти испорченное жаркое.

Между тем эта участь, увы! постигает жаркое слишком часто. Тому, кто жарит мясо на вертеле, никакие правила не помогут: успех всякий раз зависит от тысячи обстоятельств, таких как

⁴⁹⁴ *Рассеянность бывает либо притворной, либо натуральной. Первая — глупость, вторая — настоящая беда. Люди рассеянные ни на что не годны нигде, а особенно за столом (ГдЛР).*

возраст животного и размер туши, качество древесины, температура воздуха, расположение очага, наличие в кухне сквозняков, большая или меньшая внимательность жарильщика, наконец, время подачи жаркого на стол. Ибо если даже предположить, что гости усядутся за стол в назначенный час, — что в Париже случается крайне редко, — все равно, стоит им замешкаться с первой подачей или, напротив, покончить с ней слишком быстро, — и вот уже жаркое или пережарено, или недожарено; оба исхода весьма безрадостны, но особенно плох первый, ибо этому горю уже не поможешь!..

Пять лишних минут на вертеле могут погубить самое роскошное жаркое, а между тем уловить то единственное мгновение, когда наступает пора подать его гостям, — задача почти невыполнимая. Жаркое подобно цветку, который пребывает во всей своей красе несколько мгновений, а после увядает.

Поэтому, когда мы говорим, что хороших жарильщиков найти еще труднее, чем хороших поваров, мы несколько не преувеличиваем.

В тех домах, где повар служит также и жарильщиком, жаркое редко достигает совершенства. Вертел требует неустанного внимания; он подобен ревливой любовнице, которая ни с кем не хочет делить своего поклонника и требует, чтобы тот занимался ею и только ею. Однако мыслимо ли требовать такого исключительного внимания от повара, который обязан приглядывать за кастрюлями, котелками и печью, доделывать вводные блюда, присматривать за наглухо закрытыми горшками, где, обложенное шпигом, томится мясо, не забывать о преддесертных блюдах и, наконец, готовить кушанья к подаче на стол? Он не имеет ни моральной, ни физической возможности надзирать за вертелом так тщательно, как требуется, а если он посвятит все свое время жаркому, то загубит все остальные блюда. Понятно, что он предпочитает пожертвовать этой частью своей славы и сосредоточить все свое внимание на вводных, сменных и преддесертных блюдах,

для которых необходимо мастерство, и пренебречь жарким, для которого потребны лишь терпение и бдительность.

Другая причина, мешающая нам наслаждаться превосходным жарким в богатых домах, — несовершенство вертелов, устройство которых свидетельствует о полнейшем незнакомстве с законами гурманской физики и химии.

В самом деле, можно ли ожидать, что кусок мяса прожарится равномерно со всех сторон и сохранит те скоротечные соки, от которых зависит его вкус, если он вращается постоянно на одной из той же скорости в кухне, где нередко холодно и всегда полным-полно сквозняков? Это вещь совершенно невозможная.

Неудивительно, что в тех кухнях, где в ходу жестяные короба, именуемые «кухарками», мясо прожаривается быстрее и равномернее и оказывается куда более сочным. К несчастью, «кухарки» эти (которые в других краях именуются «жарильнями») не в чести у богатых Амфитрионов; не гнушаются ими лишь хозяева более бедные — вот почему в скромных домах вы скорее отведайте хорошее жаркое, нежели в богатых особняках⁴⁹⁵.

Жаркое бывает большое и малое. К первому разряду относятся говяжий филей, баранья лопатка, телятина, мясо кабана, лани или косули⁴⁹⁶, ко второму — живность, дичь и мелкие птички

⁴⁹⁵ Впрочем, как указывает Гримо в АГ-5, короба эти тоже не панацея, потому что тоже требуют от повара неустанного внимания: стоит ему отвлечься от жаркого хотя бы на минуту, как оно пригорает. В том же месте Гримо останавливается на некоторых деталях работы с вертелом: «В некоторых провинциях, например в Лангедоке, вертел вращают с помощью специально выдрессированной собаки, которую заставляют бегать по кругу. Зрелище это, разумеется, забавное. Однако за собакой тоже нужен глаз да глаз, потому что она порой останавливается и тогда жаркое подгорает, да и вообще, может ли получиться удачным жаркое, зависящее от причуд четвероногого служителя? Ведь бывает и так, что повару приходится подзывать сбежавшего жарильщика свистом или, еще того хуже, бросаться за ним вдогонку» (АГ-5, 29–30).

⁴⁹⁶ Мы не упоминаем здесь байоннский окорок, приготовленный на вертеле, потому что это жаркое слишком драгоценное и заслуживает

жаркое дроздов, перепелок, ортоланов и проч.; жаркое второй разновидности должно быть непременно шпиговано или обложено ломтиками сала, которое в обоих случаях следует выбирать с великой осмотрительностью. Прогорклое сало не раз губило самое драгоценное жаркое. Жарильщику, повинному в таком прегрешении, следует незамедлительно указать на дверь.

Во время парадного обеда единственной свитой для жаркого должны служить четыре салата: два овощных, один оливковый и один лимонный или померанцевый. Если же обед самый обычный, то жаркое подают одновременно с преддесертными блюдами, и тем, как мы увидим, наносят этим последним большой ущерб.

Разрезание жаркого требует особенной ловкости и не должно быть вверено в руки грубые и неопытные; всякий настоящий Амфитрион обязан выучиться этому искусству; умение разрезать жаркое так же необходимо в наши дни хозяину дома, как девушке на выданье — умение танцевать не хуже балерины; в противном случае первый не сможет принять гостей, а вторая — найти себе мужа.

О ПРЕДДЕСЕРТНЫХ БЛЮДАХ

Продолжая начатое прежде сравнение перемен блюд с частями здания, уподобим преддесертные блюда верхним ярусам, венчающим роскошные дворцы и особняки; это помещения невысокие и непросторные, но, как правило, обставленные с величайшим изяществом; занимают их люди скромного достатка, не отказавшиеся, однако, от радостей жизни.

отдельного разговора. Ничего более восхитительного на свете не существует: тот, кто не пробовал этого яства, не может вообразить, насколько оно прекрасно, но он может доставить себе это неизъяснимое наслаждение, если приобретет такой окорок в «Свинье за прялкой» (на улице Свекольного рынка), а затем на сутки погрузит в воду, чтобы удалить соль (ГдЛР).

Преддесертные блюда, как овощные, так и сладкие, — испытание, которое порой ставит в тупик даже величайшего мастера поварского искусства; впрочем, даже если повар выходит из этого испытания с честью, оценить его свершения по заслугам способна лишь горстка истинных ценителей. О том, хорошо ли прожарено мясо, способен судить каждый, но лишь подлинному знатоку по силам определить, хорошо ли приготовлены кардоны и удачно ли вышло бланманже.

К числу преддесертных блюд относятся почти все овощи, годные в пищу, как свежие, так и сохраненные от прежнего урожая⁴⁹⁷; яйца, принимающие самые разные виды и формы; кремы всякого рода и самое разное печенье; отсюда ясно, что число преддесертных блюд едва ли не бесконечно и что никакая другая перемена блюд не сулит такого великого разнообразия.

Мы не включаем в этот бесконечный перечень морскую и пресноводную рыбу, холодные паштеты и крупные колбасы, ибо рыбе, жареной ли, сваренной ли в пряном отваре, подобает быть поданной в качестве постного жаркого, колбасы же должны служить при жарком сменными блюдами. Единственное исключение из этого правила составляют вареные раки и креветки; им доступ в число преддесертных блюд открыт.

⁴⁹⁷ Примо не уточняет, имеет ли он в данном случае в виду овощи и фрукты, сохраненные (*conservés*) традиционными способами, с помощью засаливания или засахаривания (именно эти продукты в русском языке начала XIX в. именовали «консервами»; ср.: «Консерва — под сим словом разумеются цветы, травы, плоды или коренья свежие, приуготовляемые в сахаре в аптеках для сохранения их доброты. Консервы сии бывают жидкие и сухие: первые, когда их составляют в сыропе; а сухие, когда вынув из сыропа, тотчас обсыпают кругом сахаром» — *Яновский*. Т. 2. С. 362), или же овощи и фрукты, сохраненные в запаянных бутылках по новому способу Никола Аппера (получившие в русском языке название «консервы» позже, а в первой половине XIX в. именовавшиеся «припасами, сохраненными по способу Аппера» или «свежесохранными припасами» — *Одоевский*. С. 208). К Апперову изобретению Примо на страницах АГ обращается неоднократно; первый раз об «овоцах в бутылках» рассказано в АГ-3, 134–139.

Преддесертные блюда в большинстве своем предназначены для съедения в горячем виде; их, можно сказать, надобно ловить на лету; среди них есть даже такие, для которых приходится за-благовременно готовить место на столе; их вносят ровно за секунду до того, как до них доходит черед, и съедают горячими, даже обжигаящими, ибо малейшее промедление искажает их природу или вовсе лишает их вкуса; таковы некоторые фруктовые пироги-фланы, взбитые омлеты или бургундские булочки-рамекены.

Мы назвали овощные преддесертные блюда испытанием, которое ставит в тупик даже величайших мастеров поварского искусства; в самом деле, иные овощи сами по себе так безвкусны, что для придания им остроты приходится прибегать ко множеству приправ; в этом случае большой мастер обязан призвать на помощь всю свою опытность, весь свой ум, все свои познания и умения, дабы доказать, что он вполне наделен чувством меры, без которого эти кушанья не приготовить. Безупречное блюдо из шпината и хотя бы удовлетворительное блюдо из кардонов обличают в поваре, их приготовившем, человека выдающегося, совершенства же в приготовлении обоих этих блюд может достичь только человек гениальный; таков был знаменитый повар господина графа де Тессе, о котором мы уже вели речь в первом томе нашего сочинения; таков и по сей день великий Морийон, которого большинство нынешних прославленных рестораторов почитают за честь именовать своим учителем и который, к стыду своего века, прозябает ныне в неизвестности, меж тем как многие куда менее искусные повара, обязанные ему состоянием и славой, наслаждаются богатством и почивают на лаврах⁴⁹⁸.

⁴⁹⁸ Для Амфитриона, стремящегося угощать своих гостей кушаньями превосходными, недорогими и полезными для здоровья, господин Морийон — настоящая находка. Он служит у господина Кале, кондитера в пассаже Панорам. Честность его достойна его талантов, и этим все сказано (ГдЛР).

Морийон — повар, служивший в доме отца Гримо; автор АГ и УА пишет о нем с восхищением как о мастере своего дела, которого невозможно было

Самые большие сложности подстерегают повара, занятого приготовлением преддесертных блюд, когда речь доходит до поджаривания в тесте. Овощи или фрукты, жаренные в тесте, должны иметь правильный цвет и хороший вкус, быть сочными и хрустящими, для чего необходимо превосходное тесто и строго определенная температура в печи, определить которую, впрочем, совсем не легко. Те овощи и фрукты, что более водянисты, требуют менее крутого теста и более сильного жара. Одних знаний здесь недостаточно, здесь требуется великая опытность.

Кремы, взбитые омлеты, кушанья на основе яиц и вообще все сладкие преддесертные блюда более или менее сложны в приготовлении и постоянно ставят перед поваром новые и новые задачи, но верх поварского искусства — отличное бланманже. Из десяти прекрасных поваров справиться как должно с бланманже способен самое большее один; правда, в Монпелье бланманже готовят даже повара самые обыкновенные, но в Париже все иначе: здесь превосходное бланманже может выйти только из рук гения — такого, как великий Морийон.

Еще одна часть преддесертных блюд, доставляющая поварам множество хлопот, — это пирожное. Хороший повар редко бывает хорошим пирожником, так что в прежние времена в богатых домах в кухне один мастер отвечал за вертел, а другой — за печь. Нынче все переменялось, и самые состоятельные Амфитрионы не стыдятся прибегать к услугам знаменитых парижских пирожников. В самом деле, если вы обратитесь к господину Руже, на вашем столе будут представлены самые нежные и самые роскошные образцы пирожного; не говоря уже о его восхитительных бургундских булочках-рамекенах, мы спешим рекомендовать любителям его английские яблочные пироги-фланы и, главное, его слоеные пирожные — преддесертное блюдо самое лакомое,

застать врасплох и который мог накормить вместо троих два с половиной десятка едоков, пожаловавших без предупреждения, поскольку у него всегда были под рукой заготовки вводных блюд (см.: УА, 205; *Rival*. P. 33).

самое заметное и самое великолепное из всех, какие способен извлечь из печи человек гениальный.

Хотя для истинного Гурмана обед, как правило, заканчивается в ту минуту, когда со стола уносят жаркое, все же, если преддесертные блюда приготовлены так, как должно, он не преминет отведать их все до единого, особенно если превосходные вина: рейнское, бургундское, шампанское и бордоское — придут на помощь его пищеварению. Вообще же эта перемена предназначена не Гурманам, а хорошеньким женщинам, которые по-настоящему любят из предыдущих перемен только мелких штучек, но зато оживляются при виде лакомых преддесертных блюд. Не станем же лишать их этого удовольствия, раз их крохотные желудки не позволяют им наслаждаться яствами более солидными; напротив, поможем им и продлим эту перемену, заведя приятную и острую беседу, от чего ни один гость, конечно же, не откажется, если на столе явятся в эту пору вина натуральные и крепкие.

О ПРЕДДЕСЕРТНЫХ ВИНАХ

Мы уже не раз высказывали пожелание, чтобы жаркое составляло отдельную перемену, чтобы оно являлось на столе исключительно в окружении салатов и не смешивалось с преддесертными блюдами. В этом случае сменным блюдом для него послужит холодный паштет или холодное же душеное мясо, которые явятся на столе в окружении преддесертных блюд. Такой порядок позволит гостям есть горячим и жаркое, и преддесертные блюда, меж тем как если эти последние являются на столе одновременно с жарким, они успевают остыть и засохнуть за то время, пока Амфитрион разрезает жаркое, а гости им наслаждаются; подавать жаркое и преддесертные блюда одновременно — метода гибельная.

Однако большой паштет, призванный служить сменным блюдом для жаркого и центральным — для преддесертной подачи, стоит дорого; если Амфитрион не хочет входить в большие траты,

пусть оставит место посреди стола пустым; это куда лучше, чем заставлять гостей есть преддесертные блюда холодными.

Однако как бы ни подавали преддесертные блюда — вместе с жарким или отдельно, в любом случае именно в это время должны явиться на столе тонкие вина⁴⁹⁹. [...]

О ДВОРЕЦКИХ

Из всех профессий, призванных помогать людям утолять аппетит и, в то же самое время, развивать поварское искусство, профессия дворецкого есть та, которая требует соединения наибольшего числа добродетелей, достоинств и познаний.

Хороший дворецкий должен быть одновременно превосходным поваром и искусственным дегустатором, просвещенным поставщиком и ловким лакеем, должен уметь точно считать, приятно говорить и учтиво прислуживать.

Он должен не только знать во всех подробностях теорию поварского искусства, но и уметь при необходимости применить свои познания на практике, ибо как сможет он отдавать приказания повару, если не умеет превосходно готовить сам?

Как сможет он надзирать за его трудами, проверять готовность кушаний и их соответствие правилам искусства и пристрастиям Амфитриона, если не будет искусственным дегустатором?

Если он не будет просвещенным поставщиком, если не будет знать во всех тонкостях достоинства и недостатки всего, что идет в пищу человеку, как сможет он ежедневно закупать провизию на Центральном рынке, сочинять на каждый день новое меню, блюсти интересы своего доверителя и, предупреждая ревнивые жалобы повара, предоставлять ему только безупречные припасы?

⁴⁹⁹ Не забудем, что именно после жаркого наступает пора срединной чарки, без которой большой обед немислим (ГдЛР).

В опущенном отрывке Гримо перечисляет порядок подачи преддесертных вин: сначала красные, потом белые, а затем вплоть до середины десерта — шампанское.

Если он не будет ловким лакеем, как сможет он оставаться в милости у своего хозяина, угадывать его вкусы, предупреждать его желания, поддерживать порядок и покой в доме, диктовать свою волю остальным слугам и сохранять в этом мирке ту гармонию, пример которой человеческие сообщества являют собой чрезвычайно редко?

Как сможет он управлять финансовой стороной кухонного дела, соотносить приход с расходом, извлекать собственную выгоду не из расточительности, а из бережливости, если не научится точно считать и бдительно надзирать? Если же, как это часто случалось в богатых домах при Старом порядке, в его обязанности будет входить закупка не только провизии для каждодневного стола, но также и годовых запасов дров, угля, оливкового масла, пряностей, свечей, белья и проч., и проч. — как сможет он закупать все это с выгодой для своего доверителя, не изучив до тонкостей каждый товар, не разбираясь в ценах и не зная наилучшей поры для приобретения всякого припаса, наконец, не умея вести приходно-расходную книгу без ошибок и оплошностей?

К этим необходимым умениям следует прибавить другие, которые могут на первый взгляд показаться второстепенными, но, однако же, важны ничуть не менее. Дворецкий обязан уметь говорить красно и приятно, ибо гости за столом будут нередко обращаться к нему за разъяснениями касательно приготовленных кушаний, а быть может, и многих других предметов. Итак, дворецкий должен изъясняться грамотно, легко и изящно; должен быть достаточно образованным для того, чтобы поддерживать беседу на самые разные темы; он должен быть в курсе всего, что продается на Центральном рынке, и уметь дать отчет о каждом поданном на стол блюде; одним словом, его познания, чистота его языка и удачный выбор точных выражений должны делать честь Амфитриону и доставлять удовольствие гостям.

Наконец, как мы уже сказали, он должен прислуживать деятельно и учтиво, и эта обязанность — важнейшая. Конечно, дворецкий стоит над всеми прочими слугами, и они все

до единого обязаны ему повиноваться; однако он должен уметь при необходимости заменить каждого из них и знать, что умение это ничуть для него не зазорно. Такое усердие послужит прекрасным примером слугам, а хозяину внушит еще больше доверия и расположения к дворецкому. Нам случалось видеть первоклассных дворецких, которые без колебаний спешили подать тарелку ничтожнейшему из гостей, и эта услужливость, это самоотвержение не только не унижали, но, напротив, возвышали их в глазах всех присутствующих. Амфитрион радовался при мысли, что в дворецких у него состоит человек услужливый, внимательный и предупредительный, а гости повсюду превозносили его учтивость, усердие и безотказность. Сами лакеи не могли не отдать ему должное.

Кто-то, возможно, удивится тому, что, исчисляя добродетели дворецкого, мы не поставили на первое место честность. Разумеется, на сей счет можно было бы произнести много высоких слов, однако кухня — не место для янсенистских проповедей⁵⁰⁰; побережем суровость до другого случая. Дворецкий, несомненно, должен быть порядочным человеком, однако для хозяина главное, чтобы он умел правильно выбирать припасы, а уж купит ли он их с выгодой для себя или нет — дело десятое. Не говоря уже о том, что дворецкого, который не помышляет о собственной выгоде, отыскать еще труднее, чем птицу феникса. Кроме того, дворецкий, который превосходно знает цену всем вещам и посвящен в то, что мы называем секретами Центрального рынка, принесет больше пользы своему доверителю, даже если положит себе в карман десять процентов от общей стоимости покупок (мы нарочно называем здесь самую большую сумму, а вообще-то дворецкие выше пяти процентов не поднимаются), чем тот честный малый, который позволит всем торговцам себя обмануть. Если дворецкий покупает припасы для Амфитриона по самой выгодной цене, разве не имеет он права позаботиться

⁵⁰⁰ См. примеч. 76.

и о собственном кошельке?⁵⁰¹ У торговца с поставщиком свои отношения, хозяина они не касаются. Вдобавок слуга, которому оказывают эти мелкие поблажки, отвечает господину величайшей преданностью, а значит, господин поступает совершенно справедливо, если закрывает глаза на уловки слуги — в том, конечно же, случае, если этот последний знает меру и хорошо исполняет свое дело. Не стоит относиться к дворецкому чересчур придирчиво: ничто человеческое ему не чуждо, а потому, если его собственные интересы не связаны неотрывно с интересами хозяина, он меньше печется об этих последних; в конце концов, если сравнивать не суммы, а пропорции, самая скверная кухарка зарабатывает больше на покупках для небогатого семейства, чем самый лучший дворецкий — на закупках для богатых господ.

О ЧЕРЕПАШЬЕМ СУПЕ

Переведено с английского

Обмен познаниями и плодами опытности есть единственный способ взаимного обогащения. Негоже, чтобы национальная гордыня мешала нам заимствовать у народов-соперников и даже противников все то, что может умножить наши наслаждения и изострить нашу чувственность; конечно, французские повара первейшие во всей Европе, но из того еще не следует, чтобы им не у кого и нечему было научиться. Искусство их не стало бы столь превосходным, когда бы не заимствовало многие чужестранные

⁵⁰¹ Перечисляя качества, необходимые дворецкому, Гримо следует сложившейся традиции (см., например, главу «Обязанности дворецкого» в книге Ла Шапеля «Современный повар», 1735), на фоне которой бросается в глаза его подчеркнутая снисходительность к дворецким, кладущим в свой карман «подарки» от тех торговцев, у которых закупают провиант. Трактаты XVIII в. либо вовсе не касаются этой темы, либо (как, например, в главе «Об обязанностях дворецкого» из книги аббата Флёри «О хозяевах и слугах», 1736) специально подчеркивают, что «подарков» дворецкий брать не должен; исключение составляют только те случаи, когда хозяин ему это разрешил официально. Гримо настаивал на своем мнении; см. развитие темы в девятой главе УА.

обычай; на кухнях наших приготавливаются десятки иноземных рагу, которые, будучи усвоены и усовершенствованы французскими поварами, немало преумножили французскую славу. Если Франция сделалась верховным арбитром в царстве вкуса, она обязана этим в большой мере тому обстоятельству, что никогда не отказывалась ни от каких чужеземных изобретений.

Англия никогда не славилась своими рагу, и если Гурман отваживается пересечь Па-де-Кале, то едва ли не единственное, что влечет его, — это мясо, изжаренное на решетке или на вертеле. Мясо это имеет отменный вкус благодаря особенностям английского топлива: от каменного угля рождается огонь более живой и более жаркий, нежели от дров, он сразу обнимает весь обжариваемый кусок мяса и тотчас закупоривает его поры; оттого сок не испаряется, а скапливается внутри; стоит надрезать корку, образующуюся при первых же вращениях вертела, и мясной сок рвется наружу, грозя устроить настоящий потоп.

Впрочем, англичанам не стоит особенно заноситься; даже в том, что касается жаркого, они превосходят нас далеко не всегда; их метода хороша, только когда речь идет об очень крупных частях мяса домашних или диких животных. Тот огонь, что хорош для говяжьего филея, спалит дотла цыпленка; так что во всем, что касается живности, дичи и мелких птичек, верх берут французские жарильщики.

Мы сказали, что английские рагу в большинстве своем никуда не годятся; все достижения англичан в этом роде сводятся к вареному цыпленку — блюду в высшей степени безвкусному — и кушанью, которое англичане именуют плум-пудингом и которое состоит преимущественно из хлебного мякиша и коринки; к этим основным составляющим прибавляются самые разные добавки, которые окончательно превращают это блюдо в дикую и несъедобную смесь, не имеющую ничего общего с блюдами, приготовленными искусно и полезными для здоровья. Что же касается тонких вводных блюд, замысловатых блюд преддесертных или роскошных десертов, они англичанам неведомы; более или

менее изысканными кушаньями наслаждаются в Лондоне лишь те несколько лордов, которые не пожалели денег и выписали поваров из Франции.

Впрочем, и у англичан, как и у всех народов, даже самых далеких от цивилизации, есть несколько национальных рагу, которые они превозносят, движимые не столько вкусовыми ощущениями, сколько патриотическими чувствами; французы же, обожающие все новое и всегда готовые оценить соседей куда выше, чем они того заслуживают, по доброте своей этими национальными рагу пленяются. Одно из этих кушаний — черепаховый суп, о котором последние несколько лет идет в Париже столь много толков и о котором столь многие вертопрахи рассуждают, не имея о нем ни малейшего понятия.

Особы здравомыслящие и смотрящие на другие народы без предрассудков попросили нас сообщить Гурманам способ приготовления этого прославленного блюда, дабы они могли составить о нем свое собственное мнение. Мы раздобыли требуемые сведения благодаря одному прославленному Гурману (в прошлом морскому офицеру, и этим все сказано), который долгое время жил в Лондоне; вот что он узнал от одного из лучших лондонских поваров, а затем дословно перевел с английского.

Возьмите большую телячью голову и варите ее до тех пор, пока мясо не отойдет от костей.

Обжарьте телячью ногу в красном соусе из муки и масла, а затем сварите с душистыми травами, репчатым луком, натертой на терке лимонной цедрой, перцем и солью; образовавшийся сок пропустите сквозь шелковую салфетку и получите, таким образом, превосходное желе.

В это желе положите телячий мозг и устриц из садка, добавьте каплю анчоусной эссенции, полный стакан мадеры и сок двух генуэзских лимонов, а потом отправьте туда тонко нарезанное мясо с телячьей головы и белое мясо птицы.

Оставьте телячью голову вариться в этом душистом соседстве до тех пор, пока она не станет совсем мягкой, а когда это произой-

дет, добавьте к ней дюжину яичных клецок, мясные клецки из белого мяса птицы, а также трюфели и сморчки.

Яичные клецки, которые в этом кушанье играют роль черепаших яиц, приготавливаются вот как: возьмите желтки крутых яиц в подобающем количестве, разомните их как следует с толикой мускатного ореха, лимонным соком, перцем и солью; смешайте все это с маслом, которого добавьте столько, сколько надобно для крутого теста, и сделайте круглые шарики величиной с голубиное яйцо; в так называемый черепаший суп их следует класть перед самой подачей на стол, и никак не раньше.

Подают это кушанье в супнице или в черепашьем панцире, обложенном тестом; все это предварительно ставят в печь, чтобы рагу подрумянилось; однако просвещенный Гурман, которому мы обязаны всеми этими сведениями, полагает, что французский повар поступит правильнее, если станет подавать черепаший суп в форме из теста, которой придаст форму черепашьего панциря, и мы присоединяемся к этому мнению. Тот же Гурман замечает, что англичане кладут в это кушанье красный перец, отчего французам с их более тонким вкусом может оно показаться чересчур пряным. Впрочем, поскольку блюдо это непременно должно быть острым, вовсе обойтись без перца не удастся, можно лишь уменьшить его количество.

Вот что такое вождеденный черепаший суп, по вкусу, как нам кажется, сильно уступающий знаменитому супу Камерани, описание которого мы сообщили во втором томе нашего альманаха, хотя ничуть не уступающий ему по цене. Впрочем, мы призываем кого-нибудь из прославленных Амфитрионов (например, господина Галлера⁵⁰²) приказать своему повару приготовить

⁵⁰² Банкир Эммануил Галлер, сын знаменитого швейцарского ученого-естествоиспытателя Альбрехта фон Галлера (1708–1777), участвовал вместе с отцом Гримо в рискованной банковской спекуляции, которую компаньоны затеяли в августе 1789 г. и которая окончилась огромными потерями для Лорана Гримо де Ла Реньера — но не для Галлера; тем не менее Гримо-младший

этот черепаший суп, в точности следуя нашим указаниям; если суп будет пользоваться успехом, то Амфитриону выпадет честь натурализовать во Франции блюдо, которое англичане до сих пор всегда выставляли вперед, когда желали доказать превосходство их кухни над нашей.

О ЗАГОРОДНОЙ ПИРУШКЕ⁵⁰³

[...] Вот как устраивают настоящую загородную пирушку.

Выбирают хороший солнечный день и подбирают сотрапезников и дам им под пару, общим числом не больше дюжины. Назначают покупателя знающего, умного, честного, умеющего выбирать припасы и в совершенстве изучившего нравы и законы Центрального рынка; вверяют ему деньги, каждый в равной доле, и заботу обо всех гастрономических приготовлениях.

Именно этот покупатель обо всем и позаботится. Прежде всего он должен заказать фрикасе из нескольких жирных цыплят⁵⁰⁴ и поместить его внутрь хлеба. Это кушанье в ходе загородной пирушки замещает вареную говядину. К нему следует добавить два больших галантина, один из говяжьего языка, другой из крупного зайца; крупного же жареного индюка, которого можно есть холодным; майнцкий или байоннский окорок; паштет из пулярок, перемешанных с перепелками или жаворонками, смотря по сезону; пирог с молодыми куропатками, круглый пирог-турту с марципанами, превосходный савойский бисквит, чисто вымытый и перебранный салат в салфетке, а к нему оливковое масло и уксус в бутылках. Десертом служат фрукты; подойдут любые,

был с ним в очень хороших отношениях и даже включил Галлера в состав Дегустационного суда (*Rival*. P. 86–87).

⁵⁰³ В начале этого раздела Гримо объясняет, что настоящую загородную пирушку не следует путать ни с обедом в загородном доме знакомого Амфитриона, ни с посещением какого-нибудь загородного кабачка.

⁵⁰⁴ Здесь и далее, перечисляя припасы для загородной пирушки, Гримо сообщает в сносках имена и адреса тех торговцев, у которых эти припасы следует закупать; эти сноски мы в переводе опустили.

кроме слишком нежных, таких как клубника или персики. К ним в придачу надобно захватить с собой пирожные, бисквиты, миндальное печенье и сушеные фрукты, а также, блюдя интересы мужчин, ни в коем случае не забыть о сыре из Грюйера или Рокфора, который был столь удачно наречен бисквитом пьяницы⁵⁰⁵. Что касается напитков, то мы полагаем, что можно ограничиться шестью бутылками ординарного вина, двумя бутылками вина из Жюрансона⁵⁰⁶ и двумя — игристого шампанского вина, бутылкой вина из Малаги, бутылкой фронтиньянского вина и двумя бутылками ликера, если, конечно, число сотрапезников не превысит дюжины. Надобно позаботиться также о кофе, который следует налить в две бутылки, по пинте каждая⁵⁰⁷, а ближе к делу подогреть с помощью маленькой жаровни, работающей на спирту. Непременно надобно запастись кусковым сахаром (два фунта) и банкой превосходной горчицы.

Что касается утвари, то ее, по нашему мнению, следует брать в самых умеренных количествах. Так, мы убеждены, что шести блюд и четырех дюжин тарелок из гладкой жести, двух дюжин вилок из луженого железа, дюжины чайных ложек и такого же числа самшитовых ложечек для кофе, дюжины кожаных стаканов и двух таковых же графинов, а также одной скатерти и полутора дюжин салфеток будет вполне достаточно; разумеется, не следует забывать о солонках, острых ножах и двух дюжинах зубочисток, из коих одна дюжина Кармелинова изобретения⁵⁰⁸.

Когда все это будет заготовлено, когда день и час отъезда будут определены с великой точностью, а общий сбор назначен в

⁵⁰⁵ Примо делает комплимент самому себе; см. в АГ-2 главу «Гастрономические максимы и размышления» (с. 336) и примеч. 398.

⁵⁰⁶ Белое вино из Беарна.

⁵⁰⁷ Чуть меньше литра.

⁵⁰⁸ Кармелин — зубной врач, во второй половине XVII в. работавший в Париже на Новом мосту.

доме того из сотрапезников, до которого удобнее всего добираться всем остальным, тогда настанет время тщательно упаковать все перечисленное в большие корзины с ручками и тронуться в путь; дамы с припасами поедут в экипаже, мужчины с аппетитом пойдут пешком. Поскольку дам будет не больше шести, они прекрасно поместятся в одной из тех просторных берлин, где по обеим сторонам есть места для трех человек, — в том, разумеется, случае, если они достаточно изящны, ибо есть на свете дамы выдающихся достоинств, которые без труда займут все три места сразу, и дамы эти парижанам хорошо известны. Экипаж нанимают на сутки; он должен быть простым и надежным, лошади — сильными и спокойными, кучер — молчаливым, честным и трезвым.

Упаковав дам и припасы, мужчины пускаются в дорогу; чтобы без опоздания прибыть к месту назначения и не заставлять дам ждать, они должны выйти часа на два-три раньше, смотря по удаленности загородной местности, избранной для пирушки.

Когда все доберутся до места, надобно будет выгрузить припасы из экипажа, пожелать приятного аппетита лошадям и кучеру, после чего со спокойной душой направиться в тот лес или ту рощу, где и состоится пир.

Тут-то мужчинам предстоит доказать, что у них не только быстрые ноги, но и сильные руки. Каждый возьмет корзину и понесет ее за ручку. Припасы следует разложить из расчета не больше 30 фунтов на корзину. Впрочем, это ведь поклажа Эзопа⁵⁰⁹; на обратном пути корзины станут намного легче.

Добравшись до самой тенистой и прелестной лужайки в лесу, соседствующей — это условие непременно — с чистым и светлым ручьем, сотрапезники назначат ее своей столовой залой.

⁵⁰⁹ Эзоп при разборке поклажи попросил себе самую тяжелую корзину с хлебом; над ним посмеялись, но дали ему корзину, и на первом же привале, когда все поели, Эзопова корзина стала легче, а у остальных рабов поклажа осталась такой же тяжелой, как прежде.

...juvenum manus emicat ardens
 Litus in Hesperium ; quaerit pars semina flammae
 Abstrusa in venis silicis ; pars densa ferarum
 Tecla rapit, silvas, inventaque flumina monstrat⁵¹⁰.

Что в переводе означает: одни станут разводить огонь, а другие отправятся к источнику за водой.

Когда со всем этим будет покончено, сотрапезники быстро и проворно извлекут из корзин припасы и посуду; они развернут скатерть и расстелят ее на траве, расставят тарелки и разложат приборы так аккуратно и симметрично, как позволят обстоятельства, установят жаровню для подогрева кофе и проч.; затем сотрапезники усядутся вокруг этого лесного стола таким образом, чтобы каждая дама оказалась между двумя мужчинами, а каждый мужчина — между двумя дамами, и приступят к еде с аппетитом, взращенным пятью или шестью лье ходьбы и четырьмя часами воздержания, ибо обязательное условие для всех участников пирушки — ни в коем случае не завтракать.

Вместо супа трапеза начнется с предшествующей чарки (о которой мы забыли упомянуть, исчисляя необходимые припасы, но о которой напоминаем теперь): она необходима для того, чтобы приуготовить желудки, утомленные долгой дорогой, к перевариванию пищи. Затем наступит черед фрикасе из цыплят, а за ним последуют поочередно галантины, жареная индейка (которую при желании позволительно заменить душеным гусем), окорок, паштет, пироги, салаты и преддесертные лакомства. Во время загородной пирушки каждое блюдо составляет отдельную перемену и должно быть съедено целиком, без остатка, чтобы ничего не пришлось убирать со стола. Следственно, те, чей аппетит

⁵¹⁰ Молодежь спешит в нетерпенье // На Гесперийский песок; семена огня высекают, // Скрытые в жилах кремня; расхищают древесные кущи // В дебрях густых, где прячется дичь, и реки находят (Вергилий. Энеида, VI, 5–8; пер. С. Ошерова).

могуч, обязаны приходить на помощь существам с аппетитом более скромным.

Каждое блюдо следует обильно орошать крепкими винами: без них холодное мясо переваривается трудно, особенно желудками слабыми и ленивыми. Вообще сын Семелы в дружбе с богом пиршеств; два эти гурманских божества сродни друг другу; не будем же их разлучать.

К десерту следует приступать под аккомпанемент шампанского вина, а заканчивать его под аккомпанемент ликера; когда от сладостей не останется и следа, на сцену явится обжигающий кофе, а затем опять придет черед ликеров — без них никакую сколько-нибудь солидную трапезу завершить невозможно.

Не станем распространяться в подробностях о веселых разговорах, эротических куплетах и нежных речах, которыми будут сдобрены все перемены этой лесной трапезы. Ведь мы знаем, что дамы молоды и хороши собой, а мужчины любезны и знают толк в еде, — и этим все сказано. После обеда, который продлится никак не меньше четырех часов, причем течение его не нарушит ни один слуга, пять из шести пар разбредутся по лесу, а шестая останется на месте, дабы приглядеть за утварью, которая к этому времени будет уже уложена в корзины.

Как восхитительно после подобной трапезы вдохнуть пьянящий лесной воздух, насладиться нежными запахами цветов, предаться тысяче невинных забав, поваляться на мягкой траве, одним словом, призвать Граций и Амуров, Игры и Смехи составить компанию Комусу и Силену; можно ли придумать лучший способ переварить превосходный обед!

Опустим завесу над этими любовными сценами; меж тем время идет, час отъезда близится, пора возвращаться в лесную столовую, а затем добираться до экипажа. Как и утром, усядутся в него одни дамы; кавалерам придется вновь положиться на свои ноги, которым гастрономические и прочие радости сообщили новую силу. Обе части честной компании вновь сойдутся в том доме, откуда начали путешествие; там их будет ожидать отличный

горячий пунш, который их укрепит, ублажит и усыпит. Последнее действие его не замедлит сказаться, и не успеет каждый из сотрапезников очутиться в собственной постели, как тотчас заснет сладким сном, и в упоительных снах ему вновь явятся те радости, какие он только что вкусил во время пиршества, эротического и гурманского разом.

О СЕЛЬСКИХ АМФИТРИОНАХ

Мы уже вели речь об Амфитрионах во втором томе нашего альманаха, однако сказанное там касалось лишь Амфитрионов столичных или, по крайней мере, тех, кто живет в больших городах; меж тем за городом принимать гостей следует иначе, хотя прием этот, более простой и более сообразный сельским нравам, должен, конечно же, быть ничуть не менее любезным и не менее учтивым. Различия эти не ускользнули от наших читателей, и они попросили нас сообщить им наше мнение на сей счет. Плоды разысканий и наблюдений, представленные здесь, суть предварительные наброски, с помощью которых законодатель более опытный выработает в один прекрасный день правила непреходящие и незыблемые.

Начнем с того, что за городом аппетит разыгрывается сильнее, люди держатся проще и наслаждаются большей свободой. Сельскому Амфитриону надобно помнить об этом постоянно.

За городом приглашения на обед совершаются совсем не так, как в городе. Как правило, гостя приглашают, не назначая определенного дня, — если, конечно речь не идет о каком-либо празднестве; хозяин просто уведомляет своих знакомцев, что будет рад видеть их у себя, и приглашение это остается в силе в течение всего лета; впрочем, нередко Амфитрион принимает в своем загородном доме только по воскресеньям, так что всякий, кто решит посетить его в другой день, рискует оказаться некстати, не застать хозяина дома, а то и вовсе лишиться обеда.

Тот, чье поместье располагается недалеко от Парижа, должен — если, конечно, он не богат как Крез — соблюдать вели-

чайшую осторожность и не разбрасываться подобными приглашениями, в противном случае его поместье может очень скоро превратиться в придорожный трактир⁵¹¹. Следует всегда держать в уме прелестную комедию Данкура «Загородный дом»⁵¹² — верную, забавную и живую картину, в высшей степени полезную для всякого Амфитриона.

Пригласив друзей бывать у него в любое время, а посторонних — в день строго определенный, хозяин поместья, расположенного в месте приятном и легкодоступном, может быть уверен, что не останется в одиночестве.

В день приезда гостей хозяин должен прежде всего позаботиться о том, чтобы новоприбывшие не чувствовали недостатка в прохладительных напитках; затем он должен известить их о том, когда начнется обед, и предоставить свободу до этого часа прогуливаться совершенно беспрепятственно по всем его владениям и даже по их окрестностям. На случай дождливой погоды в гостиной должны быть заготовлены во множестве настольные игры: триктрак, солитер, кольца, домино, бильбоке, лунки⁵¹³

⁵¹¹ Гримо знал об этом не понаслышке: в 1770-е гг. его отец приобрел загородный дом в деревне Отёй (на месте современной улицы Успения Богоматери в 16-м округе Парижа); поскольку мимо проходила дорога в Версаль, придворные охотно останавливались перекусить у гостеприимного хозяина, и отёйское поместье превратилось в настоящий «трактир для знати». Лоран Гримо де Ла Реньер продал его в 1782 г., когда был полностью готов особняк на Елисейских Полях.

⁵¹² «Загородный дом» (1764) — прозаическая комедия в одном действии актера и драматурга Данкура (наст. имя и фам. Флоран Картон; 1661–1725). В ней описаны мучения одного из таких Амфитрионов поневоле, к которому непрошеные гости съезжаются во всякое время дня и ночи.

⁵¹³ Триктрак — игра, где ходы шашек определяются броском костей. Солитер — настольная игра, состоящая из подставки с 37 лунками и 36 фишек; в начале игры все лунки заполнены фишками, за исключением центральной; ходы осуществляются по очереди перепрыгиванием одной фишки через другую на свободное место; фишка, через которую перепрыгнули, вынимается из игры. Кольца (или, в русской традиции, меледа) — «надетые на проволочную

и проч.⁵¹⁴; залу для бильярда следует оборудовать всем, в чем могут нуждаться игроки.

Колокол, слышный в самых отдаленных уголках, известит гостей о том, что настала пора садиться за стол; звон его должен прозвучать за двадцать минут до начала трапезы. Когда же этот миг настанет, все усядутся за стол без промедления, а опоздавшие начнут еду с той перемены, к какой поспеют, ибо в правильно устроенном хозяйстве никто не возвращает на стол блюда, с него уже убранные.

За городом кушанья не могут быть так же изысканны, как в городе, однако здешняя пища обязана быть более обильной и более здоровой, а вина — чистыми и крепкими. Перед десертом здесь подают по преимуществу блюда растительные и молочные, обходясь без пирожного, ибо — если, конечно, не иметь искусного пирожника у себя в услужении — вне Парижа хорошего пирожного не добыть. Сходным образом и десерт составит в основном из того, что дарят нам сад и молочная ферма. Кофе и ликеры будут поданы прямо к столу, на котором должны присутствовать также водка, анисовая настойка и вишневая наливка.

После обеда, который не должен затягиваться больше трех часов, гости проведут несколько времени в гостиной, а затем каждый вновь обретет право гулять, где ему вздумается, и вообще заниматься тем, чем его душе угодно; те, кто пожелают уехать в город этим же вечером, уедут не прощаясь. Те, кто довольно близки с хозяином, чтобы проводить ночь под его кровом без особого приглашения, предупредят Амфитриона о своем намерении, дабы он отдал распоряжения слугам; что же

дужку кольца, которые можно перестегивать без конца» (В.И. Даль). Бильбоке — шарик, прикрепленный к палочке, который в процессе игры подбрасывается и ловится на острие палочки или в чашечку. Лунки — игра, в которой 13 шариков нужно закатывать в такое же число лунок, из которых одни выигрышные, а другие проигрышные.

⁵¹⁴ Эти и многие другие игры можно приобрести в «Зеленой обезьяне» на улице Арси; по богатству выбора этой лавке нет равных (ГДЛР).

до остальных, они могут считать себя приглашенными остаться на ночь лишь в том случае, если Амфитрион скажет им об этом трижды, в разное время дня.

Ужин должен быть трапезой легкой, а подача — смешанной: посреди стола крупная часть холодного мяса или большой паштет, вокруг — десяток преддесертных блюд, а на обоих концах — холодное жаркое из птицы или дичи, десерт же составит изгородь, все это окружающую.

После ужина гости могут предаться невинным забавам, потанцевать или помузыцировать, либо, если погода хороша, прогуляться под луной, однако все эти развлечения не отнимут много времени, ибо в деревне ложатся спать рано.

О времени завтрака будет объявлено накануне, а назавтра гостям, наслаждающимся утренней прогулкой, напомним о нем звук колокола. Трапезу эту, в которой всем позволено участвовать в утреннем платье, непарадном, но опрятном, составят чай, кофе и шоколад, а также фрукты, подходящие времени года. Впрочем, для тех, кто привык уже за завтраком братья за вилку и есть кушанья более основательные, в середине стола будут установлены большой паштет и два превосходных галантина в окружении нескольких тарелок с колбасами.

После завтрака каждый опять сможет избрать себе то занятие, какое ему по сердцу: кто отправится на охоту, кто на рыбалку, кто на прогулку; Амфитриону подобает завести у себя все снаряжение, для любителей этих забав необходимое, как то: ружья, ягдташи, удочки, трости, зонтики и проч. в достаточном числе.

Гости не преминут явиться к обеду причесанными и одетыми подобающим образом; поскольку опрятность есть первейшая из нужд и первейшее из украшений общества, никто не вправе пренебрегать ею даже на лоне природы; каждый из гостей сможет прибегнуть к услугам цирюльника, нанятого Амфитрионом.

Таков распорядок в благоустроенном загородном доме. Амфитрион обязан предоставлять гостям все, чего они пожелают, но не в чрезмерном количестве; со своей стороны, гости обязаны

радовать хозяина своей веселостью и ровным расположением, наслаждаться всем, но ничем не злоупотреблять и не привозить с собою ни лошадей, ни собак, ни слуг: те же гости, кто не может обойтись без этих последних, должны поселить их в соседней деревне. Обычно слуги куда более требовательны и капризны, чем хозяева, и потому чем меньше их окажется в чужом доме, тем лучше. Вдобавок нигде слуги Амфитриона не действуют так расторопно и толково, как в загородном поместье. Усердие их тем более живо, что не вполне бескорыстно, однако Амфитриону подобает закрыть глаза на эти проделки, а гостям — вознаграждать слуг сообразно той помощи, о какой они просили и какую получили. Это — непрременная трата, и ее следует принимать в расчет, готовясь к поездке, — впрочем, лишь в том случае, если вы намерены остаться на ночь.

Азартным играм в деревне не место, и потому всякий, кто хочет наслаждаться безмятежными радостями, должен изгнать карты из своей гостиной. Тем, кто о них пожалеет, надобно посоветовать избирать для прогулок исключительно аркады Пале-Руаяля⁵¹⁵.

Амфитриону следует тщательно подбирать гостей, ибо почти беспредельная свобода, царящая в загородном поместье, сообщает гостям большую непринужденность, а та, в свой черед, будит старые распри. Если случай сведет под одним кровом двух соперников или двух врагов, Амфитрион обязан предвидеть последствия такой встречи и, отведя каждого из неприятелей в сторону, строго внушить ему, что, выплеснув свои чувства, он оскорбит как всех собравшихся, так и самого хозяина; этой предосторожности довольно будет для того, чтобы удержать в рамках приличий всякого человека благороднорожденного, а других негоже принимать даже в деревне.

Чувствительный Амфитрион не потерпит, чтобы гости его, любезничая с дамами, оскорбляли благопристойность; посему,

⁵¹⁵ В Пале-Руаяле располагалось особенно много игорных домов.

если он приглашает к себе юных красавиц, то исключительно вместе с мужьями и ни в коем случае не с любовниками. Впрочем, светская опытность знает на сей счет куда больше, чем дано сказать нам. Следует равно избегать и смешного педантизма, и преступного попустительства; заблуждения извинительны — но пороку прощенья нет.

Хотя за городом меньше церемоний, чем в городе, обязанности Амфитриона здесь многочисленнее и труднее. В Париже все заботы Амфитриона сводятся к тому, чтобы порадовать гостей своим столом; за городом же он обязан предоставить им не только стол, но и дом. Гости в этом случае уподобятся юным воспитанникам пансиона, за которыми директор обязан приглядывать непрестанно, но незаметно. Он должен угадывать их потребности, предупреждать их ошибки, способствовать их удовольствиям и, не выказывая ни малейшей озабоченности, примирять всех и вся. Дело это нелегкое, требующее неустанного внимания и большого хладнокровия, осмотрительности, вежливости и проницательности; иначе говоря, нравственные обязательства сельского Амфитриона куда сложнее, нежели обязательства Амфитриона городского, призванного блюсти лишь интересы желудков. В заботах об этих последних может он положиться на дворецкого, в остальном же вся ответственность покоится на нем одном. [...]

О РЬОМСКИХ ЛЯГУШКАХ⁵¹⁶

Лягушки — блюдо довольно нежное, но не всем приятное. Больше того, у многих людей эта мелкая зверушка вызывает отвращение, и, боясь какой-либо оплошности (которой, меж тем, не стоит ожидать даже от повара самого неопытного), они ни за что не соглашаются отведать блюдо из лягушек. Истинному Гурману подобная привередливость чужда, его первейшая

⁵¹⁶ Рьом — город в департаменте Пюи-де-Дом, некогда столица герцогства Овернского.

обязанность — есть все и не пренебрегать ничем. Пожалеет же тех, кого неуместная щепетильность лишает дополнительного наслаждения: ведь люди, брезгающие лягушками, обычно испытывают не меньшее отвращение к устрицам и улиткам, иначе говоря, добровольно отказываются от трех величайших радостей жизни.

Лягушки — пища здоровая, легкая, приятная, сродная всем желудкам и подходящая как больному, оправляющемуся от недуга, так и силачу, наделенному могучим аппетитом Гурмана. Однако по-настоящему хороши лягушки лишь один раз в году, во время Великого поста, когда они и являются на парижских столах. В пищу употребляют только их ножки: их подают под белым соусом или поджаренными в блинном тесте. Изготавливают из лягушек и супы, очень полезные для здоровья: они смиряют бурю в желудке и разглаживают кожу на лице. Вообще лягушачье мясо считается веществом смягчающим, увлажняющим, утишающим грудные боли; нет лучшего лекарства для людей, страдающих от истощения.

Мы полагали завершить на этом месте свой рассказ о лягушках, но тут одна дама, столь же любезная, сколь и искусенная в делах гурманских и осведомленная о наименее известных способах приготовления различных блюд, прислала нам письмо, содержание которого мы сочли невозможным утаить от читателей.

В овернском городе Рьоме живет трактирщик Симон, умеющий готовить лягушек как никто другой. Он не делает никакой тайны из своего искусства и тушит лягушачьи ножки у всех на глазах; однако сколько бы повара, наблюдающие за его работой, ни тщились ему подражать, ни одному из них не удалось добиться, чтобы ножки эти получились такими же хрустящими и чтобы косточки в них нежностью не уступали мясу. Путешественники делают крюк в два десятка лье и приезжают в Рьом нарочно для того, чтобы отведать Симоновых лягушек, которые по праву считаются одним из коронных овернских кушаний.

Чтобы окончательно убедить вас в том, сколь превосходно и неповторимо это блюдо, скажем, что творец его уже заработал на его продаже двести тысяч франков, хотя с посетителей он берет за три дюжины лягушек всего двадцать четыре су⁵¹⁷. Кто однажды попробовал Симоновых лягушек, тот не может остановиться, и, поскольку лягушки почти никогда не причиняют желудку никаких неудобств, заказывает их вновь и вновь, к вящей выгоде повара. Симон готовит лягушек не только для посетителей своего заведения, но и на вынос — как для других городских трактирщиков, так и для тех любителей, кто хочет наслаждаться ими у себя дома. Какая жалость, что лягушки, в отличие от индеек с трюфелями, не переносят дальней дороги! в противном случае мы бы незамедлительно подвергли их рассмотрению нашего Дегустационного суда присяжных, дабы узнать просвещенное мнение его членов.

В ожидании того блаженного дня, когда будет открыт способ доставлять их горячими в Париж, расскажем о том, как господин Симон готовит их в Оверни.

Содрав с лягушки кожу и выбросив все, что не годится в пищу, он кладет оставшееся мясо в холодную воду, чтобы вымочить и отбить запах; затем окунает лягушачьи кусочки в яичный белок, посыпает их крупчаткой и обжаривает до золотистого цвета. Выложив лягушачье мясо на блюдо, он в последнюю секунду сбрызгивает его соком одного-двух лимонов и подает на стол обжигающе горячим.

Поскольку никто другой, повторив все эти действия, не добивается такого же превосходного результата, следует предположить, что восхитительный вкус лягушек господина Симона объясняется не столько способом их приготовления, сколько способом их кормления. Чем господин Симон угощает своих лягушек — тайна, которую он никому не открывает. Известно

⁵¹⁷ 1 франк равнялся 20 су, следовательно, за 36 лягушек трактирщик Симон брал с посетителей чуть больше франка.

только, что в огромных подвалах, ему принадлежащих, стоят бочки, полные воды и кишашие лягушками, чье кваканье чарует окрестных Гурманов лучше самой прекрасной музыки. Однако вход в таинственное подземелье закрыт всем, кроме его хозяина; когда господин Симон спускается навестить своих воспитанниц, он никогда не забывает закрыть дверь на засов.

Важно заметить, что если все прочие лягушки вкусны, как мы уже сказали, только во время Великого поста, лягушки господина Симона восхитительны круглый год, даже в холодную пору, хотя общеизвестно, что для всех водяных жителей холод губителен. В чем тут дело — в особом корме или еще каких-либо условиях? Каждый волен высказывать предположения на этот счет, но точного ответа не знает никто.

Господин де М..., один из богатейших овернских Гурманов, предложил господину Симону за раскрытие его секрета значительную сумму денег. Трактирщик, однако, почел за благо возразить, что никаким секретом не владеет, и предложил господину де М... прислать в трактир своего повара, дабы тот сам в этом убедился. Тот явился, внимательно проследил за всеми действиями господина Симона, затем повторил их все от первого до последнего — и преуспел столь же мало, сколь и его предшественники. Господин де М... сохранил деньги, с которыми рад был бы расстаться, а господин Симон — свою тайну.

Тайна эта кажется рьомским простолюдинам столь необыкновенной, что они готовы признать трактирщика колдуном; многие в Рьоме так и зовут его Симоном-магом⁵¹⁸; впрочем, куда чаще именуют его Симоном-лягушкой — прозвища обидные, но господин Симон не унывает: утешением ему служит толстый кошелек.

Разумеется, секрет этого человека есть его собственность, и никто не вправе приказать ему с нею расстаться. Однако при

⁵¹⁸ Симон-маг, Симон-волхв — в христианских преданиях самарийский чародей, антагонист апостола Петра (Деян. 8:9–24).

мысли о том, что названный секрет уйдет с трактирщиком в могилу и Гурманы навсегда утратят возможность наслаждаться драгоценными плодами его трудов, невозможно не предложить такое решение проблемы, которое примирило бы интересы любителей и собственника: следует обязать господина Симона записать свой секрет и сдать запечатанный конверт в канцелярию рьомского апелляционного суда. Господин Гаррон, его почтенный секретарь, будет хранить конверт вплоть до кончины творца. Затем драгоценная бумага будет вручена наследникам господина Симона — в том случае, если они захотят продолжить его дело, — или же, к величайшей радости всех Гурманов Европы, сделается всеобщим достоянием.

О ЗАВЕДЕНИЯХ ЛИМОНАДЧИКОВ И МОРОЖЕНЩИКОВ

Кофеен в Париже видимо-невидимо, но если надобно выбрать из них по-настоящему хорошие, наблюдатель попадает в положение весьма затруднительное⁵¹⁹. Ремесло лимонадчика столь выгодно, что привлекает множество алчных людей, совершенно чуждых этой профессии, которой, как и всякой другой, надобно учиться не один год. Такие хозяева кофеен поручают всю работу по приготовлению напитков нанятым слугам, сами же оставляют за собой право надзирать за этими последними, для чего, между прочим, тоже потребно знание секретов ремесла, о которых эти люди не имеют ни малейшего понятия. Отсюда такое великое множество кофеен, которые закрываются, едва открывшись. Отсюда вначале роскошные выставки, призванные привлечь публику, а спустя очень короткое время появление на столах таких напитков, которые не могут не отпугнуть даже самых отважных

⁵¹⁹ Григо повторял эту мысль и позже; ср.: «О хозяевах парижских кофеен можно сказать то же, что в Евангелии сказано о праведниках: *Много званых, но мало избранных*. Среди полутора тысяч парижских кофеен найдется от силы пять-шесть, куда Гурман может войти без опасения» (АГ-6, 297).

посетителей. Понятно, что эти горе-заведения очень скоро разоряются и становятся добычей алчных судебных исполнителей и хитроумных стряпчих — великих мастеров наживаться на чужом несчастье. Из всех многочисленных кофеен, с таким шумом открытых за последние пятнадцать лет, преуспевают от силы три. Хозяева остальных прозябают в ожидании полного разорения, которое уже постигло их еще менее удачливых собратьев. Ибо совершенно очевидно, что чем более выгодным кажется дело, тем с большей осторожностью человек умный должен решать, стоит ли ему за это дело браться.

С другой стороны, не менее очевидно, что кофейня, стараниями своего хозяина завоевавшая славу и остающаяся этой славы достойна, непременно будет полна посетителей. Публика — такой зверь, который покоряется привычке, поэтому она будет исправно посещать ваше заведение, не только покамест вы прислуживаете ей хорошо, но даже несколько времени после того. Однако стоит ей однажды понять, что заведение ваше пришло в упадок, — и, как вы ни старайтесь, вы уже никогда не заставите ее воротиться. Печальный пример являет собою кофейня «Погребок» — много лет подряд там не было отбою от посетителей, ныне же она пустует.

Кофейня Фуа с тех самых пор, как почтенный Жуссеран-отец вывел ее в число заведений первоклассных, таковой и оставалась; она до сих пор по праву считается лучшей парижской кофейней, которую посещает самое хорошее общество и в котором подают самые хорошие напитки. Мягкое мороженое здесь не только самое вкусное, но и самое сытное во всем Париже. Вдобавок эта кофейня — едва ли не единственная во всем городе, куда не считают зазорным зайти порядочные женщины, так что зимой, по окончании театральных представлений, кофейня Фуа, пожалуй, куда больше походит на светскую гостиную, нежели на заведение лимонадчика. Господин Ленуар, нынешний хозяин кофейни Фуа, равно как и кофейни Корацца, также любимой посетителями и богатой вкусными лакомствами, не жалеет усилий ради того,

чтобы поддерживать в обеих кофейнях прежний порядок, а госпожа Лемуар, одна из прекраснейших и грациознейших парижских лимонадчиц, немало ему в том помогает⁵²⁰. [...]

ОБ АПТЕКАРЯХ

Медицина и еда — вещи настолько тесно связанные, что истинный Гурман не делает ни шагу, не запасясь рвотным: нет лучшего средства, чтобы уберечь себя от несварения желудка; если бы тот хирург, который был призван к доктору Гастальди (кончину которого оплакивают не только больные, которых он пользовал, но и все Гурманы без исключения), не побоялся, по невежеству или из робости, дать ему рвотное и не потерял драгоценные часы, в течение которых еще возможно было спасти этого замечательного врача, все могло бы кончиться иначе!⁵²¹ Этот пример должен научить каждого ни в коем случае не выходить из дому без винного камня в кармане и не бояться при первых признаках переедания принять несколько крупинок этого рвотного, растворенных в теплой воде, по крупинке на стакан.

Очевидно, что без аптекарей Гурману не обойтись; к их помощи прибегает не только Гурман объевшийся, но и Гурман пресыщенный: этот последний ищет у аптекарей средства для возбуждения угасшего аппетита, и аптекари не обманывают

⁵²⁰ *Прошлым летом госпожу Лемуар постиг тяжкий недуг, заставлявший опасаться за ее жизнь. Мы счастливы сообщить всем, кто тревожился о судьбе прекрасной лимонадчицы, что она совершенно оправилась и обрела прежнюю свежесть (ГдЛР).*

⁵²¹ *Хирург этот, имени которого мы здесь не называем, хотя, возможно, следовало бы это сделать по крайней мере для того, чтобы ни один Гурман никогда не вздумал прибегать к его услугам, в течение трех часов не давал доктору Гастальди (которого после большого обеда у архиепископа привезли домой без чувств) никакого другого лекарства, кроме травяного отвара. Когда к больному приехал доктор Жанруа, он тотчас приказал дать ему рвотное, но было уже поздно (ГдЛР).*

О докторе Гастальди и о причине его смерти см. примеч. 91.

ожиданий: достаточно съесть кусочек сахара, окропленный несколькими каплями эфира, и желудок ваш станет варить куда лучше и быстрее, так что вам снова захочется отведать вкусных блюд⁵²². Вообще Гурманы прибегают к аптекарям во всех крайних случаях, так что обстоятельств, в которых гурманство и фармацевтика оказывают услуги друг другу, воистину не счесть.

Из лавки аптекаря исходят вещи не только полезные, но и приятные, и они также имеют все права на наше внимание; именно аптекари снабжают нас разнообразными сиропами, как освежающими, так и возбуждающими жажду, но во всех случаях чрезвычайно приятными на вкус, а нередко также превосходным шоколадом и даже ликерами, изготовленными со всем тщанием, на которое способны умелые химики, вполне овладевшие искусством дистилляции.

[О ПРИКАЗЧИКАХ]

Вот вывод, к какому мы не раз приходили с тех пор, как свершилась Революция: лишь только лавка или иное заведение начинает пользоваться успехом, слуги и приказчики делаются так наглы с посетителями, что поистине просят палок. Объясняется ли это недостатком образованности в современном юношестве или же другими нравственными причинами? это нам неизвестно, однако факт остается фактом: грубость заразительна и из лавок перекинулась уже во многие конторы; приведем всего один пример: сыщутся ли во всем Париже приказчики более дерзкие, нежели те, какие принимают деньги за подписку на «Газету прений», особенно с тех пор, как она стала именоваться «Газетой империи»? мы полагаем, что не сыщутся; почему же публика,

⁵²² *Господин Де Фэ, сам весьма любезный Амфитрион, которому для того, чтобы быть зачисленным в ряды истинных Гурманов, недостает лишь двух вещей: умения есть более раздумчиво и проводить за столом больше времени, — пользуется этой методой с большим успехом и рекомендует ее всем своим друзьям (ГдЛР).*

платящая вдобавок собственные деньги, сносит эту дерзость не ропща? И почему господин Ленорман⁵²³ настолько мало соблюдает собственный интерес, что терпит такое поведение приказчиков, состоящих у него на жалованье?

⁵²³ Ленорман — книгопродавец и типограф, издатель газеты «Journal des Débats» (в переводе: «Газета прений»). Газета была переименована в 1805 г. и носила название «Journal de l'Empire» («Газета Империи») до падения Империи в 1814 г.

ГОД ПЯТЫЙ,
содержащий немалое число статей
о гурманской нравственности,
учтивости и гигиене;
немалое число любопытных рецептов;
рассуждения об обедах по памяти,
об умении жить в свете
и о приглашениях от чистого сердца;
рассказ о гурманских открытиях 1806 года;
гурманские анекдоты и гурманскую переписку;
Малое гурманское обозрение за 1806 год,
или Четвертую прогулку Гурмана по Парижу;
гурманские стихи и проч.

1807

Liquidum non frangit jejunum.
Жидкость поста не нарушит (*лат.*).

Эпиграф — правило, высказываемое многими католическими авторами и канонизированное иезуитом Антонио Эскобаром-и-Мендосой (1589–1669); смысл был в том, чтобы позволить постящимся пить жидкий шоколад.

АГ-5 посвящен посмертно доктору Гастальди, о котором см. примеч. 91.



Le premier devoir d'un Amphitruon.

Dessiné par

A. B. L. Girard de la Rennerie aux

Paris.

Фронтиспис «Первая обязанность Амфитриона»

Пояснение автора к фронтиспису

Посреди снабженной всей необходимой утварью просторной и красивой кухни, где на каминном колпаке висят три байоннских окорока, изготовленных у господ Пуйяна и де Ларуя, а на вертелах жарятся почечные части телят от госпожи Симон, говяжьих филей от господина Делоне, бараньи окорока от господина Дарраса, дичь от госпожи Шеве и живность от госпожи Бьенне и проч., и проч., стоит Амфитрион в домашнем платье и принимает из рук своего повара меню сегодняшнего обеда. Кастрюли на плите, паштеты в шкафу под плитой, котлы на огне, котелки в очаге, вводные блюда в кастрюлях на разделочном столе, поваренок, связывающий лапки и крылья курице перед отправкой ее на вертел, и проч., и проч. — все обличает деятельные приготовления к большому пиру, однако на лицах повара и Амфитриона не заметно никакой озабоченности; они исполнены покоя и довольства.

Малый формат нашего альманаха не позволяет описать эту сцену со всеми трогательными и характеристическими подробностями. Догадливость Гурманов поможет им дорисовать остальное; они вспомнят, что великому Веронезе, создателю бессмертного «Брака в Кане Галилейской», едва хватило этого огромного полотна, чтобы изобразить Гурманов за столом. Что же случилось бы с этим превосходным мастером, если бы ему пришлось изображать кухню великого канцлера господина Камбасереса?

Под эстампом надпись:

«Первая обязанность Амфитриона».

О СОУСАХ

В предыдущих томах нашего альманаха мы сравнили разные части трапезы с разными частями здания и показали сходство между супами, вводными и дополнительными блюдами, жарким и блюдами преддесертными, с одной стороны, и передней, антресолями, гостиной, мансардами и проч., с другой. Продолжая начатое сравнение, мы осмелимся уподобить соусы той мебели, что расставлена в залах этого роскошного дворца. Ведь без мебели жить в нем было бы невозможно — и сходным образом без соусов (к которым мы причисляем приправы всех сортов) обед имел бы вид бесконечно унылый — точь-в-точь как дом, покинутый жильцами и выставленный на продажу.

Итак, соусы украшают или, если выражаться языком более гастрономическим, приправляют большую часть кушаний, входящих в состав обеда; ведь за исключением говядины или телятины, а также дворовой птицы и мелкой дичи, поджаренной на вертеле, все прочие блюда попадают на стол в сопровождении соусов. Соусы связывают одну часть кушанья с другой, разнообразят вкус блюд, наконец, сообщают им пленительный вид, который должен заранее располагать нас к тому или иному яству и возбуждать наш аппетит, воздействуя на глаз и нюх; одним словом, соусы можно уподобить последнему мазку кисти, завершающему картину, или последнему ухищрению, довершающему туалет хорошенькой женщины.

Впрочем, все названные преимущества возвышают соусы лишь в глазах Гурманов, но не дают им права на снисхождение со стороны врачей. По утверждению этих последних, соусы следовало бы исключить из употребления уже потому, что они разжигают аппетит и заставляют людей есть больше, чем требуется для поддержания жизни. По этой причине врачи призывают всех, кто печется о своем здоровье, с величайшей осторожностью относиться к соусам, особенно к тем, в состав которых входят вещества возбуждающие и раздражающие, такие как мясной сок, коренья, коровье масло, пряности,— иначе говоря, все то, из чего состоят семь восьмых всех соусов.

На это Гурман мог бы ответить словами Клеантиды:

Что мне до медиков, ну их!
Что мне в их выдумках суровых!
Пусть лечат, как хотят, больных,
Но пусть не трогают здоровых.
Повсюду нос они суют.
Турусы всевозможные разводят,
Любить друг друга не дают
И сказками нас только за нос водят.

.....

Пусть пичкают они советами друг друга!

.....

А медики все — дураки!⁵²⁴

Мы постараемся быть учтивее Мольера и заметим лишь, что несомненно одно: ни один врач не показывает примера своим *клиентам*; предостерегая этих последних от употребления соусов, эскулапы сами отважно уплетают опасное яство за обе щеки, ибо среди представителей этой профессии Гурманов, по-

⁵²⁴ Мольер. Амфитрион. Д. 2, явл. 3; пер. В. Брюсова.

жалуй, больше, чем где бы то ни было, что, впрочем, не мешает им вполне успешно заниматься своим ремеслом.

Возвращаясь к соусам, скажем, что, разумеется, злоупотреблять ими — особенно теми, которые по природе своей оказывают действие возбуждающее, раздражающее и разъедающее — не следует, но и объявлять их вне закона — это

Всего лишь ханжество, пустой и вздорный бред,
Который нанесет гурманству только вред!⁵²⁵

Скажем больше: запрещать соусы — это значит сводить все наши трапезы к мясу вареному и поджаренному на решетке или вертеле, иначе говоря, разрушать все основания, на которых покоится наша кухня.

Предоставим же врачей суду их собственной совести; пускай займутся своими больными, которые одни только и обязаны им повиноваться, мы же будем слушаться только голоса нашего аппетита и, вместо того чтобы следовать советам медиков, последуем их примеру и будем, как и прежде, наслаждаться соусами — приятнейшими и необходимейшими составляющими всякого вкусного блюда.

Вознамерься мы исчислить и кратко описать все известные поварам соусы, перечень этот занял бы половину толстого тома, ибо таковых существует более восьми десятков, не говоря уже о тех новых соусах, которые великие повара изобретают едва ли не ежедневно, смешивая вещества местные либо чужеземные ради услаждения нашего вкуса и возбуждения нашего аппетита.

Хороший соус должен более или менее сильно поражать те нервные окончания нёба, которые и служат главным органом вкуса. Если соус слишком нежен, он не производит никакого действия, а значит, не достигает цели; если же он чересчур остр,

⁵²⁵ Буало. Поэтическое искусство, III, 225–226; пер. Э.Л. Линецкой (с заменой слова; в оригинале: «который нанесет поэзии лишь вред»).

то лишь обжигает небо и не доставляет Гурманам тех неизъяснимых наслаждений, какие способны им даровать искусные мастера.

Старая пословица, утверждающая, что весь вкус рыбы — в соусе, на редкость правдива. Сколько есть на свете припасов совершенно безвкусных, которые делаются восхитительно благодаря правильно подобранному соусу! Такие блюда мы не только встречаем, но и провозжаем по одежке, иначе говоря, по соусам, которые, следственно, представляют собой одну из важнейших отраслей гастрономического искусства.

Исследуя список соусов, можно заодно изучить древнюю историю и географию, мораль и ботанику. Известны соусы Ноев и Мониин, римский и весталкин и проч.; соусы английский и испанский, царский и немецкий, итальянский и провансальский, голландский, женеvский, из Сен-Клу и проч.; соусы бедняковский и королевский, шутейный и принцессин, садовничий и девичий, утренний, жеманницын и проч.; с песчаным луком, с лавандой, с зеленью, с уксусом и яйцами, с укропом, с чесноком, с каперсами, с шампиньонами, с луговыми опёнками, с лавровым листом, с апельсинами, с душистыми травами, с репчатый луком, с луком-шалотом, с трюфелями, со щавелем, с кислым виноградным соком и проч., и проч.; а ведь существуют еще соусы «Зеленая обезьяна» и вакхический, тресковый и вальдшнеповый, утиный и анчоусный; соусы зеленый, рубленый, острый, красный, простой, жемчужный, нежный, слоновой кости, гусарский и проч., и проч., а также соус ремулад и тот соус, которому обязан своим бессмертием покойный господин Робер. Мы лишь перечислили эти соусы и ни слова не сказали о способах их приготовления, хотя могли бы это сделать без труда, ибо названные способы нам превосходно известны и составляют часть нашей гастрономической теории. Но «Альманах Гурманов» — не поваренная книга; наша цель — разжигать аппетит читателей, удовлетворять же его мы предоставляем мастерам поварского искусства.

ОБЕДЫ ПО ПАМЯТИ⁵²⁶

В Париже редкий Гурман довольствуется обедом по памяти, ибо здесь трапезы начинаются в самое разное время, так что человек, не ведущий собственного хозяйства, имеющий много знакомых и взявший себе за правило обедать в гостях, может не сомневаться, что с полудня до семи вечера непременно найдет дом, где его бы накормили обедом; вдобавок в Париже на каждом шагу встречаются рестораны, и в каждой из них проголодавшегося Гурмана готовы принять с распростертыми объятиями. За городом не то. Предположим, что вы являетесь в дом, где вас не ждали; хозяин и хозяйка отлучились, надолго или нет, не важно; главное, что обед не приготовлен и рассчитывать на него не приходится.

Вообразите же смущение Гурмана, который только что одолел пять-шесть лье пешком и натошак; участь его достойна сожаления. Слуги, в отсутствие хозяев, не предлагают ему ни стакана воды, ни стула; если он не знаком ни с кем в округе, ему не останется ничего другого, как отправиться в обратный путь тем же манером: пешим ходом и с пустым желудком.

Тут читатель, скорее всего, заметит нам, что в самой ничтожной деревне в окрестностях Парижа наверняка имеется трактир, и никто не может помешать нашему оголодавшему страннику туда пойти; даже если он не найдет там ничего, кроме яиц и сала, пусть закажет себе омлет и утолит голод.

Люди заурядные в большинстве своем так и поступают, но не таков истинный Гурман; съесть скверный обед за свой счет вместо хорошего обеда за счет приятеля — такое решение ниже его достоинства; он предпочтет в этом случае ограничиться обедом по памяти. *Aut Caesar aut nihil* — это девиз не только честолюбцев и героев, но и настоящих Гурманов.

⁵²⁶ Голодной парижской зимой 1794/95 г. Гримо часто обозначал в дневнике этим выражением свою трапезу (*Rival*. P. 115).

Конечно, тому, кто прошел пешком пять-шесть лье, довольствоваться обедом по памяти (заключающимся в нескольких фунтах вишен или винограда) нелегко; однако к такому исходу надо быть готовым всякому, кто покидает Париж, не получив заранее приглашения на определенный день, а на приглашения такого рода господа сельские Амфитрионы весьма скупы, то ли из жадности, то из бережливости, то ли из любви к свободе. Нередко случается даже так, что они отлучаются из дома только в первой половине дня, а к обеду возвращаются назад, но это не мешает слугам отказать пешеходу, постучавшемуся в хозяйскую дверь прежде четырех часов. Ведь слуги не ждут от такого гостя никакой выгоды для себя и злорадно объявляют ему, что барина нет дома, о том же, что барин вот-вот воротится, они умалчивают. Хуже того, они спешат выпроводить путешествующего Гурмана, и бедняга, смиренно вручив им свою карточку, уходит прочь, то и дело оглядываясь в надежде, что его окликнут и воротят; печальный и голодный, он удаляется, твердя слова Созия:

О небеса! Когда мы в час обеда
Стоим за дверью, это горький час!⁵²⁷

Тем временем Амфитрион возвращается домой; если он человек учтивый, он огорчится, узнав об участи, какая постигла его гостя, и даже пошлет за ним слугу; ведь вся вина за случившееся лежит на его собственной челяди. Порядочный гость, если он не презренный прихлебатель, не бессовестный наглец и не прожорливый журналист, никогда не позволит себе переступить порог дома в отсутствие хозяев, прежде чем слуги пригласят его войти, и притом пригласят настойчиво; Гурман же тем более не станет так поступать, ибо скромность, опытность и сдержанность суть добродетели, неотделимые от истинного гурманства.

⁵²⁷ Мольер. Амфитрион. Д. 3, явл. 7; пер. В. Брюсова.

Из сказанного ясно, что почти всеми обедами по памяти, которые совершаются в подлунном мире, мы обязаны сельским Амфитрионам. Значит, им же и надлежит избавить нас от необходимости прибегать к такому способу утоления голода, либо не отлучаясь из дома по воскресеньям (в тот единственный день, когда Гурманы покидают Париж в расчете на гостеприимную встречу), либо строго-настрого приказывая челяди принимать хозяйских друзей в отсутствие хозяев и не выпускать из дома вплоть до возвращения этих последних⁵²⁸.

Кстати говоря, если рассмотреть обеды по памяти в отношении диететическом, нетрудно прийти к выводу, что для здоровья они вовсе не вредны, если, конечно, не злоупотреблять ими и не превращать их в привычку. Водянистые фрукты и ягоды, такие как вишни или виноград, если съесть их без всяких добавлений после долгой пешей прогулки, могут превосходно заменить слабительное. Они прочищают желудок, выгоняют желчь и проч., и проч. Если уж пришла нужда лечиться, я скорее прибегну к обеду по памяти, нежели к снадобьям аптекаря.

⁵²⁸ *Есть, однако, в окрестностях Парижа такие дома, где гостям приходится пробавляться обедами по памяти в присутствии хозяев; попробуйте посетить их, и вы убедитесь, что в тот миг, когда слуги подадут кушанья на стол, хозяева самым учтивым образом выпроводят вас вон. При этом они будут так предупредительны, что выведут вас черным ходом, чтобы вам не пришлось проходить через столовую. Возьмем, например, деревню Ашер, располагающуюся посреди Сен-Жерменского леса; там всего один господский дом, а трактиров нет вовсе; так вот, в этом доме с гостями, кажется, только таким образом и поступают. Мы считаем своим долгом предупредить Гурманов: даже если вы некогда учились вместе с этим горе-Амфитрионом, никогда не навещайте его натошак (ГдЛР).*

Речь идет о некоем господине по фамилии Александр, с которым Гримо был знаком с одиннадцатилетнего возраста; хозяева господского дома в Ашере через общего знакомого пытались объяснить Гримо, что вины на них нет и что он сам отказался от приглашения отобедать в их доме, но Гримо их извинений не принял и дважды высказал свои претензии в АГ-5, причем во второй раз назвал фамилию ашерского «горе-Амфитриона» (см.: *Desnoiresterres*. P. 229 и наст. изд., с. 523–524).

Желудки нынешних Гурманов так привыкли к тому, что их наполняют всего один раз в день, за обедом, что чувство голода не посетит их вечером и после обеда по памяти; поэтому пешеходу нашему следует непременно воздержаться от ужина — тем более могучим будет его аппетит назавтра. Хорошо, если его ждет приглашение на роскошный пир или на щедрую дегустацию! К несчастью, надежды на это мало, ибо по понедельникам на Центральном рынке бывает меньше всего припасов, а те, что есть, очень дороги, и потому мало кто выбирает этот день для большого обеда.

Мораль: по мере сил избегайте обедов по памяти, но не отчаивайтесь, если эта участь вас все-таки постигнет. От этого выиграют ваше здоровье и ваш аппетит, а истинный Гурман такими вещами не пренебрегает.

О ЛЮБИТЕЛЯХ ОБЕДАТЬ В ГОСТЯХ

Любителей обедать в гостях, которых не следует путать с нахлебниками, о которых мы сказали несколько слов в первом томе нашего альманаха⁵²⁹ и к которым мы еще вернемся в этой главе, можно разделить на несколько разрядов.

В первый входят все те, кого в Париже называют друзьями дома и кто чаще всего оказываются не столько друзьями Амфитриона, сколько завсегдатаями его трапез. К ним относятся холостяки, вдовцы или люди скромного достатка, которые не ведут хозяйства и находят удовольствие в том, чтобы постоянно столоваться в нескольких богатых домах, где их хорошо знают и высоко ценят за гибкий и вкрадчивый ум, не упускающий ни одной возможности доставить удовольствие и принести пользу. Если Амфитрион слаб характером, люди эти очень скоро забирают над ним большую власть и нередко представляют угрозу для истинных друзей Амфитриона, а порой даже для его детей.

⁵²⁹ См. с. 156 и примеч. 138.

В прежние времена среди них преобладали светские аббаты, каноники и даже бывшие военные. Поскольку лезть правит миром, а они владели этим оружием в совершенстве и так же в совершенстве знали характер хозяина дома, они ухитрились с помощью к месту сказанного словца проникать во все семейные тайны, так что порой даже служили посредниками между мужем и женой. Роль эта требовала большой ловкости, однако ловкости этим людям было не занимать, а нужда вдохновляла их на новые подвиги. Долгое время они объедали хозяина дома, а затем задумывались о благах более существенных, и нередко дело кончалось тем, что Амфитрион отписывал им в завещании немалые суммы, обделяя собственных детей или других законных наследников.

Самыми большими врагами этих завсегдатаев были слуги, поэтому для начала любители дармовых обедов старались их задобрить, но преуспевали в этом далеко не всегда, ибо слуги видели в них соперников, а порой и дополнительных хозяев. В самом деле, однажды завоевав себе прочное положение в доме, люди, о которых мы ведем речь, меняли повадки, не меняя роли. Пользуясь мягкотелостью хозяина, который не только не препятствовал им, но зачастую предоставлял полную свободу, они принимались помыкать слугами и безжалостно их тираниить.

Особенно нагло эти завсегдатаи вели себя за столом. Они держались совершенно по-хозяйски и стремились в первую голову оттеснить от еды всех возможных соперников. Поэтому не только нахлебники в прямом смысле слова, но и просто люди, часто бывающие в доме, видели в этих завсегдатаях заклятых врагов; завсегдатаи же отвечали им взаимностью и выказывали снисхождение только к гостям, которые оказались за столом случайно и не намереваются возвратиться незамедлительно.

Обычно эти завсегдатаи брались разрезать мясо вместо Амфитрионов и оделять гостей кушаньями. Делали они это прескверно: притворяясь, что заботятся исключительно об интересах

своего патрона, пеклись прежде всего о самих себе и накладывали лучшие куски на свою тарелку, остальных же гостей сажали на диету. Для всех сотрапезников были они хуже отравы. Они захватывали безраздельную власть над столом и умом Амфитриона и, добившись соответствующей строки в его завещании; не ослабляли своей хватки до самой смерти благодетеля. В Париже еще и сейчас полно людей, которые обязаны своим богатством расположению таких доверчивых богачей.

Революция переменяла привычный ход вещей: состояния перешли в новые руки, девять десятых бывших богачей лишились прежних имений, старые рантье сошли в могилу, и все эти происшествия почти полностью истребили хищное сословие завсегдатаев. Новые богачи, менее доверчивые, менее учтивы, менее простодушные, нежели их предшественники, любят звонкую монету больше льстивых речей. Они ценят только наслаждения положительные и куда охотнее привечают сводников, чем льстецов. Этих последних нынче можно встретить только у старых богомолок или древних старух из высшего общества, которые среди всеобщих бедствий сумели сберечь свое состояние, но, смирившись с тем, что им суждено быть обманутыми и обворованными, предпочитают отдать деньги не лакеям, а льстецам.

Из нашего рассказа, в высшей степени точного и правдивого, видно, что завсегдатаи, о которых мы толкуем, в сущности не слишком отличались от нахлебников в собственном смысле слова. Пожалуй, можно было бы назвать их нахлебниками оседлыми, потому что они избирали своей жертвой хозяев очень незначительного числа домов, а зачастую одного-единственного Амфитриона, от которого порой получали не только стол, но и кров, что не мешало им по-прежнему слыть прихлебателями даже тогда, когда на деле они уже давно превращались в домоладцев.

Второй разряд любителей обедать в гостях составляют истинные друзья дома; происхождение, политические взгляды и состояние у них примерно те же, что и у Амфитриона, и держат

они себя с ним на равных — ибо без этого равенства настоящая дружба невозможна. Эти друзья приходят обедать, когда им заблагорассудится, и хозяин им всегда рад. Они отличаются от остальных гостей и тем, как свободно они говорят с Амфитрионом, и тем, как предупредительно он обходится с ними. Вдобавок при случае и он обедает у них, и его принимают там так же дружески; иначе и не может быть у людей, чьи отношения основаны на равенстве и взаимности. Такие друзья сообщают очарование обществу и служат залогом удачного обеда; именно в этом разряде чаще всего встречаются истинные Гурманы, ибо в него входят люди зажиточные, имеющие привычку к вкусоедению, а следовательно, способные сравнивать одно блюдо с другим и выносить суждения не наобум, а по зрелом размышлении.

Третий разряд любителей обедать в гостях составляют литераторы и артисты. Эти люди никогда не являются в дом без официального приглашения. Больше того, Амфитрион, желающий их заполучить, должен выказать настойчивость, польстить самолюбию приглашаемых и позаботиться о том, чтобы все перемены блюд были превосходны, ибо гости этого рода обычно разбираются в яствах, как никто другой, а вдобавок своими перьями и речами создают репутации Амфитрионам и их поварам. Таким образом, Амфитрион должен держаться с ними бесконечно предупредительно и не жалеть никаких средств для возбуждения их аппетита, как правило, довольно скромного. Небольшое состояние не позволяет этим сотрапезникам расплатиться за прием той же монетой, однако они считают делом чести вносить свой вклад анекдотами и острыми словцами, веселыми историями и остроумными репликами, увлекательными цитатами и забавными рассказами, эротическими песенками, вакхическими куплетами и любезным волокитством. Именно их стараниями движется застольная беседа, причем они ухитряются не упустить ни одного блюда, но и не вести разговор с набитым ртом — вещь, разумеется, нелегкая, но, как говорится, мастерства не проешь.

Хотя почти все литераторы, принадлежащие к этому разряду, живут своим домом, а значит, могут пообедать у себя, они никогда не отказываются от приглашения, сделанного по всем правилам и исходящего от Амфитриона с хорошей репутацией; ведь их труды заканчиваются обычно к шести часам пополудни, и воображение их, утомленное работой, нуждается в развлечении и отдыхе. Вообще для людей, занятых сочинительством, общество есть не что иное, как источник новых идей; в свете находят они галерею постоянно обновляющуюся; видят оригиналы, достойные изучения и описания, и выводят их в своих произведениях, опуская, однако, подлинные имена, дабы картины не превратились в портреты, а мораль не сделалась сатирой.

Мы не причисляем к любителям обедать в гостях тех, кто не имеют привычки столоваться вне дома и поступают так лишь время от времени, в том случае, если их к этому принуждают религиозный календарь, семейственные обязанности или светские приличия. Таковы в большинстве своем негоцианты, судейские, деловые люди и проч. — недаром все они держатся в обществе так нелюбезно. Тревога за дела не дает им покоя и за обедом; их труднее всего позабавить, развеселить, да и просто развлечь в ходе продолжительной трапезы. Однако если это все-таки удастся и морщины на лицах этих людей разглаживаются, веселость их заходит куда дальше, чем у всех остальных гостей и, по правде говоря, отнюдь не всегда удовлетворяет правилам благопристойности.

Мы скажем то же самое и о беззаботных весельчаках, которых обычно приглашают на большие обеды, как шутов на праздник, и которые в течение всех первых перемен едят молча и открывают рот только за десертом, чтобы затянуть песенки более чем откровенные, но нимало не смущающие дам нашей новой Франции. Эти люди, отличающиеся, как правило, толстым брюхом, пухлыми щеками и громовым голосом, относятся к литераторам

и артистам⁵³⁰, которых мы упомянули давеча, примерно так же, как ярмарочные балаганы относятся к театрам, а площадной фарс — к комедии. Впрочем, у этих толстяков нет недостатка ни в самоуверенности, ни в самобытности; грубоватая веселость их заразительна, вдобавок они с большой охотой предлагают себя в качестве мишени для насмешек; однако чаще всего такие люди дурно воспитаны, не знают, что такое хороший тон, и вообще не умеют поддержать беседу. Посему звать их можно только в собрания очень многолюдные. В Париже этих людей хоть пруд пруди, так что отыскать их легче легкого. Вдобавок эти шуты не требуют себе никакой оплаты и почитают достаточной наградой за труды возможность съесть вкусный обед и провести вечер в избранном обществе. Аппетит у них превосходный, но Гурманы среди них редки. Порой до этой роли опускаются иные журналисты, дабы получить доступ в те дома, где иначе их бы ни за что не приняли. Журналистов этих легко узнать по апоплексической шее, густым усам и одутловатой физиономии, от которой неприятно разит вином.

Наконец, последний разряд любителей обедать в гостях, о котором нам осталось рассказать,— это нахлебники в прямом смысле слова. Ремеслом этим занимаются, как правило, пролетарии без места и без хозяйства, которые, не сумей они втереться в доверие к богатым Амфитрионам, вынуждены были

⁵³⁰ Под артистами мы, в соответствии с новейшим употреблением, разумеем комедиантов. Те из них, кто выступают на сценах больших театров, обычно любезны, приятны в беседе и умеют украсить трапезу в хорошем обществе. Но рассчитывать на них затруднительно; они зависят от расписания спектаклей, и малейшая перемена в этом расписании способна лишить Амфитриона предвкушаемого удовольствия видеть такого гостя за своим столом (ГдЛР).

Французское слово «artiste» стало применяться к театральным актерам лишь в начале XIX в., в XVIII в. оно употреблялось по отношению к ремесленникам и к людям, которые занимаются ручным и одновременно творческим трудом (например, к живописцам или архитекторам), а еще раньше обозначало химиков и алхимиков.

бы отправиться в скверную харчевню. Едят они с жадностью, вмешиваются в разговор, чтобы пересказать последнюю новость (которая в их устах кажется менее всего похожей на правду), всем известные происшествия или никому не интересные разговоры. Бесстыдство их равняется их алчности. Низкие льстецы и подлые угодники, они заискивают без легкости, шутят без остроумия, поддакивают без смысла и не имеют другого оружия, кроме наглости, ловкости и хорошо подвешенного языка. Стоит Амфитриону зазеваться, как они тотчас завладевают всеми кушаньями и начинают распорядиться за столом, словно у себя дома. Их привечают, потому что боятся разносимых ими сплетен и почитают за благо иметь их в числе друзей, а не врагов. Но людям такого склада чувство благодарности неведомо. Самый лучший стол и самый любезный прием не вызывают у них ни малейшей признательности. Они убеждены, что все любезности причитаются им по праву, и садятся за стол с таким видом, словно взимают контрибуцию с поверженного противника.

Сегодня число этих вымогателей несколько уменьшилось, потому что уменьшилось число открытых домов; даже люди, которые занимают высокие должности и которым по чину положено устраивать большие обеды для широкой публики, уклоняются от исполнения этой обязанности. А ведь только в открытых домах, где по определенным дням кормят всех без особых приглашений, нахлебники и столуются; в другие дома они проникают редко, ибо хозяева достаточно разумны, чтобы их не звать, а когда бы они осмелились явиться без приглашения, их бы просто-напросто не пустили на порог.

Нахлебники появились на свет не сегодня; они существовали испокон веков: у египтян, у греков и римлян, звавших их паразитами, да и у всех прочих народов. Но особенно расплодился они во Франции, ибо в этой стране знают толк во вкусной еде, но мало дорожат патриархальными нравами; меж тем если есть трапезы, которые нахлебники обходят стороной, то это, конечно, трапезы семейные (исключения они делают лишь для свадебных

пиршеств). В провинции нахлебников было немного, и кормились они только за столами интендантов и наместников⁵³¹; зато в Париже от них не было отбою, особенно в домах вельмож и финансистов, устраивавших роскошные обеды, и у тех обывателей, которые тщились им подражать. Сегодня нахлебников стало гораздо меньше, потому что уменьшилось число бездельников и число роскошных обедов; хозяева нынче знают цену вкусным яствам и не желают издерживать деньги на угощение людей, не способных принести им ни пользы, ни славы. Сегодня всем правит расчет, и нынешние богачи приглашают к своему столу лишь тех, кто может быть им полезен или способен их позабавить. Почти все дела обсуждаются в будуаре, а решаются в столовой; в конторе их скрепляют подписями лишь для видимости, примерно как брачные контракты у нотариуса, к которому обе стороны приходят, предварительно обговорив все условия⁵³². [...]

⁵³¹ *Сегодня интендантов заменили префекты, однако замена эта не распространяется ни на столовую, ни на кухню, ибо девять десятых нынешних префектов в жизни своей не поднесли гостю даже стакана воды. Что тому причиною, скупость ли, бездарность ли, мы сказать не беремся, однако с уверенностью утверждаем: не того ждет от них Государь (ГдЛР).*

В XVII–XVIII вв. Франция разделялась на провинции, которыми управляли интенданты — должностные лица, обладавшие судебной, полицейской и финансовой властью; военная власть находилась в руках наместников. Во время Революции Франция была поделена на департаменты, а в 1800 г. первый консул Бонапарт поставил во главе каждого департамента префекта. Префекты, в большинстве своем выходцы из третьего сословия, были, разумеется, чужды гурманству и хлебосольству старинной знати.

⁵³² Сопоставление с главой из «Картины Парижа» Мерсье (гл. LVI; *Mercier*. Т. 1. Р. 150–153), которая также называется «Любители обедать в городе», показывает несходство позиций: Мерсье пишет с позиции «паразита» и утверждает, что термин этот совершенно несправедлив и нахлебники не делают ничего дурного, поскольку богатым людям на роду написано кормить бедных; напротив, устами Гримо в данном случае говорит потомок откупщиков. Мерсье принадлежит к тем, кого кормили, а Гримо — к тем, кто кормил,

О ПОВАРАХ⁵³³

Иные утверждают, что повара по отношению к дворецким суть то же, что аптекари по отношению к врачам; но нам сравнение это не кажется справедливым, ибо если аптекарей в самом деле можно назвать поварами врачей, из этого вовсе не следует, чтобы поваров можно было считать аптекарями дворецких. В самом деле, *фармацевты*⁵³⁴, как их стали именовать после Революции, — существа совершенно безвольные, слепо покоряющиеся всем указаниям лекарей. Самостоятельно они не способны

хотя как раз в доме Гримо Мерсье себя никогда приживалом не чувствовал (о знакомстве Гримо и Мерсье см. примеч. 116). Современный исследователь причисляет к сословию паразитов и самого Гримо де Ла Реньера (*Ревель*. С. 286), что несправедливо хотя бы потому, что в паре нахлебник/Амфитрион первый стоит на социальной лестнице ниже второго, в отношениях же Гримо с парижскими лавочниками этой подчиненности места не было.

⁵³³ Восхищенно-почтительное отношение к профессии повара, которым проникнута эта статья, — одно из проявлений той перемены в подходе к еде, которая совершилась во Франции к середине XVIII в. До этого к услугам поваров прибегали только самые богатые и знатные господа, остальные же довольствовались едой, приготовленной кухарками. Разница заключалась прежде всего в том, что кухарка действовала по традиции, повар же постоянно экспериментировал и изобретал новые блюда.

⁵³⁴ *Прежде знатоки лекарственных снадобий гордились званием аптекаря и благодаря своим редкостным талантам и глубоким познаниям пользовались уважением всех просвещенных людей и даже самой широкой публики; преемники их сегодня, кажется, стыдятся этого обозначения и предпочитают зваться фармацевтами. Правда, знаменитостей в их рядах от этого не прибавилось (ГДЛР).*

Гримо имеет в виду ужесточение контроля за работой аптекарей и травников в эпоху Директории и Консульства; преимущество отдавалось тем, кто входил в составленный в феврале 1803 г. список из 116 человек, зарегистрированных в префектуре; все эти люди именовались не аптекарями (*apothicaires*), а фармацевтами (*pharmaciens*). См.: Trépardoux F. L'implantation des pharmacies à Paris et dans sa banlieue de 1803 à 1850 // *Revue d'histoire de la pharmacie*. 2004. V. 92. № 343. P. 427–446.

приготовить ни травяной отвар, ни успокоительную микстуру. Другое дело повар: он почти всегда полагается на самого себя, и содержимое большей части кастрюль есть плод его воображения. Дворецкий представляет меню гостям, но составляет его, как правило, не кто иной, как повар. Так уж устроена жизнь⁵³⁵, и во всех сословиях все свершается, как в часах, где (как справедливо отметил господин Л.-С. Мерсье) золотую стрелку вращают медные шестеренки⁵³⁶. История тайных причин событий, которые на поверку оказываются причинами самыми главными, составляет толстенный том.

Возвращаясь же к поварам, скажем, что профессия эта, столь же нелегкая, сколь и важная для общества, требует сочетания достоинств, встречающегося чрезвычайно редко. Можно даже сказать, что мы должны быть вдвойне благодарны людям, избравшим это ремесло, ибо о нем позволительно сказать то же, что Вольтер более чем за полвека до Революции сказал о ремесле солдата, а именно что оно

Почтенно, но, увы, почета не приносит⁵³⁷.

В самом деле, повару — человеку, которому окружающие обязаны вкусными яствами и без которого не может состояться

⁵³⁵ *Стоит взглянуть окрест, и тотчас становится ясно: то дело, каким вышестоящий хвастает перед публикой, исполняет нижестоящий. Так, работу докладчика делает секретарь, работу министра — начальник его канцелярии, пастырские послания епископа сочиняет его главный vikарий, а речи председателя суда — адвокат. Сколько людей могли бы воскликнуть вслед за Вергилием: *Nos ego versiculos feci, tulit alter honores* [Я сочинил эти стишки, а почести получил другой]. Но в поварском искусстве все иначе: здесь повар вкладывает в кушанья весь свой талант и сам за них отвечает (ГдЛР).*

⁵³⁶ Мерсье. Картина Парижа, гл. СXXXIX («Секретари»); Мерсье здесь сравнивает ход часов с работой правительственной машины.

⁵³⁷ Вольтер. Нанина. Д. 3, явл. 6.

ни одна трапеза, — редко удается самому насладиться плодами своих трудов. Все хвалы расточаются Амфитриону или, в самом крайнем случае, дворецкому, а если дело происходит в ресторации, то ее содержателю; о том, кто изготовил кушанья, достойные похвал, никто и не вспоминает. Из двух десятков гостей, которые нахваливают рагу, наедаются им до отвала, только что не вылизывают тарелку, ни один не догадается спросить имя повара, приготовившего столь восхитительное блюдо. А ведь после представления новой пьесы публика не забывает, наградив рукоплесканиями актеров, вслед за ними вызвать на сцену автора.

История века Людовика XIV, богатого, как никакой другой, великими творцами всякого рода, сохранила имена двух знаменитых дворецких, один из которых сделал блестящую карьеру, а другой пал жертвой любви к своему искусству (любви героической или, вернее сказать, фанатической), но не донесла до нас ни одного имени великого повара. Всем известны Гурвиль и Ватель⁵³⁸, но никто не скажет вам, кто был поваром Кольбера, Лувуа или маркиза де Сеньеле⁵³⁹, а ведь все эти господа славились превосходным столом.

Проигрывая в славе, повара отнюдь не выигрывают в оплате. В большей части богатых домов покупки совершает дворецкий,

⁵³⁸ Жан Эро де Гурвиль (1625–1703), начавший свою карьеру с должности дворецкого, а затем секретаря герцога де Ларошфуко, кончил ее государственным советником, финансистом, интендантом дома Конде и другом Буало и своего бывшего патрона Ларошфуко. О Франсуа Вателе (1631–1671) — дворецком суперинтенданта Фуке, а затем принца Луи II де Бурбона-Конде (Великого Конде), покончившем с собой оттого, что для устроенного в замке Шантийи парадного обеда в честь короля не была вовремя доставлена морская рыба, см.: Мишель. Тени Вателя Гримо посвятил АГ–8.

⁵³⁹ Жан-Батист Кольбер (1619–1683) и Франсуа Мишель Ле Телье, маркиз де Лувуа (1641–1691) были министрами (соответственно, финансов и военным) Людовика XIV; Жан-Батист Кольбер, маркиз де Сеньеле, сын Кольбера-старшего (1651–1690), занимал после смерти отца пост морского министра.

а значит, ему же достаются все барыши, с этим связанные; повару кроме пепла, жира и остатков десерта поживиться нечем⁵⁴⁰.

Итак, если на гастрономическом поприще все-таки явились неликие таланты — а это оспорить невозможно, — двигали ими не корысть и не честолюбие, а одна лишь любовь к своему искусству.

Только в очень небольшом числе богатых домов кухонные труды распределяются между тремя важнейшими фигурами, а именно поваром в собственном смысле слова, жарильщиком, который занят исключительно вертелом, и пирожником, которому вверена печь. Во всех остальных домах повар обязан быть заодно и жарильщиком, и пирожником. Правда, ему приданы один подручный и один поваренок, и они, конечно, ему помогают, но заменить его не способны.

Отсюда следует, что человек, желающий стать поваром, обязан учиться не только поварскому искусству, но также ремеслу жарильщика и пирожника.

Между тем всякому, кто овладел хотя бы начатками теории этих трех искусств, каждое из которых можно изучать в течение целой жизни, ясно, что нельзя стать хорошим поваром, не будучи в то же самое время химиком и ботаником, физиком, рисовальщиком и геометром. Кроме того, надобно иметь тонкий нюх, острый слух и чуткие пальцы, иначе невозможно проверить, хорошо ли мясо, остры ли приправы, готово ли жаркое, сварились ли овощи и подошло ли тесто. Иначе говоря, повар обязан без усталы изострять все свои чувства и упражнять все свои члены.

Однако физические эти достоинства меркнут в сравнении с моральными совершенствами, каких требует это ремесло. Усердие и честность, бескорыстие и тщание, опрятность и проныцательность, ум спокойный, наблюдательный и глубокий,

⁵⁴⁰ Пепел можно было выгодно продать, поскольку крестьяне использовали его в качестве удобрения почвы.

умеренность, бдительность, твердость, терпеливость, сдержанность, скромность, трудолюбие, преданность хозяевам — вот свойства, какими должен обладать повар, по-настоящему достойный этого звания, а этими талантами может похвастать лишь тот, в ком превосходная натура сочетается с хорошим воспитанием и мудрой невозмутимостью.

Счастлив Амфитрион, которому достался повар, наделенный всеми этими бесценными добродетелями! С таким кудесником следует обходиться не столько как со слугой, сколько как с другом, доверять ему всецело, протягивать руку помощи при всех затруднениях, хвалить его при всяком удобном случае и ничего не жалеть для преумножения его славы и его состояния.

Во втором томе нашего альманаха мы уже писали о необходимости прочищать желудок поварам по меньшей мере раз в месяц, дабы вкус их не притуплялся и сохранялся в первозданной чистоте. Добавим, что ничуть не меньше необходимо проветривать кухню, дабы изгонять из нее, поелику возможно, зловонный и поистине гибельный угольный чад, который так стремительно истощает здоровье поваров, что они умирают едва ли не чаще, чем солдаты. Солдат рискует жизнью лишь на поле боя, повар же выходит на это поле каждый день; уголь куда опаснее, чем ружья, пушки и бомбы, вместе взятые. [...]

О ДЕГУСТАЦИОННОМ СУДЕ ПРИСЯЖНЫХ

На многих страницах нашего сочинения мы неоднократно упоминали Дегустационный суд присяжных и даже представили на эстампе, открывающем третий том нашего альманаха, правдивое изображение одного из его заседаний. Картина эта возбудила любопытство множества читателей, особенно из числа тех, кто проживает в провинции, но не удовлетворила их, и мы получили немало писем, авторы которых просили нас описать это собрание более подробно. Мы с тем большим удовольствием исполняем эту просьбу, что, с одной стороны, нам приятно радовать тех особ, которые выказывают интерес к нашему сочинению, а с дру-

той — мы желали бы, чтобы собрания такого рода возникли во всех городах, где жители ревнуют к славе гастрономического искусства.

Выпуск в свет первого тома «Альманаха Гурманов» произвел на всех кормильцев нашей столицы действие, которое тот, кто не имел счастья наблюдать его своими глазами, не в силах даже вообразить. Он вызвал у них страстное желание развивать свои таланты, возбудил невиданную прежде любовь к славе и жажду успеха, и под его влиянием кухмистерское ремесло очень скоро сделало огромный шаг вперед.

Все, кто занимаются этим ремеслом, вознамерились, движимые священным усердием, либо известить нас о себе, либо упрочить в нашем уме то хорошее мнение, какое у нас уже составилось, и с этой целью принялись отправлять по нашему адресу многочисленные образцы своей продукции, каковые со времени публикации второго издания второго тома нашего альманаха известны под именем *верительных грамот* и каковые прибывают к нам безостановочно во всякое время года и из всех частей Империи.

Очень скоро мы почувствовали, что у нас недостает ни сил, ни средств для изучения такого множества образцов и что, несмотря на все наше усердие, на всю нашу горячую любовь и могучий аппетит, самим нам с этим обилием яств не справиться; ведь даже самый обширный желудок не безграничен. Вдобавок, признаемся, мы сочли, что не вправе единолично произносить приговоры, от которых зависят репутация и благосостояние множества мастеров. Ни в одном высшем суде решения никогда не принимаются одним голосом, так что мы больше чем когда-либо ощутили необходимость окружить себя помощниками, чьи познания, вкус и мудрость восполнили бы наши несовершенства.

Итак, мы сочли необходимым призвать на помощь многоопытных Гурманов, чьи челюсти, уже много лет трудящиеся без усталости и, можно сказать, состарившиеся на жевательной службе, знакомы со всеми произведениями гастрономического искусства,

а небо так чутко и чувствительно, что каждое поодиночке стоит целого ареопага⁵⁴¹.

Мы предложили им каждый вторник собираться под нашим кровом для дегустации и оценки верительных грамот⁵⁴²; мы известили о нашем предложении заинтересованных лиц и предложили им присылать нам вещественные доказательства по вторникам, не позже четырех часов пополудни.

Так было положено начало Дегустационному суду присяжных, который снискал в гурманской Европе столь великую славу.

Доктор Гастальди (надгробное похвальное слово которому мы произнесли в четвертом томе нашего альманаха) был единогласно избран его председателем, а автор альманаха — непременным секретарем⁵⁴³.

Ничто не могло сообщить суду большей значимости и большей известности, чем избрание председателем доктора Гастальди. [...]

Мы прекрасно сознаем, что именно решениям Дегустационного суда присяжных обязан «Альманах Гурманов» и тем влиянием, каким он пользуется в империи яств, и тем доверием, какое

⁵⁴¹ По мнению Н. Риваля, заседания суда в доме Гримо начались еще весной 1803 г., сразу после того, как стало ясно, что АГ-1 имеет успех у публики (*Rival*. P. 166). Всего заседаний состоялось 465; последнее происходило 26 мая 1812 г.

⁵⁴² Накануне каждого заседания в типографии Портмана, «штатного печатника Дегустационного суда», печаталось подробное меню грядущей трапезы, которое ночью рассылалось всем приглашенным членам. Экземпляров печаталось чуть больше, и эти излишки попадали к коллекционерам, ценившим их очень высоко (АГ-8, 118–119). Текст одного из меню см.: *Rival*. P. 268–270. Сохранился также и текст приглашения на заседание Дегустационного суда; см.: *Trois lettres de G. de L.R. (1778), publiées par Jules Coüet*. P., 1909, entre p. 30 et 31.

⁵⁴³ Преемника доктору Гастальди искали больше года и наконец нашли в лице родственника автора АГ Гримо де Вернёя (1731–1811), который приступил к исполнению своих обязанностей 16 декабря 1806 г. (АГ-5, VII); ему посвящен АГ-6.

оказывают ему все Амфитрионы, сколько-нибудь озабоченные репутацией своего стола. Неудивительно, что «Альманах Гурманов» и Дегустационный суд сделались неразлучны; первый оглашает решения второго, а славу они делят пополам.

Дегустационный суд состоит из неопределенного числа присяжных, однако для того чтобы заседание состоялось, их должно собраться не больше двенадцати и не меньше пяти. Заседание проходит за обеденным столом и длится не менее пяти часов. Председатель опрашивает присяжных, а секретарь, также имеющий право голоса, делает записи и составляет протокол, который на следующем заседании подносит председателю на подпись. Отрывки из этого протокола, выверенные должным образом, рассылаются тем особам, до которых они касаются⁵⁴⁴. Каждое дело рассматривается порознь, иначе говоря, каково бы ни было число верительных грамот, представленных в суд, присяжные изучают их по очереди; другими словами, кушанья подаются на стол Дегустационного суда одно за другим, как, впрочем, и полагается поступать всегда, когда за столом сидят Гурманы⁵⁴⁵. Такая метода не позволяет сотрапезникам отвлекаться и дает каждому возможность убедительно обосновать свое суждение о каждом из блюд. В число предметов, подлежащих рассмотрению, входит все, что может быть съедено и выпито, без всякого исключения. Если приговор суда неблагоприятен, поставщику кушанья предлагают исправиться и доказать следующей верительной грамотой, что он учел замечания присяжных; если же он такую возможность отвергает, приговор суда публикуют на страницах «Альманаха Гурманов» без изменений.

⁵⁴⁴ Образец выписки из протокола см.: *Desnoiresterres*. P. 350; за эти выписки их адресаты должны были платить в «канцелярию Дегустационного суда» полтора франка за первый лист и 1 франк 25 сантимов за все последующие.

⁵⁴⁵ Кушанья на заседаниях Дегустационного суда подавались анонимно, без указания авторства, «чтобы члены суда могли ценить лишь само блюдо, не делая поблажек для мастеров знаменитых и не судя слишком строго мастеров безвестных» (АГ-6, 224).

Дамы, присутствующие порой на заседаниях суда, не имеют права голоса и не входят в число присяжных; причину этого отгадать нетрудно⁵⁴⁶.

Лишь тот может войти в число присяжных, за кого единогласно подадут голос двенадцать других присяжных. Присяжные являются на заседания лишь вследствие официального приглашения от секретаря, за исключением председателя, заместителя председателя, хранителя печати и секретаря, без которых ни одно заседание состояться не может. Качества, необходимые для избрания, суть те самые, какими обязан обладать всякий истинный Гурман.

О ГУРМАНСКИХ ВИЗИТАХ

Вообще говоря, нет ничего более тоскливого, чем визит, не имеющий ни причины, ни цели. Из всех способов провести или убить время этот, вне всякого сомнения, самый скучный. Предоставим же его тем существам, которые, сами томясь от скуки, стремятся разделить ее с другими; которые, изнывая от собственного безделья, разъезжают повсюду и наводят тоску на окружающих; которые, когда бы билеты в театр не стоили денег, ежевечерне наводняли бы театральные залы, но, за невозможностью развлекаться таким образом, наносят визиты всем своим знакомцам, иначе говоря, изводят избитыми комплиментами, бессмысленными рассуждениями и ребяческим вздором всех тех, кто попадают на их пути и кто, надо признать, сами ведут себя ничуть не лучше.

У человека острого ума и гурманских убеждений есть всего два способа проводить в Париже время послеполуденное, а вернее сказать,— памятью о том, когда нынче начинаются обе-

⁵⁴⁶ Причина эта заключается, по всей вероятности, в том, что, как неоднократно замечает Гримо на страницах АГ, аппетит дам весьма ограничен, они любят только жаркое из мелких птичек да десерт, а серьезные блюда им «не по зубам».

ды, — вечернее: либо в театре, либо за столом. Притом надобно выбирать одно из двух, ибо сегодня самый скромный обед не заканчивается раньше десяти вечера, так что любителям зрелищ приходится второпях утолять аппетит дома жалким цыпленком. Мы говорим «второпях», ибо человек, обремененный хоть какими-нибудь делами, не может сесть за стол прежде четырех часов, а самый умеренный Гурман не может провести за столом меньше двух с половиной часов, даже если обед его ожидает самый скудный⁵⁴⁷.

Впрочем, существуют еще визиты из чувства долга, визиты совершенно безотменные, от которых не может отказаться даже Гурман; эти гурманские визиты разделяются на пищеварительные визиты и визиты для возбуждения аппетита⁵⁴⁸. О первых мы сказали несколько слов во втором томе нашего альманаха, однако этот раздел так короток, что мы уже тогда положили себе однажды вернуться к этому предмету и обсудить его с большими подробностями. Что же касается вторых, то о них мы еще не сказали ни слова. Между тем читателям нашим необходимо получить на сей счет указания несомнительные; незнание может толкнуть их на неверные шаги: они либо даром потратят драгоценное время, либо прослынут неучтивыми, а это — две ловушки, которых настоящий Гурман должен остерегаться в равной степени.

⁵⁴⁷ По свидетельству самого Гримо, спектакли в его время начинались в 7 часов вечера (см. в АГ-5 в главе «О часах, рассмотренных в их отношениях с едой», с. 525). Чуть раньше, в самом конце XVIII в., спектакли начинались в шесть вечера (см.: Mercier L.-S. Le Nouveau Paris. P., 1994. P. 609).

⁵⁴⁸ В УА Гримо называет еще один, третий тип визитов — *приготовительные*: их нужно отдавать, если вы, познакомившись с Амфитрионом в гостях у третьего лица, получили от него устное приглашение на обед; в этом случае неплохо будет, если за сутки до назначенного дня вы побываете у Амфитриона и оставите у него свою карточку; эта мера, пишет Гримо, обличит в вас человека хорошо воспитанного и благотворно повлияет на качество обеда (УА, 310).

Если вы отобедали, и отобедали превосходно, в некоем доме, обычай требует, чтобы в течение ближайших десяти дней вы лично нанесли Амфитриону визит, именуемый пищеварительным. Нельзя не заметить, что обычай в этом случае согласен с чувством признательности, а равно и со всеми прочими чувствами, присущими человеку благороднорожденному. Поскольку на этом свете нет дела более важного, чем обед, и нет события более восхитительного, чем обед превосходный, даже человек, вообще не склонный к благодарности, сознает, что такой обед — наилучший из даров, ибо наслаждения, его сопровождающие, суть самые сладостные и самые продолжительные из всех; это едва ли не единственный дар, который возможно принять не краснея даже от особы вышестоящей или от иностранца; больше того, это единственный дар, который не требует симметрического ответа, ибо если состояние ваше и положение в обществе не позволяют вам ответить Амфитриону приглашением на обед, вы имеете полное право ограничиться благодарственным визитом⁵⁴⁹.

Добавим, что, поскольку со времен Революции люди в Париже съезжаются лишь в те дома, где их угощают⁵⁵⁰, многие

⁵⁴⁹ *Пытаясь отблагодарить Амфитриона натурой, вы зачастую ставите его в положение крайне затруднительное. Всякий человек, нанявший хорошего повара, имеет в своем доме стол куда лучший, чем на всех званных обедах вместе взятых, а значит, охотно избавляет своих гостей от обязанности приглашать его к себе. Ведь в гостях ему будут поданы кушанья, сильно уступающие тем, какие ждут в его собственной столовой; итак, куда лучше остаться должным Амфитриону, чем отблагодарить его лжелюбезностью. Автор этого альманаха так глубоко проникся этими принципами, что ни за что не дерзнул бы пригласить к себе тех почтенных господ, у которых случалось ему отобедать с превеликим удовольствием; это означало бы отплатить им черной неблагодарностью. Они это знают и охотно прощают ему мнимую неучтивость. Мораль: никогда не зовите к себе на обед того, чье богатство больше, а общественное положение выше вашего (ГдЛР).*

⁵⁵⁰ В УА Гримо одобрительно припоминает салоны XVIII столетия (д'Аламбера, госпожи дю Деффан и проч.), где обедов не задавали, но где, однако

хозяйева стали пользоваться этим как средством для сбора гостей, и один-единственный обед служит им поводом для трех приемов: самого обеда, пищеварительных визитов и визитов для возбуждения аппетита, о которых мы вам расскажем незамедлительно.

Важно, однако, чтобы учтивость гостей не пропадала втуне и чтобы, явившись к Амфитриону собственной персоной, они не обнаруживали, что хозяин уехал и им не остается ничего другого, как оставить ему свою карточку; по этой причине мы склоняем Амфитрионов назначать такой день недели, когда благодарный гость наверняка застанет их дома; если же они не хотят раз и навсегда ограничивать себя определенным днем, им не составит труда громко провозгласить за обедом, что они собираются провести дома будущий понедельник или, например, четверг; таким образом они намекнут гостям, что их пищеварительный визит окажется в этот день весьма кстати, и все гости, знающие жизнь, не преминут воспользоваться этим неявным приглашением.

Вообще говоря, пищеварительные визиты известны публике, и под этим самым названием, уже довольно давно. Иначе, по нашему убеждению, обстоит дело с визитами для возбуждения аппетита⁵⁵¹.

же, собиралось наилучшее общество, и противопоставляет их современным парижским салонам, живущим согласно лозунгу: без пропитания нету компании (УА, 309), однако этот тезис настолько противоречит его главной мысли (застолье превыше всего), что в нем следует видеть просто традиционное брюзжание на тему доброго старого времени, когда все было не в пример лучше, чем сегодня. Вдобавок в реальности хозяева многих знаменитых «интеллектуальных» салонов XVIII в. (например, упоминаемая в АГ-2 госпожа Жоффрен или барон Гольбах) вовсе не чуждались вкусной еды и угощали ею своих гостей (см.: *Lilti*. P. 226–233).

⁵⁵¹ Выражение «пищеварительный визит» (*visite de digestion*) не только употреблялось до Гримо де Ла Реньера, но даже аттестовалось как «типично французское» (см. в мемуарах Казановы, умершего в 1798 г.: «...я решил

Примерно две недели спустя после визита пищеварительного вы снова отправляетесь к Амфитриону; важно избрать для посещения такой день и час, когда Амфитрион наверняка окажется дома. Во время этого второго визита сделайте все от вас зависящее, чтобы задобрить Амфитриона и польстить его самолюбию теми тонкими и учтивыми похвалами, на которые Гурманы такие большие мастера⁵⁵². Припомните все самые замечательные кушанья, поданные на стол во время последнего обеда, оцените совершенство вин и любезное обращение хозяина. Эти похвалы перемежайте как бы невзначай с последними новостями и острыми анекдотами, происшествиями из жизни литераторов и актеров, модными песенками и эпиграммами; одним словом, не упустите ни одной возможности порадовать и развлечь хозяина дома. Нередко Амфитрион, очарованный вашей веселостью, при прощании приглашает вас на очередной обед либо присылает вам приглашение по всей форме не позднее следующего дня. Однако если прошла уже целая неделя, а приглашение так и не поступило, считайте, что все пропало: визит для возбуждения аппетита оказался бесплодным; в таком случае надеяться уже не на что, наносить второй визит такого же рода не просто бесполезно,

нанести, как выражаются французы, пищеварительный визит» — Casanova de Seignalt. *Mémoires*. P., 1837. Т. 10. P. 97). Светский этикет, узаконенный в трактатах XIX в., предписывал совершать пищеварительные визиты даже быстрее — через неделю после обеда (см.: Montandon A. *Etiquette // Dictionnaire*. P. 371). Выражение «пищеварительный визит» прочно вошло во французский язык и встречается во многих романах XIX в., от Бальзака до Пруста; знали его и в России; см., например, в переведенных с французского «Правилах светского обхождения о вежливости...» (М., 1829. С. 166–176) упоминание «визита, который называют несколько неблагопристойно *visite de digestion*». Напротив, «визит для возбуждения аппетита» (*visite d'appétit*), следует, по видимому, считать изобретением Гримо де Ла Реньера.

⁵⁵² О похвалах как одном из главных орудий светского человека, одном из важнейших элементов «искусства нравиться» и одним из эффективных способов смягчения светских нравов см.: *Lilti*. P. 284–286.

но даже вредно: вас сочтут назойливым просителем, а такая репутация никому не делает чести. Сохраняйте спокойствие и займитесь другим Амфитрионом.

Впрочем, хозяин дома, имеющий хороший стол и приличное состояние, редко остается равнодушным к тому, кто наносит ему визит для возбуждения аппетита; ведь именно из таких гостей составляется общество многочисленное и приятное, ибо, что ни говори, по-настоящему любезны в этой жизни одни Гурманы. Главные источники острого ума, приятных манер и веселого нрава суть вкусная еда и хорошее вино. Трезвенники — люди никчемные и даже опасные; ничуть не лучше влюбленные — истинные эгоисты, которые думают только о себе и о своих страданиях и у которых от мечтаний пропадает аппетит; для них во всем свете только и существуют, что их возлюбленные, а посему следовало бы посоветовать им проводить время только у этих прекрасных особ, занимаясь с утра до вечера теорией любви, а с вечера до утра — ее практикой, и не омрачать своими бледными физиономиями и томными взорами храмы, посвященные богу широв и винограда.

Другое дело Гурман; ему на роду написано нравиться окружающим, и он в самом деле им нравится своей веселостью, милыми шутками и острыми словцами, делающими его душою общества. В интересах Амфитрионов зазывать Гурманов к себе и потчевать их первоклассными блюдами, ибо Гурману *на роду написано* предпочитать те дома, где едят самые лучшие кушанья и пьют самые лучшие вина.

Надеемся, что этот краткий очерк гурманских визитов разрешит все сомнения, какие могли остаться у Гурманов насчет этой важной материи, и если благодаря нашей статье Гурманы проникнутся сознанием своего долга, а Амфитрионы — своих обязанностей, следствием чего станет умножение числа превосходных обедов в нашей столице, труд наш окажется не напрасным.

О НЕКОТОРЫХ ВЗАИМНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВАХ

Унылые люди, которых природа создала трезвенниками и завистниками, утверждают, что все Гурманы по натуре своей эгоисты, презирающие правила учтивости; и что же? нашлись люди, которые поверили этим наветам, а все потому, что многие люди не ведают истинного значения слов и запросто путают Гурманство с Обжорством. Меж тем в третьем томе нашего альманаха мы доказали, что это две вещи совершенно несхожие, ибо вторая — порок, первая же едва ли не добродетель. Обжоре не надобно ничего, кроме зверского аппетита. Гурману же нужно очень многое: безупречный вкус, глубочайшие познания во всех областях гастрономического искусства, чувствительное нёбо и еще тысяча трудносоединимых добродетелей. Заплывший жиром самодовольный журналист, открывающий рот лишь для того, чтобы облить кого-нибудь грязью, вечно останется грубым Обжорой, несмотря на неумный аппетит и багровую апоплексическую физиономию, а иной бледный и щуплый едок на поверку окажется почтеннейшим Гурманом. Первостепенно важно уметь определять эти различия, не судить о людях по их внешнему виду и помнить, что не аппетитом единым жив истинный Гурман. В противном случае оказалось бы, что любой громила с Хлебного рынка разбирается в еде лучше, нежели господин д'Эгрефёй⁵⁵³.

Мы, со своей стороны, льстим себя надеждой, что доказали обратное, а именно что Гурманы не только не отреклись от исполнения правил учтивости, но, напротив, почитают своим долгом хранить им верность в любых обстоятельствах. Однако не бывает учтивости там, где не бывает взаимных обязанностей; не все зависит от Гурмана; у Амфитриона не меньше обязательств перед гостями, и лишь из взаимной предупредительности складывается то великое умение жить в свете, которое в течение последних полутора десятков лет пребывало во Франции в совершенном

⁵⁵³ Об Эгрефёе см. примеч. 168.

небрежении, но нынче начинает возрождаться, чему всякий должен всемерно способствовать ради всеобщего благоденствия.

Первая обязанность Гурмана заключается в том, чтобы незамедлительно отвечать на полученное им приглашение; ведь молчание его по прошествии суток будет принято за согласие; он будет считаться приглашенным к обеду со всеми вытекающими отсюда последствиями. Со своей стороны, Амфитрион обязан послать приглашение не позже чем за три дня до трапезы, причем непременно позаботиться о том, чтобы адрес был указан правильно, а доставка — оплачена.

Хотя настоящий Гурман ездит за город только по воскресеньям (Амфитрион же летнею порою в этот день званых обедов не дает), порой ему приходится задержаться там на неделю; в этом случае он обязан отправить в свой городской дом кого-нибудь, кто открывал бы письма с приглашениями и на них отвечал; в противном случае молчание его будет истолковано как согласие, а поскольку никаких действий за этим согласием не последует, провинность, как и положено в правильно устроенном доме, повлечет за собою наказание⁵⁵⁴.

Если долг Гурмана заключается в том, чтобы явиться к Амфитриону точно в назначенный час, долг Амфитриона заключается в том, чтобы не обрекать гостей на слишком продолжительное ожидание трапезы или же, по крайней мере, сделать все для того, чтобы ожидание это показалось гостям недолгим⁵⁵⁵. С этой целью Амфитрион заведет в своей гостиной увлекательные книги

⁵⁵⁴ Об этих наказаниях см. в АГ-2 в главе «Гурманские принципы» (с. 334) и в УА (с. 606–608).

⁵⁵⁵ Уточнение в УА: «В ожидании обеда гостей развлекает сам Амфитрион, а в его отсутствие — родственники или друзья, им на то уполномоченные. Мы говорим “в его отсутствие”, ибо у человека, задающего обед, хлопот невпроворот, и в интересах не только поварского искусства, но и самих гостей он должен самолично наблюдать за приготовлениями к трапезе. Если Амфитрион только и будет что любезничать с приглашенными (дело, которое по силам не ему одному), это может пагубно сказаться на обеде» (УА, 265).

и любопытные предметы, пригласит фокусников и жонглеров, интересных собеседников или же хорошеньких женщин, владеющих искусством приятного обхождения, или, наконец, предложит гостям предшествующую чарку, а именно стакан вермута и мадеры, который следует выпить тут же в гостиной.

Узнав, что кушать подано, Амфитрион должен пригласить всех гостей к столу, гости же обязаны повиноваться без церемоний, ибо повиновение входит в число их обязанностей, церемонии же губительны: от них обед может простыть, а сердца — заледенеть. Если Амфитрион внял тем советам, какие сообщили мы во втором томе нашего альманаха, и потрудился разместить на каждой салфетке билетец с именем гостя, все приглашенные рассядутся в мгновение ока; больше того, если суп, в согласии с превосходной методой мадемуазель Эмилии Конта, описанной в третьем томе нашего альманаха, будет налит в каждую тарелку заранее, едоки приступят к делу без предисловий, каковые за столом так же неуместны, как и в большей части нынешних книг.

Амфитрион должен сам раскладывать по тарелкам основные кушанья и следить за тем, чтобы никого не обделить; гости, со своей стороны, должны взять себе за правило споспешествовать ему в исполнении этого долга, либо разрезая собственноручно те кушанья, какие он им вверит с этой целью, либо споро, щедро и ловко накладывая всем желающим те яства, какие стоят перед ними. Так, благодаря совместным усилиям все кушанья найдут спрос, а все гости, даже самые робкие, наедятся вдоволь и ощутят, что их связует тот дух братства, какой совместная трапеза рождает куда скорее, чем все так называемые республиканские конституции.

Тот же порядок должен соблюдаться при каждой перемене блюд и даже тогда, когда дойдет черед до тонких десертных вин.

Однако если долг Амфитриона — следить за тем, чтобы тарелки были всегда полны, долг гостя, напротив, заключается в том, чтобы возвращать их пустыми и чистыми. Оставлять что-либо на тарелке — значит наносить оскорбление хозяину дома в лице его повара. Долг этот равно неотменяемый и для господ, и для

дам, о чем мы здесь торжественно извещаем щеголих, которые полагают, будто хороший тон требует обратного. Откажитесь от кушанья или попросите положить вам маленький кусочек, но все, что оказалось на вашей тарелке, съешьте до последней крошки — правило это совершенно неукоснительное.

В самое немногочисленное застолье умеют затесаться *наблюдатели*, в присутствии которых разговоры о политике нежелательны: задавая тон беседе, Амфитрион обязан помнить об этом постоянно; скромность и сдержанность хозяина да послужат примером для гостей. Этим последним недурно также помнить, что им не пристало открыто противоречить хозяину; напротив, долг их состоит в том, чтобы, во-первых, доставлять ему возможности блистать умом и делиться мнениями, а во-вторых, кстати и ненавязчиво хвалить его кушанья и вина; для приглашенного нет лучшего средства завоевать расположение Амфитриона, а следовательно, сделаться частым его гостем. Но и Амфитрион, со своей стороны, постарается сказать каждому гостю нечто учтивое, обойтись с ним предупредительно и заботливо, так чтобы гость остался столько же доволен его умом, сколько его столом.

Можно было бы еще немало сообщить об этом предмете, но как многое уже было сообщено в других статьях нашего альманаха, мы полагаем, что сказанного довольно, дабы убедить всякого в том, что исполнение взаимных обязанностей и долга учтивости — залог поддержания на нашей грешной земле преносходной гурманской гармонии⁵⁵⁶.

ОБЕДЫ ПО-ДРУЖЕСКИ⁵⁵⁷

Мысль, что обед по-дружески в глазах истинных Гурманов есть не что иное, как коварная ловушка и антиобщественное

⁵⁵⁶ Эта тема развита более подробно в главе УА «О взаимных обязательствах гостей и Амфитрионов» (см. 617–623).

⁵⁵⁷ В поэме Бершу «Гастрономия» (1801) этот вид обедов называется «обед без церемоний» и аттестуется как коварство, которого следует избегать.

бедствие, родилась не сегодня. Еще в 1740 году о том же толковали актеры первого парижского театра, и рукоплескания, какими отвечали им зрители, доказывали, что публика разделяет это убеждение и следует ему в собственной жизни. В самом деле, во втором действии комедии «Внешность обманчива»⁵⁵⁸, впервые сыгранной в Париже 18 февраля 1740 года, содержатся следующие строки:

Барон

Цыпленка без затей съедем мы сей же час.

По дружбе, от души я угощаю вас.

Господин де Форли

Нет, Боже упаси от дружества такого.

Уж лучше вы меня кормите как чужого.

Слова, достойные истинного Гурмана. Буасси, автор этой комедии, был поэтом, комедиографом, а затем академиком, и все эти три звания располагали его к гурманству.

Как бы там ни было, следует признать, что эти строки содержат великую истину, ибо нет на свете ничего более коварного, чем обед по-дружески. Заметьте, что мы отличаем обед по-дружески от дружеского обеда — собрания в высшей степени приятного и в высшей степени роскошного. Наречие в данном случае решительно не сходно с прилагательным, и, переменяв часть речи, мы рискуем полностью переменить качество трапезы. Так что, прежде чем принять приглашение, надобно внимательно в него вчитаться; язык у нас точный и тонкий, созданный для умов проницательных, знающих силу слов и памятующих о различиях между ними.

⁵⁵⁸ Первое представление этой комедии Луи де Буасси (1694–1758), члена Французской академии с 1754 г., состоялось 18 февраля 1740 г. В 1791 г. в этой пьесе (которую Гримо ценил очень высоко, о чем свидетельствует опущенное нами пространное «театроведческое» примечание) дебютировала Жозефина Мезере (см. примеч. 116 и 404).

Мы называем обед по-дружески форменным коварством, потому что в этом случае под предлогом великой дружбы нам предлагают поесть гораздо хуже, чем мы бы поели у себя дома, а такого оскорбления истинный Гурман простить не вправе.

Если человек, которого вы застали усаживающимся за стол или за ним уже сидящим, от чистого сердца предлагает вам разделить с ним обычную его трапезу, вам самому решать, достаточно ли вы голодны, чтобы принять приглашение. Вы предупреждены, вы видели все своими глазами и, что бы ни положили вам на тарелку, уже не вправе роптать. В любом случае такая трапеза лучше обеда по памяти (о котором мы рассказали в начале этого тома нашего альманаха), а ведь зачастую ничего иного судьба нам и не предлагает. Не такой обед *ex abrupto*⁵⁵⁹ имеем мы в виду, когда говорим об обеде по-дружески. Вдобавок, когда хозяин дома приглашает вас за свой стол внезапно, он наверняка изо всех сил постарается скрасить вам эту импровизированную трапезу. Кушаний будет немного, зато вина окажутся отменными; если Амфитрион знает в них толк, он самолично отправится в погреб и достанет из укромного местечка несколько бутылок наилучшего своего вина, которое почтет за счастье распить вместе с вами. С таких обедов гости нередко выходят *навеселе*, а порой даже *под мухой* (тем, кто не знает, что означает на гурманском языке *быть под мухой*, мы объясним это в другой раз⁵⁶⁰); во всяком случае, некоторая легкость в мыслях отобедавшим обеспечена.

Есть и другой случай, когда роптать вам не приходится. Бывает так, что в ту самую минуту, когда вы усаживаетесь за стол, гость без лишних церемоний высказывает желание отобедать вместе с вами⁵⁶¹. Такой гость поведением своим избавляет вас от

⁵⁵⁹ Внезапно, вдруг (*лат.*).

⁵⁶⁰ Обещание, увы, осталось неисполненным.

⁵⁶¹ *Вообще-то нет ничего хуже, чем являться неожиданно и без приглашения к человеку, сколько-нибудь озабоченному славой своей кухни; мы знаем*

всех тревог; ему не позволительно привередничать, а вам позволительно не слишком о нем печься. Если обед ему не понравится, пенять ему придется только на самого себя, на собственную дерзость и нескромность; ибо разве не дерзость — врываться в дом без приглашения и срывать покров с тайн кухонных и столовых? Это ведь все равно что проникнуть без предупреждения в спальню к перезрелой кокетке и застигнуть ее врасплох за туалетом.

Две трапезы, только что нами описанные, — суть самые обычные обеды, в которых принимает участие гость нежданный или незванный. Различаются они лишь тем, что в первом случае Амфитрион приглашает вас к столу, чтобы избавить от необходимости обедать по памяти, а во втором нахальный прихлебатель приглашает себя сам и, свалившись вам на голову, как бомба, в ту самую минуту, когда вы менее всего этого ожидали, вынуждает вас разделить с ним трапезу. Первый случай — недоразумение, справиться с которым помогут доброе сердце и доброе вино, второй — бедствие, отплатить за которое помогут холодный прием и скверное пойло.

Что же касается обеда по-дружески, он ничуть не похож на эти две трапезы. На обед по-дружески вас приглашают — то ли потому, что не могут поступить иначе, то ли из тщеславия, то ли еще по какой-то причине, но при этом не желают издерживаться на прием. Скряги (которых не следует путать с людьми прижимистыми, ибо эти последние сохранили хоть какие-то остатки стыда) вообще созывают гостей исключительно на обеды по-дружески; было бы куда лучше, если бы они не звали к себе вообще никого и никогда. Обед по-дружески, таким образом,

Амфитрионов, которые в подобных случаях остаются тверды и не позволяют нарушать установленный порядок ни под каким предлогом. Такое поведение более пристало нахлебнику, нежели честному гостю, и мало что способно его оправдать. Заметьте, что мы ведем речь только о городской жизни; в деревне жизнь устроена по-другому, и то, что в городе кажется неучтивостью и нескромностью, среди полей превращается в вещь самую простую и законную (ГдЛР).

представляет собой плод борьбы самолюбия со скупостью; впрочем, исход этой борьбы предрешен: побеждает всегда скупость.

Вот из чего обычно составляется обед по-дружески: сначала суп, потом вареная говядина (порой даже не приготовленная нарочно для этого обеда, а сваренная накануне и приправленная назавтра ломтиками лука), телячье или баранье рагу, приготовленное из вчерашнего жаркого, чахлый цыпленок, изжаренный на вертеле, и салат. До преддесертных блюд дело вообще, как правило, не доходит, разве что являются на столе унылый омлет или еще более унылые яйца с прогорклым коровьим маслом. Что же касается десерта, то тут гостя ждут в лучшем случае кусок наполовину объеденного сыра, свежие вишни или яблоки, смотря по сезону, а также горстка орехов или, если дело происходит в пост, крохотная тарелочка сушеных фруктов. На кофе рассчитывать, как правило, не приходится; после трапезы вам нальют скверной местной водки, а во время трапезы — столь же скверного самодельного вина. Застольные разговоры всегда бывают под стать столу; Амфитрион всегда устраивает обед по-дружески против воли и вовсе не старается держаться любезно; посему обе стороны спешат поскорее закончить и еду, и беседу.

Можно было бы, конечно, описать обед по-дружески с большими подробностями, но слишком уж неаппетитна эта тема, и нам не терпится поскорее ее оставить. В завершение этой главы скажем нашим почтенным читателям, что мы заклинаем их, поелику возможно, остерегаться обедов по-дружески, самодельного вина, любительских концертов и домашних спектаклей: всякий, кому дороги собственные глотка, глаза и уши, должен бежать от этих четырех вещей как от чумы.

О ПРЕДЛОЖЕНИЯХ ИСКРЕННИХ И ЛИЦЕМЕРНЫХ

[...] По причине царящего в свете эгоизма, отличающего большинство людей вообще, в особенности же людей богатых, искренние предложения здесь чрезвычайно редки, и всякий, предлагая

вам что-либо, смертельно боится быть пойманным на слове. Иной Амфитрион приглашает вас к обеду лишь ради того, чтобы выказать свою учтивость и добрую волю, но при этом сильно огорчился бы, вздумай вы принять это приглашение за чистую монету. Впрочем, человек, привыкший жить в свете, имеет довольно опытности, чтобы отличить искреннее предложение от лицемерного; ошибаются одни провинциалы, потому что в провинции почти все предложения делаются от чистого сердца. Между тем приглашение к столу, сделанное не по зову души, а лишь в угоду приличиям, куда лучше отклонить, чем принять; такая трапеза непременно окажется тем самым обедом по-дружески, который, как мы только что доказали, есть сущее бедствие.

Лицемерие порой не покидает Амфитриона даже за столом, когда он, например, предлагает гостям крупную часть мяса, оставшуюся неразрезанной, салат, оставшийся незаправленным, паштет, которого не коснулся хозяйский нож, и проч., и проч.; во всех этих случаях учтивость требует от гостя, чтобы он эти предложения отверг, ибо предлагающий больше всего на свете страшится, как они не были приняты; ведь иной Амфитрион, задав обед в воскресенье, располагает кормиться им всю последующую неделю.

Если Амфитрион в самом деле желает попотчевать гостей птицей, дичью, рыбой или пирогом, он должен для начала разрезать кушанье. Это для хозяина дома — самое верное средство доказать, что он не боится быть пойманным на слове. Тут-то и выяснится, что отказ гостей был так же неискренен, как и предложение хозяина: лишь только хозяин удосужится разрезать кушанье, как те самые люди, которые отказывались от него, пока оно было не разрезано, расхватывают его и съедят всё до последней крошки.

Мало найдется городов, где люди так негостеприимны, как в Париже, особенно по утрам. Сделайте два десятка визитов, и нигде вам не предложат позавтракать, а если предложат, то таким тоном, который тотчас отобьет у вас охоту ответить согласием. Самое надежное — не выходить из дома натоцка, иначе вы ри-

скуете воротиться домой с таким же пустым желудком, если, конечно, не побываете в кофейне или в ресторации.

Негостеприимство это объясняется, пожалуй, не только и не столько скупостью парижан, сколько их дневным распорядком. В Париже все дела делаются с десяти часов утра до четырех часов пополудни, так что утро — важнейшая часть дня, и здесь каждая минута на счету. Приглашая своего гостя позавтракать вместе с вами, вы рискуете опоздать на деловое свидание, пропустить важную встречу, не заключить выгодную сделку: ведь если уж люди уселись за стол (особенно если эти люди — провинциалы), скоро они из-за него не встанут. Впрочем, в большей части домов завтрак — трапеза основательная, так что если хозяин, уже сидящий за столом, настоятельно просит вас составить ему компанию, можете не сомневаться, что предложение это искреннее: ведь ваше присутствие не причинит Амфитриону неудобств и не введет в дополнительные траты.

Примерно так же обстоит дело, если вы приходите во время обеда и у Амфитриона нет оснований подозревать вас в заранее обдуманном намерении, а трапеза не рассчитана на строго определенное число гостей и лишний рот не нарушит ее плана. Впрочем, в правильно устроенном доме путь в кабинет хозяина никогда не пролегает через столовую; это — дань предупредительности по отношению к тем людям, которые приходят к хозяину около четырех пополудни и которым было бы обидно уходить, имея перед глазами зрелище накрытого стола; если расположение комнат в доме иное, лучше уж вовсе никого не впускать, как поступают в Монпелье, где, чтобы не искушать посетителей, дверь перед ними затворяют сразу после полудня.

Так обстоит дело в городе. В деревне все иначе, и гостя, особенно если он добрался до дома пешим ходом, непременно приглашают к столу. Это правило неизвестно лишь в деревне Ашер, где (как о том было рассказано в главе «Обеды по памяти», которую мы настоятельно рекомендуем вниманию всех собирающихся в путь) друзей, прибывших в час обеда, выстав-

ляют за дверь. Как несчастны были бы все Гурманы, когда бы все Амфитрионы уподобились ашерскому Александру⁵⁶²!

Прибывшему в загородное поместье прежде всего, по обычаю, предлагают прохладительное питье; впрочем, предложение это далеко не всегда искреннее: ведь за напитком надобно послать в погреб, а значит, отвлечь слугу от других дел, затем открыть бутылку, которая уже назавтра окажется негодна к употреблению, и проч.; гость поступит правильно, если откажется от всего, кроме гасконского питья, которое, что называется, дешево и сердито, ибо под этим именем скрывается просто-напросто стакан воды; но еще более правильно сделает гость, если, перед тем как войти в дом, избавится от одной из своих ног⁵⁶³. Когда вас в самом деле хотят угостить прохладительным напитком, вам этого не предлагают, а просто без лишних слов наполняют ваш стакан, после чего вы уже не можете сомневаться в искренности чувств Амфитриона.

Кстати, если вина вам не поднесли, причина отнюдь не всегда в скуности; есть дома, где царит такой строгий порядок, что едят и пьют там только за столом. Приходится приноравливаться к этой методе и терпеть жажду и голод до самого обеда. [...]

О ЧАСАХ, РАССМОТРЕННЫХ В ИХ ОТНОШЕНИЯХ С ЕДОЙ

Из всех ремесел, известных в подлунном мире, ремесло Гурмана требует наибольшей точности в расчете времени; опоздание хотя бы на минуту чревато для Гурмана последствиями самыми губительными, бедствиями роковыми и непоправимыми. Мы докажем это с легкостью.

⁵⁶² О школьном товарище Гримо по фамилии Александр см. примеч. 528.

⁵⁶³ Смысл этого выражения разъяснен в АГ-3: когда пешеход чувствует, что силы начинают его покидать, он должен отхлебнуть коньяку из баклажки, которая по этой причине именуется его дополнительной *гурманской ногой* (АГ-3, 321-322).

Отложить крещение, свадьбу или похороны на несколько часов можно совершенно безболезненно; это вовсе не тот случай, который на юридическом языке именуют безотлагательным. Но же самое позволительно сказать обо всех прочих церемониях, обо всех театральных представлениях и обо всех публичных казнях, обо всех общественных обязательствах, даже о сигнале в начале боя и о подписании мирного договора. Мы исчислили важнейшие события гражданской жизни — среди них нет ни одного, которое нельзя было бы безболезненно отложить на более или менее продолжительный срок. Конечно, отложив его, мы рискуем раздражить нетерпение отдельных персон, однако дело само по себе ничуть не пострадает: крещение не перестанет быть вторым рождением; брак не перестанет быть счастливым или несчастливым, в зависимости от характеров и обстоятельств; похороны не перестанут быть завершением жизни; трагедия и комедия, балет и опера, мелодрама и проч., начнись они в восемь вечера вместо семи, не станут меньше увлекать и забавлять, воодушевлять или утомлять зрителей; визиты, даже такие важные и священные, как визиты пишеварительные, не станут значить меньше, если их нанесут часом позже; наконец, исход сражения по-прежнему будет зависеть вовсе не от того времени, когда оно началось, а мирный договор не утратит своей силы, если будет подписан часом позже. Ни суть, ни ценность всех этих событий не переменятся от того времени, когда именно они свершатся.

Скажем больше: некоторым из названных событий задержка даже пойдет на пользу. Она позволит задуматься, убережет от опрометчивых шагов и, благодаря опозданию, вы, возможно, не совершите поступка, который окажет губительное влияние на всю вашу жизнь. Случалось, что отсроченная свадьба так никогда и не была сыграна, причем от этого выиграли и жених, и невеста; опоздание курьера помешало подписанию политических трактатов, которые, скорее всего, обрекли бы на бедствия и нищету целые народы; отсрочка казни позволила гонцу вручить палачу бумагу о помиловании и спасла жизнь невинного.

Одним словом, торопливость нужна отнюдь не во всех делах; тише едешь — дальше будешь: тот, кто соблюдает это правило, преуспевает и богатеет; Римская Курия испокон веков действует только таким образом.

Если от священнейших из наших обязанностей и важнейших из наших дел мы перейдем к забавам и радостям, мы найдем еще больше доводов в пользу нашей системы. Отложенное свидание, перенесенный на другой день спектакль или отсроченный бал по прошествии времени сделаются лишь более восхитительными. Чем дольше ждешь наслаждения, тем острее оно оказывается, ведь наслаждение как раз и начинается с надежды, и без этой увертюры нам его не оценить по достоинству, ибо, промелькнув как молния, оно не оставляет почти никакого следа. Надеяться значит наслаждаться; ожидание удовольствия преисполняет наши чувства и воображение пленительного восторга, тогда как обладание предметом, которого мы страстно желали и добивались, слишком часто сменяется отвращением.

На первый взгляд все эти соображения могут показаться парадоксальными и причудливыми, но мы верим, что, поразмыслив, люди рассудительные признают их за истины неопровержимые.

Есть лишь одна область, к которой описанные принципы неприменимы; это еда; обед, с той самой минуты, когда повар взялся за нож, и до той минуты, когда дворецкий провозгласил: «Кушать подано!», есть едва ли не единственная в целом свете вещь, которая не терпит самомалейшего опоздания.

В кухне всему голова — маятник стальных часов. Мастер поварского искусства знает с точностью до минуты, сколько времени требуется, чтобы изжарить говяжий филей, индейку с трюфелями и даже цыпленка; так же точно он знает, какой огонь надобно разжечь в плите и сколько времени должна провести на ней сковорода. Ни за что на свете он не пропустит тот миг, когда нужно вынуть кастрюлю из печи, снять кусок с вертела или выложить кушанье на блюдо.

Он не потеряет ни секунды, однако все будет потеряно, если с кухонного стола кушанье не сможет немедленно переместиться на стол обеденный. Какие бы обстоятельства ни обусловили задержку, она неизменно окажется губельной, ибо блюдо, которое в пять часов всякий сочтет восхитительным, в половине шестого может сделаться решительно несъедобным.

Немало бед может принести и расхождение между теми часами, какие висят на стене в столовой, и теми, по каким живет кухня. В правильно устроенном доме все часы непременно должны показывать одно и то же время. От этого зависит судьба обеда.

Итак, часы, кухня и стол связаны узами нерасторжимыми. На стене каждой столовой залы должны висеть часы от наилучших мастеров; другие часы, ничуть не уступающие по качеству первым, следует повесить на стене кухни таким образом, чтобы жирные испарения не проникли внутрь часового механизма и не нарушили его ход. Наконец, на камине в гостиной надобно также установить часы с секундной стрелкой и проследить за тем, чтобы они показывали точное время, ибо с ними гости будут сверять свои собственные часы. Позаботившись об этих мерах предосторожности, вы можете быть уверены, что обед ваш не простынет, что все кушанья будут съедены в должном виде, а если истинные ценители останутся ими недовольны, повару не на кого будет пенять, кроме самого себя. [...] ⁵⁶⁴

О ПРИГЛАШЕНИИ И СОГЛАСИИ, ОТКАЗЕ И ОТГЛАШЕНИИ ⁵⁶⁵

Есть в гурманских правилах учтивости несколько положений, относительно которых общее мнение еще не установилось,

⁵⁶⁴ Опушен фрагмент с описанием магазина на улице Гранж-Бательер — места, где «лучше всех в Европе знают время, потому что его показывают разом шесть сотен стенных и каминных часов» (о нем см. в АГ-1 главу «Особняк Шуазеля. Господин Бодуэн», с. 223–224).

⁵⁶⁵ *Поскольку в любом разговоре понять друг друга можно, только если в точности определить значения слов, мы сочли полезным с самого начала*

а между тем ощущается в нем острая нужда. Читатель мог заметить, что во всех пяти томах нашего сочинения мы пытались это мнение утвердить всякий раз, когда представлялся к тому повод; впрочем, мы сознаем совершенно ясно, что до тех пор, пока не будет предан тиснению прославленный «Устав господина Аза», светские люди долго еще будут блуждать в потемках. Не меньше пользы принесло бы напечатание Кодекса гурманской учтивости, однако кто же возьмется его составить, обнародовать, а главное, сделать обязательным к исполнению? Гурманская империя — республика довольно строптивая; здесь принуждение бессильно, и заставить граждан повиноваться можно только посредством убеждения. Одни лишь писатели, трудящиеся на

объяснить, о чем именно мы ведем речь, тем более что последнее из слов, перечисленных в заглавии этого раздела, неизвестно Академии и не вошло в издаваемый ею словарь. Приглашение есть поступок Амфитриона, который предлагает кому-либо отобедать под его кровом; для порядка и надежности приглашение непременно должно быть сделано в письменном виде и заблаговременно. Согласие есть обязательство, которое берет на себя гость, принимая приглашение. Для всякого настоящего Гурмана должно оно быть священным, ибо Гурман слов на ветер не бросает. Под отглашением разумею мы поступок Амфитриона, извещающего гостя о том, что обед, на который был он приглашен, не состоится, или же о том, что в силу каких-то особенных обстоятельств Амфитрион освобождает гостя от данных им обязательств и просит на обед не приходить. Этот последний поступок есть верх неучтивости; ни одно происшествие не дает Амфитриону права отменить приглашение одного или нескольких гостей. Наконец, под отказом понимаем мы записку (ибо отказ также должен непременно делаться в письменном виде), в которой приглашенный гость сообщает Амфитриону, что прийти не сможет, и просит освободить его от данного им обязательства. Сей поступок также принадлежит к числу в высшей степени неучтивых, и обстоятельств, которые могут его если не оправдать, то хотя бы извинить, на свете совсем немного (ГдЛР).

Мы переводим французский неологизм *désinvitation* (отсутствующий не только в Академическом словаре, но и в более «либеральных» словарях XIX в.: Литтре и Ларуссе, где есть только глагол *désinviter* — забрать назад сделанное приглашение) — неологизмом «отглашение».

ниве гурманской словесности, порой дерзают предлагать публике тщательно обдуманые идеи, способные, запав в душу людям умным, со временем лечь в основу вожделенного законодательства, в котором так нуждается великое искусство жить в свете с приятностью, а этим искусством мы пренебрегать не вправе, ибо от него зависит счастье рода человеческого.

В ожидании же этой эпохи мы продолжим наши гурманские штудии и попытаемся привлечь внимание публики к трем предметам, важности которых она, на наш взгляд, до сих пор не оценила вполне.

О приглашениях мы уже рассказывали в третьем томе нашего сочинения и сказали, по всей видимости, если не все, что нужно было сообщить на сей счет, ибо тема эта почти неисчерпаемая, то все, что могли вместить короткие страницы альманаха, не терпящего пространных рассуждений. Итак, сегодня будем мы говорить только о согласии, отказе и отглашении. В Париже к любым обязательствам относятся обычно с величайшим легкомыслием: отсюда такое великое множество банкротств, супружеских измен и пустых мест за обеденным столом. Впрочем, мы поведем речь исключительно о согласии отобедать.

Гость, получивший приглашение и ответивший на него согласием, каковым считается либо официальное письмо, либо молчание в течение суток, должен почитать себя другим солдатом, в согласии же своем видеть долг ничуть не менее священный, нежели долг воинский; обязательства тем более священны, чем более добровольно приняты. Ничто не принуждает вас принимать приглашение, сделанное в письменном виде, — а лишь такие приглашения следует считать серьезными и обязательными к рассмотрению. У вас есть целый день и целая ночь на принятие решения; но если вы сказали да, значит, вы дали согласие. В глазах человека чести согласие это столько же священно, сколько и обещание брачное, а быть может, и более священно, обязанности же, какие оно за собой влечет, столь сладостны, что всякий,

от своего слова отказывающийся или хотя бы отказаться пытающийся, виновен вдвойне.

Впрочем, мы посулили дать вам разъяснения касательно отказов, и исполним это обещание незамедлительно. Слово «отказ» употребляется в нашем языке по разным поводам, которые, однако, все до единого связаны с чем-то более или менее постыдным. Выбрать отказ — все равно что воспользоваться потайной лестницей, какой пользуются только любители преступных любовных связей либо должники, прячущиеся от законных кредиторов; ни то ни другое недостойно человека чести. Только тот берет свое слово назад, кто ему не хозяин. Отказываться от взятых обязательств — значит не признавать необходимости их исполнять; позволить кредитору опротестовать ваш вексель, просить об отсрочке платежа или умолять о переносе рассмотрения дела — это все разновидности отказа, от которых один шаг до разорения и банкротства.

Что же касается гурманского мира, то здесь отказаться от данного согласия значит изменить своему слову, нарушить порядок обеда, внести смятение в душу почтенного Амфитриона, нанести ему смертельнейшее из оскорблений и подвергнуть себя опасности навсегда лишиться права быть приглашенным в его дом, ибо лишь человек безмерно снисходительный решится вновь позвать к себе бесчестного гостя, раз отказавшегося от данного им согласия⁵⁶⁶.

⁵⁶⁶ Тем более сурово оценивал Гримо не простых гостей, а членов Дегустационного суда, которые не явились на заседание. В АГ-8 он возмущенно рассказывает о том, что на 455-е заседание, состоявшееся 17 марта 1812 г., не явился исполняющий обязанности председателя, господин Шаго, который извинился с великим легкомыслием и совершенно не по правилам, сославшись на приглашение, которое еще раньше получил от госпожи Бугле, — как будто председатель Суда не обязан всякий вторник «нежить и лелеять неприкосновенность своего аппетита». «В этих обстоятельствах, — продолжает Гримо, — непременный секретарь суда [то есть он сам] решил прибегнуть для возвращения своего председателя к средствам чрезвычайным; в пись-

Не оправдать, но, по крайней мере, извинить отказ могут лишь тяжелейший недуг, сломанный член, тюремное заключение или смерть. Однако в двух первых случаях гость обязан представить заключение врача, составленное по всей форме; в третьем — предъявить копию бумаги о взятии под стражу, заверенную, опять-таки, с соблюдением всех формальностей; в последнем же случае требуется свидетельство о смерти гостя. Ни одна другая причина считаться уважительной не может и будет стоить отказавшемуся гостю не только нестерпимого порока, но еще и штрафа в 500 ливров, который он заплатит в течение недели оскорбленному им Амфитриону — в том, конечно, случае, если сей Амфитрион знаком с «Уставом господина Аза». Итак, нет ничего более бесчестного и постыдного, нежели отказ; автор сего сочинения почитает его величайшим из оскорблений, какое возможно нанести ему и всем, кто притязает на знание и исполнение законов Гурманской империи. Величайшим — если не считать *отглашения*.

Отглашения бывают двух сортов: общие и частные. Равно оскорбительны оба, с той лишь разницей, что в первом случае оскорбление наносится целому обществу, во втором же его жертвами оказываются всего одно или несколько лиц.

ме, сочиненном в ночь с 16 на 17 марта, он умолял госпожу Бугле вернуть Дегустационному суду его достопочтенного председателя, пусть даже ценой временной разлуки с его семейством, также приглашенным на обед к госпоже Бугле. Однако пылкое это письмо, в котором угрозы чередовались с восхвалениями и надеждами, не возымело успеха. Председатель предпочел картошку с красными яйцами, которыми его потчевали на улице Святого Павла, роскошному пиру, который ожидал его на улице Елисейских Полей» (АГ-8, 114). В результате виновница происшествия написала к Гримо письмо с извинениями, которое напечатано в АГ-8. О Шаго см. примеч. 600. Отказываться от присутствия на заседании полагалось никак не позднее чем через двадцать четыре часа после получения приглашения, поэтому приглашения эти непременно отправлялись по городской почте, даже тем особам, которые жили с Гримо под одной крышей (см.: *Fortia de Piles*. P. 284–285).

Ничто на свете не может освободить Амфитриона от обязанности дать обед, если он пригласил гостей и получил от них согласие. Дела и забавы, обстоятельства чрезвычайной важности, дуэль, ранение, болезнь, сама смерть — ничто не является уважительной причиной для неисполнения этого священного долга⁵⁶⁷. Даже последние два случая — которые одни только и заслуживают внимания — все равно не повод для отмены обеда, ведь больного можно перенести в столовую или, наоборот, накрыть стол подле его постели; если же Амфитрион умрет, наследники, к которым переходят не только права покойного, но и его обязанности, должны любой ценой исполнить данные им обещания.

Амфитрион, который грешит *отглашением*, будь он даже хорошенькой женщиной и, более того, хорошенькой актрисой (а ведь от этих последних мы готовы терпеть любые обиды⁵⁶⁸),

⁵⁶⁷ Насколько оригинальна была «обедоцентричная» мораль Гримо, помогает понять сопоставление его «законов» с предписаниями предшествующих авторов. Антуан де Куртен, автор «Нового трактата о вежестве» (1671), в главе «О правилах поведения между равными и о насмешке» приводит следующий пример: некий богатый человек созвал друзей на обед, но не успели они приняться за еду, как хозяин дома получил известие о гибели корабля со всем его имуществом. Горе его было так велико, что он попросил друзей удалиться. Некий насмешник сказал по этому поводу: бедняге следовало предложить гостям пообедать в обществе сирен и тритонов, которые ныне владеют всеми его запасами (см.: Franklin A. La civilité, l'étiquette, la mode et le bon ton du XIII au XIX siècles. P., 2000. Т. 2. P. 298–299). Куртен осуждает наглость насмешника, не уважающего чужое несчастье; можно утверждать наверняка, что Гримо на его месте осудил бы хозяина дома, которые поставил собственные злосчастья выше аппетита гостей.

⁵⁶⁸ Ср.: «Приносим искренние извинения женщинам порядочным (или слывающим за таковых в свете), однако в отношении любезности, не чуждой веселья, и вольности, не грешащей непристойностью, ни одна из них не может сравниться в застолье с большинством актрис Французской комедии» (УА, 307). Гримо, как видно из его биографии, был равнодушен к актрисам, хотя далеко не со всеми его отношения складывались так удачно, как с Аделаидой

ински покрывает себя позором в глазах Гурманов. Впредь, пусть даже в повах у него состоят самые великие мастера, гости будут иметь полное право отказываться от любых его приглашений, не принимать от него даже стакана воды и предоставить ему до окончания дней усаживаться за стол в одиночестве, что для Амфитриона равносильно гражданской смерти.

Да сделаются эти истины, конечно горькие, однако лежащие в основе общественного порядка, всеобщим достоянием и да помогут они нам уберечься от отказов и отглашений — двух страшнейших бедствий, какие могут грозить смертным на нашей грешной земле (если, конечно, не считать диеты и обедов по-дружески).

О НАУКЕ ЖИТЬ В СВЕТЕ

Бомарше, писатель изобретательный и остроумный, один из наилучших комических поэтов конца XVIII столетия, прекрасно сказал где-то, что наука жить куда ценнее науки как таковой⁵⁶⁹, — истина, которую наша Революция, начатая людьми умными в интересах невежд, подтвердила как нельзя лучше. Однако Бомарше ничего не сказал о науке жить в свете, а ведь она ничуть не менее драгоценна, особенно за столом.

Читатель наверняка догадывается, что, говоря о науке жить в свете, мы имеем в виду не просто правила светской учтивости. В большом Гурманском словаре написано черным по белому, что уметь жить — значит уметь есть и что лучше всех умеет жить

Фёшер, ставшей его женой: Жозефина Мезере отвергла его ухаживания, а Франсуаза Луазон/Нозойль, предмет его страстной привязанности в начале 1780-х гг., при расставании взяла у него расписку в том, что он будет пожизненно выплачивать ей годовую ренту, и много лет спустя продолжала неукоснительно требовать своих денег.

⁵⁶⁹ Бомарше. Безумный день, или Женитьба Фигаро. Д. 5, явл. 3; в рус. пер. Н.М. Любимова: «Чтобы нажить состояние, не нужно проходить курс наук, а нужно развить в себе ловкость рук».

тот, кто, следуя примеру славного господина д'Эгрефёя, сумеет наилучшим образом распорядиться превосходным обедом.

Что же трудного, воскликнет простодушный читатель, что же трудного в том, чтобы, очутившись за столом, съесть обед? Неужели для этого требуется что-либо помимо ненасытного аппетита?

Конечно же, требуется. Ведь застолье — страна со своими законами и обычаями, а гурманский кодекс содержит множество предписаний, которые обязан соблюдать всякий, кто не желает прослыть Гуроном, но точное соблюдение их всех до единого заставило бы человека робкого умереть от голода во время обеда из четырех перемен блюд — тут-то на помощь ему и приходит знание науки жить в свете.

Надо признать, что мы, парижские жители, еще недалеко ушли в изучении этой науки, зато жители Прованса, Лангедока, а главное, Гаскони превзошли ее вполне, и это вовсе не удивительно. Парижанин, осмотрительный, в высшей степени учтивый и, можно сказать, связанный приличиями по рукам и ногам, боится тысячи различных обстоятельств, на которые гасконец не обращает ни малейшего внимания. Осторожность и робость парижанина выказываются особенно за столом. Гасконец, напротив (а в Париже гасконцами именуют всех, кто родился за Луарой), наделен известной долей отваги, дерзости и даже наглости, которые ни за что не позволят ему остаться в тени, а поскольку дерзость эту он умело приправляет веселостью, остроумием и даже шутством, ему ее охотно прощают.

Беспорно, что эти гасконские добродетели нередко оказываются крайне необходимыми в столовых у многих Амфитрионов из числа новых французов, ибо, то ли от надменности, то ли от недостатка воспитания и опытности, господа эти зачастую не блещут предупредительностью, а супруги их — и того меньше. В одном доме супруга министра, вовсе не похожая на превос-

ходную госпожу Бомарше⁵⁷⁰, за весь обед не предложит гостям ни единого блюда. В другом крупные части мяса выставят на стол неразрезанными и после первой же перемены блюд унесут назад. В третьем вам предложат малагу в ликерных рюмках, так что вы едва сумеете омочить губы. У одного Амфитриона перемены блюд сменяют друг друга молниеносно, ибо он спешит к десерту; другой потчует вас так, чтобы вы не только не захотели, но и просто не смогли ответить согласием, и проч., и проч. Именно бедняге, очутившемуся за столом у такого Амфитриона, будут полезны правила великой науки жить в свете, о которой мы ведем речь в этой главе.

Обучиться этой науке тем более трудно, что всякому гостю грозят две опасности, совершенно противоположные: впасть в ребяческую робость, отличающую большинство парижан, или же держаться с циническим нахальством, присущим великому

⁵⁷⁰ Нам не довелось видеть ни одной хозяйки дома, которая угощала бы многочисленных гостей, собравшихся вокруг щедро накрытого стола, лучше, чем госпожа Карон де Бомарше (урожденная Виллер). Доведя это искусство до величайшего совершенства, она так разумно и непринужденно распределяла свое внимание между приглашенными, что все те четыре часа, что длился обед, ни один из двух десятков гостей не мог даже усомниться в том, что она потчует только его. Мы не устанем ставить ее в пример нынешним Алкменам (ГдЛР).

Алкмена — жена Амфитриона в комедии Мольера «Амфитрион». Мария-Тереза, урожденная Виллермола (Willermaula; 1751–1816), была третьей женой Бомарше с 1786 г. О ней см.: Bonneville de Marsangy L. Madame de Beaumarchais d'après sa correspondance inédite. P., 1890. В молодые годы Гримо не только был знаком с Бомарше, который бывал на его «философических завтраках», но и находился с ним в своеобразном «свойстве»: Бомарше был любовником его тетки, старшей сестры его матери маркизы де ла Круа, и на этом основании участвовал в семейном совете, на котором решался вопрос об удалении Гримо из Парижа, причем выступал за жесткий вариант — помещение непослушного наследника в сумасшедший дом в Маревиле (*Desnoiresterres*. P. 138; *Rival*. P. 65, 69). Впрочем, Гримо впоследствии на него зла не держал.

множеству гасконцев и провансальцев. В первом случае вы будете умирать от голода, а во втором — прогневите Амфитриона так сильно, что он, того и гляди, больше вас к себе не позовет.

Следственно, всякому человеку, который хочет правильно вести себя за столом и которому довелось оказаться в гостях у Амфитриона, не слишком достойного этого звания, ибо настоящие — и, увы, чересчур немногочисленные — Амфитрионы предупреждают все желания своих гостей и требуют от них лишь хорошего аппетита, — так вот, человеку этому надобно придерживаться золотой середины.

Всякому гостю требуется умение правильно разрезать и правильно подавать кушанья. Это дает ему вполне естественный повод взять блюдо в свои руки, а в таком случае лишь совсем пропащий простофиля не воспользуется возможностью положить лучший кусочек самому себе: тут все дело в том, чтобы, разрезая большой кусок мяса, скрыть некоторые его части от посторонних глаз и устроить их на блюде так ловко, чтобы они достались последнему — то есть самому разрезающему. Теория тут помочь бессильна; все решают ум, сноровка и привычка; с опытностью успех придет к вам непременно: если не верите, спросите хоть господина д'А.....

Что же касается блюд вводных или преддесертных, то, предлагая соседям те, что стоят прямо перед вами, вы, можно сказать, обретаете законное право спросить взамен те, которые стоят от вас далеко; в результате, найдись за столом трое или четверо едоков, которые действуют заодно и понимают друг друга с полуслова, они сумеют съесть всё подчистую, пусть даже Амфитрион не попотчевал их ничем.

Прямые обращения к Амфитриону с просьбой положить кусочек того кушанья, которое он взялся распределять самолично, или налить того вина, которое он разливает собственноручно, звучат нескромно, выдают в просителе гасконца и прихлебателя. Есть, однако, способ сделать их не только законными, но даже учтивыми: надобно завести разговор об этом кушанье или этом

вине и тонкой, изысканной, уместной похвалой затронуть в душе Амфитриона чувствительные струны. Растрогавшийся Амфитрион сам предложит вам желанное яство, от вас же потребуются лишь доказать, что аппетит Гурмана не уступает его уму.

Повторим: практика тут куда важнее теории, и один обед может научить куда большему, нежели полсотни страниц с подробнейшими рассуждениями. Ограничимся общими принципами: истинный Гурман, оказавшись за столом, должен посвятить все свое внимание тому, что находится на столе, а не тому, что располагается вокруг стола; он не должен ни на секунду развлекаться впечатлениями, посторонними еде, но зато должен ловить каждое мгновение, когда этими посторонними впечатлениями развлекутся другие гости; избрав в каждой перемене кушанье, которое ему более всего по вкусу (в том — по правде говоря, очень редком — случае, когда величайшее изобилие блюд мешает ему совершить *кругосветное путешествие*, иначе говоря, попробовать все блюда, выставленные на столе, без исключения), он должен употребить всю свою сноровку и всю свою предприимчивость для того, чтобы его раздобыть; вполне овладев искусством нравиться Амфитриону, он обязан льстить его тщеславию в интересах всех гостей; подобно великому полководцу, он должен извлекать пользу из обстоятельств самых ничтожных и, наконец, должен избегать с одинаковым тщанием и робости, по вине которой он останется в дураках, и цинизма, по вине которого сделается гадок. Применяя эти максимы в согласии с временем, местом и лицами, всякий едок может обрести в короткое время то совершенное знание науки жить в свете, без которого ему не видать удачи за столом.

БЕСПОДОБНОЕ ЖАРКОЕ

Жаркое, рецепт (а вернее сказать, описание) которого мы располагаем поместить в этой главе, нельзя назвать совершенно новым; метода, требующая, чтоб одни сухопутные, пернатые или водяные твари помещались внутрь других, была известна

и римлянам, и нашим предкам французам; вспомним хоть прелестную сказочку под названием «Дар мясника» в сборнике «Подарки к Иванову дню». Мы бы поместили ее здесь, когда бы она не была прекрасно известна публике и когда бы мы не взяли себе за правило включать в этот альманах только то, что никогда прежде в печати не бывало. Сказочка «Дар мясника» так же хороша, как и «Балет индюков», исполненный в Париже около 1733 года и описанный в том же самом сборнике, причем описанный так забавно, так неподражаемо, что описание это даже в двадцатый раз невозможно читать без смеха⁵⁷¹. Вообще всякому, кто ради удовольствия, ради поправки здоровья или по иной причине пожелает упражнять свои лицевые мускулы, мы горячо рекомендуем держать под рукой томик «Подарков к Иванову дню», а заодно и «Философическую переписку» Кайо Дювала⁵⁷². Первая из этих книг, сочиненная господами Келюсом, Мариво, Кюри, Дюкло и

⁵⁷¹ Сборник забавных «сказочек» прославленных французских авторов XVIII в., посетителей салона мадемуазель Кино (см. о ней примеч. 573), вышел впервые в 1739 г. и впоследствии неоднократно переиздавался с прибавлениями (2-е изд. 1742, 3-е изд. 1751, 4-е изд. 1757). Сказочки, опубликованные анонимно, позднее, в 1787 г., были перепечатаны в 10-м томе собрания сочинений одного из главных вкладчиков сборника Анна-Клода де Тюбьера-Гримоара, графа де Келюса (1692–1765). В «Даре мясника» мясник в знак последнего дня Карнавала («жирного вторника») преподносит своей любовнице быка, внутри которого находится свинья, внутри которой находится теленок, внутри которого находится баран, внутри которого находится индюк, внутри которого находится каплун, внутри которого находится греческая куропатка, внутри которой находится ортолан — и так далее вплоть до самого крошечного жаворонка; подарок сопровождается письмом, где говорится, что, если даме подарок понравится, мясник предпочтет этого жаворонка всем прочим животным и будет счастливее, чем этот жирный бык. В «Балете индюков» влюбленный юноша в честь Дня святого Мартина устраивает для своей возлюбленной представление в сарае; девица ожидает увидеть марионеток, а видит живых индюков; под жестяным покрытием сцены установлены жаровни, и когда покрытие это раскалется, индюки начинают подпрыгивать, выделявая разнообразные пируэты и антраша.

⁵⁷² О Кайо Дювале см. примеч. 402.

проч., а также множеством других в высшей степени любезных людей, которые были завсегдагатами салона мадемуазель Киномладшей⁵⁷³, представляет собою сокровищницу смешных шуток, простодушных выходов, остроумного вздора и проч. Что же

⁵⁷³ *Актриса театра Французской комедии (где она дебютировала в 1714 году), родившаяся в 1700 и умершая в 1783 году. Автор этого альманаха провел прекраснейшие годы своего детства и юности в обществе этой дамы, которая отличалась тонким умом и неподражаемой манерой сообщать остроту фразам самым обыкновенным, имела доброе сердце, преносходно знала свет и как никто умела пленять и нравиться, забавлять и вызывать сочувствие. В ее гостиной собирались литераторы и светские люди из самых разных кругов, образуя общество приятнейшее. Ее прозвали мадемуазель Кино-с-краю-скамейки, как для того, чтобы отличать от ее старшей сестры (которая вышла за герцога Неверского, но не пожелала взять его имя), так и для того, чтобы напомнить о страстном желании парижан быть допущенными в ее салон, пусть даже с условием, что место им найдется лишь на самом краю скамейки (ГДЛР).*

Жанна-Франсуаза Кино дю Френ с 1741 г. (когда она ушла из театра) устраивала в своем доме еженедельные обеды, на которые собирались знаменитые писатели и светские люди ее времени. Одним из любимых развлечений этого кружка было сочинение «сказочек», которые затем передавались тиснению; помимо «Подарков к Иванову дню» из того же кружка вышел «Сборник этих господ» (*Le Recueil de ces messieurs*), вышедший в Амстердаме в 1745 г. Мадемуазель Кино была приятельницей матери Гримо де Ла Реньера; она прониклась к юному Гримо большой симпатией и стала ему «приемной бабушкой» (*Desnoiresterres*. P. 43; *Rival*. P. 30–31). О салоне мадемуазель Кино см.: Hellegouarc'h J. *Un atelier littéraire au XVIII siècle: la société du bout du banc // Revue d'histoire littéraire de la France*. 2004, № 1. P. 59–70. Из многочисленных завсегдагатаев ее салона Гримо называет помимо графа де Келюса двух известнейших писателей: прозаика и драматурга Пьера Карле де Шамблена де Мариво (1688–1763) и романиста Шарля Пино Дюкло (1704–1772), а также сочинителя версальских дивертисментов, интенданта Придворной церемониймейстерской службы Кюри (ум. 1766). Мари-Жанна Кино, которую обычно называли мадемуазель Кино-старшая (1697–1793), выступала на сцене «Комеди Франсез» недолго (1714–1722), а затем имела долгую связь с Филиппом-Жюлем-Франсуа Манчини, вторым герцогом Неверским (1677–1769), с которым в конце концов вступила в брак, оставшийся тайным.

касается второй, то она сочинена господином Фортиа де Пилем, автором «Путешествия двух французов по северной Европе»⁵⁷⁴, и может по праву считаться самой оригинальной и самой веселой из всех, какие были преданы тиснению за последние три десятка лет (см. сказанное об этой книге во втором томе нашего альманаха).

Но вернемся к Бесподобному жаркому.

- Возьмите оливку, фаршированную каперсами и анчоусами, маринованную в чистейшем масле, и положите ее внутрь славки, у которой предварительно отрубите голову и лапки;
- славку положите в жирного, упитанного ортолана;
- ортолана положите в жаворонка, у которого удалите, помимо головы и лапок, все главные кости, а затем обложите его тонкими ломтиками сала;
- жаворонка, фаршированного таким образом, положите в певчего дрозда, которого предварительно подвергните вышеописанным операциям;
- певчего дрозда положите в жирную, сочную перепелку, желательнее из числа тех, чья юность прошла в винограднике;
- перепелку обложите не ломтиками шпига, но одними лишь виноградными листьями, которые будут служить ей дворянскими грамотами, и положите ее внутрь чибиса;
- чибиса облачите в тонкий редингот из сала и положите в золотистую ржанку;
- каковую ржанку, обложив ломтиками сала, определите внутрь куропатки, предпочтительно красной;
- куропатку устройте внутри вальдшнепа — молодого и нежного, как мадемуазель Вольне⁵⁷⁵, сочного и как следует выдержанного;

⁵⁷⁴ Фортиа де Пиль выпустил основанную на собственных впечатлениях книгу «Путешествие двух французов по Англии, Дании, Швеции, России и Польше в 1790–1792 годах» в 1796 г.

⁵⁷⁵ Клодина-Пласида Вольне (1787–1837) — актриса «Комеди Франсез», дебютировавшая на сцене в 14 лет.

- вальдшнепа обложите тоненькими хлебными корочками и устройте внутри утки-мандаринки;
- которую, обложив шпигом, устройте внутри молодой цесарки;
- которую, также обложив шпигом, определите внутрь утки, молодой и желательно дикой, а не дворовой;
- утку положите внутрь юной пулярки, белой, как госпожа Бельмон⁵⁷⁶, упитанной, как мадемуазель Девьен⁵⁷⁷, жирной, как мадемуазель Л. Конта⁵⁷⁸, но не слишком толстой;
- пулярку положите внутрь фазана, юного, красивого и, главное, как следует выдержанного, ибо других Гурманы не любят;
- фазана положите внутрь молодого дикого гуся, жирного и нежного;
- молодого гуся положите в индюшку, белую и жирную, как мадемуазель Арсен⁵⁷⁹;

⁵⁷⁶ Софи Бельмон (наст. имя и фам. Мари-Маргарита Боре; 1781–1844), жена актера Анри Леру, известная публике как госпожа Анри или госпожа Бельмон, — актриса, игравшая в театре Водевиля, исполнительница заглавной роли в комедии «Фаншон, мастерица играть на виоле» (1803), в честь которой было названо изделие пирожника Руже (см. примеч. 358).

⁵⁷⁷ Жанна-Франсуаза Девьен (урожд. Тевенен; 1763–1841) — актриса «Комеди Франсез» с 1785 по 1813 г., одна из лучших субреток.

⁵⁷⁸ Луиза Конта (1760–1813) — старшая сестра Эмили Конта (см. примеч. 476), актриса «Комеди Франсез», знаменитая не только сыгранными ролями, но также любовными связями (с сыном министра Мопу и даже с графом д'Артуа, младшим из братьев короля Людовика XVI, впоследствии ставшим королем под именем Карла X) и округлыми формами (отсюда ее прозвище «Венера Пышнотелая»). В первом номере своей газеты «Драматический цензор» (август 1797 г.) Примо подверг ее игру резкой критике и послал ей этот номер вместе с сопроводительным письмом, где объяснял, что, прочти она статью сама, она имела бы право обидеться, получив же ее от автора, не может не быть ему признательной (см.: *Desnoiresterres*. P. 188).

⁵⁷⁹ Мадемуазель Арсен — актриса, выступавшая в 1805–1819 гг. на сцене театра Водевиля; по свидетельству современников, очень хорошенькая (см.: Lyonnet H. *Dictionnaires des comédiens français*. Genève, 1912. P. 53).

- наконец, индюшку положите в дрефу, а если внутри останется свободное место, заполните его хорошими каштанами или вкусным колбасным фаршем.

Погрузите ваше жаркое в горшок подходящих размеров вместе с луком, морковью, кусочками ветчины, сельдереем, цикорием, душистыми травами, ломтями острого шпига (которого положите от души), перцем, солью, кориандром и парочкой долек чеснока.

Герметически замажьте горшок тестом и в течение суток томите его на слабом огне, лучше в печи, чем на плите.

Перед подачей на стол срежьте хлебную корку и слейте излишек жира, буде таковой обнаружится. Соки всех пернатых сольются воедино и сообщат Бесподобному жаркому вкус ни с чем не сравнимый: в нем явятся к вам прекраснейшие дары равнин и полей, болот и наилучшего птичника.

Умелый повар может разнообразить составные части этого жаркого сообразно времени года, месту и кошельку Амфитриона. Главное — следовать основному принципу, а именно, помещать одну тварь внутрь другой, начиная с самой маленькой и кончая самой большой⁵⁸⁰.

⁵⁸⁰ В следующем томе АГ Гримо информировал читателей о судьбе этого текста: «Бесподобное жаркое имело большой успех; почти все журналисты, писавшие о последнем томе альманаха, воспроизвели эту статью и осыпали ее похвалами, чему мы бы удивились, не зная мы по опыту, что наибольшей популярностью пользуются статьи отнюдь не самые лучшие. Например, рецепт бесподобного жаркого есть не что иное, как шутка с примесью сатиры, и пользы от него мало, ибо осуществить его почти невозможно» (АГ-6, 66-67).

ГОД ШЕСТОЙ,
содержащий немало статей,
которые Амфитрионам, гостям,
а главное, Гурманам
прочсть и обдумать надлежит;
рассказ о важнейших открытиях,
представляющих интерес
для любителей вкусной снеди;
рассуждения о гурманской морали и метафизике;
новые любопытные рецепты;
маленький трактат о соусах, желе и тушении
в наглухо закрытом горшке;
размышления об усовершенствовании
пирожного искусства,
о ведении домашнего хозяйства
и о некоторых парижских рынках;
гурманские стихи и песни;
Малое обозрение за 1808 год,
или Шестую прогулку Гурмана по Парижу,
и проч., и проч.

1808

Anseris ante ipsum magni jecur, anseribus par
Altilis, et flavi dignus ferro Meleagri
Fumat aper.

Juvenal. Sat. V, 114-116

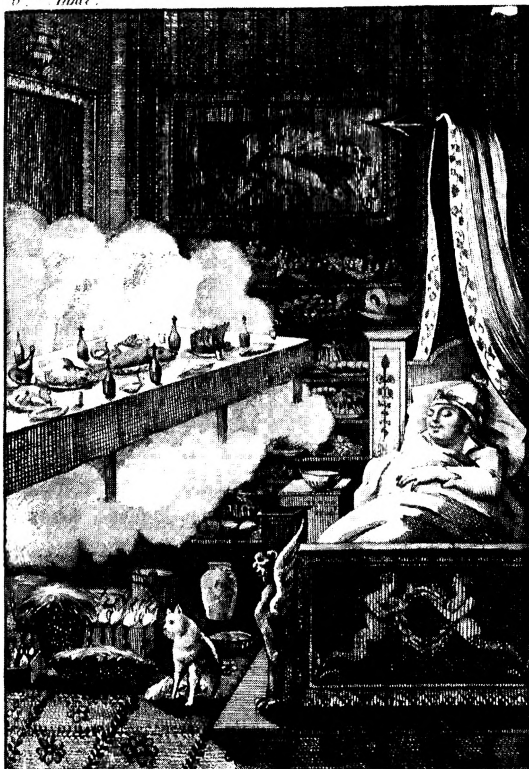
Перед хозяином — печень большого гуся да пулярка
Тоже с гуся, и дымится кабан, что копыя Мелеагра
Стоил бы.

Ювенал. Сатиры, V, 114-116; пер. Д.С. Недовича

Прогулка Гурмана по Парижу названа в заглавии шестой ошибочно. В предыдущем, пятом томе альманаха на титульном листе упомянута четвертая прогулка (вторая прогулка напечатана в третьем томе, а во втором томе этот раздел отсутствует). Здесь должна была стоять пятая прогулка, а на титульном листе АГ-7 упоминаться шестая — именно она там и обозначена. В АГ-6 Гримо сбился со счета, но в АГ-7 сосчитал прогулки правильно.

АГ-6 посвящен родственнику автора Гримо де Вернёю, избранному вместо доктора Гастальди председателем Дегустационного суда (см. примеч. 543). В посвящении перечислены его многочисленные заслуги на поприще гурманства («не ведающий несварений желудок, не знающий пределов аппетита, не подвластная хмелю голова» и проч.).

О господине д'Эгрефёе, упомянутом в пояснении к фронтиспису, см. примеч. 168.



Les Rêves d'un Gourmand.

Barant del.

A. B. L. et Cie. de la Rue de la Harpe, n° 1.

Marsolin sc.

Фронтиспис «Сны Гурмана»

Пояснение автора к фронтиспису

В богато обставленной спальне на разнеживающем старинном ложе покоится Гурман; он спит глубоким сном, и сны, отвечающие задушевным его склонностям, делают его в эти минуты счастливейшим из смертных.

Ему снится, будто он сидит за столом, накрытым с величайшей роскошью, — так, как он бывает накрыт в дни торжественных заседаний Дегустационного суда. Телячьи головы из «Надежного колодца», чудовища из морей, рек и прудов, баранина с нормандских соляных лугов, байоннские и вестфальские окорока, каплуны из Ле Мана и Ла Флеша и проч. блистают здесь во всей своей красе рядом с восхитительным пирожным от господ Руже, Леблана, Лесажа, Жоржа, Бушона, Бено и проч.; рядом с пищей богов, иначе говоря, колбасами от господ Кора, Кайо, Жана, Эрве, Малерба, Веро и Массона (из Сен-Жермен-ан-Лэ); рядом с сухопутными питомцами госпожи Шеве, морскими тварями и экзотическими яствами от господ Балена и Лабура, Корселле и Катё; наконец, рядом с чудесными лакомствами, присланными господами Дювалем и Бертелемо, Ударом, преемником госпожи Ламот, и проч., и проч., и проч.; и все это орошается лучшими винами от господина Тайёра и вкуснейшими ликерами от господина Лемуана.

Образцы превосходных кушаний, которые являются нашему Гурману во сне и озаряют его лицо, полное и румяное, как у прославленного господина д'Эгрефёя, улыбкой блаженства, выставлены на просторном и богатом буфете.

Стол, снящийся Гурману, парит на облаках, а тем временем на полу верительные грамоты сторожит любезная и бдительная кошка, принадлежащая автору этого альманаха и числящая среди своих достоинств отнюдь не только ангорское происхождение и белую шерсть.

Под эстампом надпись: «Сны Гурмана».

О СМЕШАННЫХ ТРАПЕЗАХ

Если в поисках определения мы заглянем в Академический словарь, мы обнаружим, что слово «смесь» означает — если говорить о гурманском мире — «трапезу, во время которой мясо и фрукты подают одновременно и которая служит и полдником, и ужином».

Определение это представляется нам отнюдь не полным и доказывает, что в те годы, когда академики работали над словарем, Гурманы среди них были куда как редки; впрочем, в их оправдание можно сказать, что перемены, произведенные в наших нравах временем и Революцией, сообщили этой трапезе совершенно иной вид, и она сделалась вовсе не похожей на ту, какой была сорок лет назад⁵⁸¹.

Смешанная трапеза потому и зовется смешанной, что разные подачи в ней перемешаны, и, глядя на стол, вы не можете взять в толк, для чего теперь время — для вводных блюд, для жаркого, для преддесертных блюд или для самого десерта; кажется, буд-то, освобождая стол от каждой из этих подач, дворецкий забыл унести несколько блюд, и теперь все они предстали перед вашим взором одновременно. Легко допустить, что первоначально это

⁵⁸¹ Авторитетный словарь французского языка Robert дает слову *ambigu* то же самое толкование, которое присутствовало в Академическом словаре и которое подвергнуто критике в «Альманахе Гурманов». Определение, более близкое к тому, которое предлагает ниже Гримо: «холодная трапеза, в которой все блюда подают на стол одновременно», дает наиболее полный современный толковый словарь французского языка *Trésor de la langue française*.

столовое столпотворение в самом деле образовалось по чистой случайности, а уж потом люди додумались сообщить ему некий порядок, и, поскольку такая трапеза во многих отношениях настоящий клад для людей ленивых, прижимистых и торопливых, ее взяли на вооружение даже в самых благополучных домах.

Однако помимо мяса и фруктов смешанная трапеза включает в себя преддесертные блюда, пирожные и всевозможную рыбу. Сказав это, мы указали на первую неточность Академического словаря. Вторая заключается в утверждении, будто смешанная трапеза служит полдником и ужином; между тем, во-первых, нынче вообще мало кто помнит, что такое полдник, а во-вторых, с тем же успехом можно было сказать, что смешанная трапеза служит завтраком и обедом, тем более что утром и днем ее устраивают куда чаще, чем вечером.

Итак, смешанная трапеза есть такая, которая обходится без супа, но в которой все подачи смешиваются на столе и ни одно блюдо не уступает своего места другому. Крупные части мяса, горячие и холодные преддесертные блюда — все стоит вперемешку на столе, который, как нетрудно догадаться, должен иметь размеры поистине гигантские: ведь по случаю смешанной трапезы на нем размещаются все те блюда, что обычно подаются в три, а то и в четыре приема.

Такое смешение чревато несколькими серьезными неудобствами. Величайшее из них заключается в том, что гости обречены есть жаркое холодным, а преддесертные блюда — ледяными. В самом деле, могут ли кушанья сохранить тепло, если им приходится дожидаться своей очереди не меньше двух часов! Даже если подогревать кушанья с помощью оловянных шаров или кирпичей, — к которым, впрочем, во время смешанных трапез прибегают очень редко, — ни к чему хорошему это не приводит. Искусственный жар не столько согревает преддесертные блюда, сколько их сушит. Многие из них — такие, например, как булочки-рамекены или пирожные-суфле — хороши тогда и только тогда, когда попадают на стол прямо из печи; удивительно,

что двухчасовое ожидание делает их совершенно непригодными к употреблению и превращает нежное лакомство в несъедобную радость.

Другой недостаток смешанных трапез заключается в том, что они являют собою зрелище разнородное, беспорядочное и заранее утоляющее аппетит, вместо того чтобы его распалить. Ароматы каждой подачи по отдельности услаждают обоняние, запахи достигают нёба и щекочут его, даруя человеку ощущения, которые так приятно испытывать и так трудно описывать, и ощущения эти становятся прекрасной прелюдией к несказанным радостям. Когда же ароматы всех подач смешиваются воедино, в нос гостям ударяет запах неопределенный и тошнотворный, располагающий не к приему пищи, а к ее извержению. Так в руках опытного художника краски с палитры разумно распределяются на холсте и рождают дивные картины, тогда как те же краски, выплеснутые на полотно неумелой рукой, не способны породить ничего, кроме хаоса.

Да и вообще смешанная трапеза ввергает умы гостей в смятение, губельное для аппетита. Дегустация кушаний доставляет удовольствие лишь тогда, когда совершается методически и последовательно; поэтому лучше всего возбуждает и насыщает такая трапеза, где блюда следуют одно за другим. В окружении полусотни одалисок султан теряет, не зная, кому отдать предпочтение, и желание его угасает; точно так же при виде великого множества разнородных и различно пахнущих кушаний теряет Гурман, и аппетит его угасает с той же неизбежностью, что и желание султана. Заприте султана в будуаре наедине с юной и пленительной красавицей вроде мадемуазель Бургуэн⁵⁸²; посадите Гурмана перед вкусным и ароматным кушаньем, которое сменят одно за другим еще два десятка яств не менее вкусных,—

⁵⁸² Мария-Тереза-Этьеннетта Бургуэн (1785–1833) — с 1799 г. актриса «Комеди Франсез», выступавшая и в трагических, и — с гораздо большим успехом — в комических ролях.

не сомневайтесь, что жертвы, принесенные в первом случае богине Любви, а во втором — богу Пиров, будут столь же обильными, сколь и многочисленными.

Смешанная трапеза есть по сути своей не что иное, как столпотворение и потому порождает также тысячу других неудобств. Все едят одновременно кушанья самые несхожие. Пока один расправляется с котлетами, другой упивается компотом. Рядом стоят тарелка со сладким мясом⁵⁸³ и тарелка со сладким вареньем; фарш и мармелад, пирожки с паштетом и печенье с миндалем, соус и крем, раки и марципаны,— все смешалось на столе, и эта смесь возмущает взор, мучит нюх, оскорбляет любовь к опрятности.

Преимущества же, способные искупить изъяны столь значительные, весьма немногочисленны. Порой смешанная трапеза обходится дешевле, потому что, соединив четыре подачи в одну, Амфитрион может издержать меньше средств на каждую из них; смешанная трапеза облегчает жизнь слугам, ведь все блюда до единого выставляют на стол еще прежде появления гостей. Наконец, для тех несчастных, которые за столом скучают, смешанная трапеза хороша тем, что длится меньше обычной, не только потому, что никто не тратит времени на перерывы между подачами, но еще и потому, что за таким столом люди в самом деле едят меньше. Ведь, как мы уже отметили, обилие разнородных кушаний не столько возбуждает аппетит, сколько его парализует. Аппетит, главнейшее из чувств человека разумного, нуждается в переменах и живет неожиданностями; можно сказать, что каждое новое блюдо растягивает желудок трапезничающего.

Вывод ясен: Амфитрион, желающий, чтобы в его доме гости ели вкусно, долго и опрятно, смешанных трапез устраивать не должен. Допустимы они лишь на балах и празднествах, куда люди приходят не ради вкусной еды. Недаром истинные Гурманы являются на бал лишь в самом крайнем случае.

⁵⁸³ Телячьи молоки.

О ТАБЛЬДОТАХ

Прежде Париж славился своими табльдотами⁵⁸⁴. В таких заведениях собирались люди любезные, которые, не ведя хозяйства и дорожа своим временем, предпочитали обедам в гостях (которые отнимают много времени, но предоставляют мало свободы) трапезы за табльдотом. Отборное общество собиралось в гостинице Божьей Матери на улице Гренель Сент-Оноре⁵⁸⁵, в гостиницах «Пикардия» и «Англия» на улице Сент-Оноре, в гостинице Бурбона на улице Креста в Малых полях⁵⁸⁶ и проч., и проч. Общее число сотрапезников редко превышало дюжину; у всякого табльдота имелись завсегдатаи — отставные военные, рантье или литераторы; к ним прибавлялись гости неожиданные, но не случайные, ибо человек, не получивший должного воспитания, почувствовал бы себя в подобном обществе так неуютно, что не осмелился бы усесться за стол: ведь в ту пору в людях еще жило некое чувство приличия, некая стыдливость; общественные различия определялись не одними деньгами, и каждый знал свое место.

Кормили за табльдотами обильно и вкусно; достаточно было не зевать, чтобы наверняка встать из-за стола сытым. Завсегдатаи обычно усаживались в центре стола и клали себе лучшие куски, однако они охотно наполняли и чужие тарелки, а главное, оживленно поддерживали беседу, а значит, по справедливости заслуживали награды⁵⁸⁷.

⁵⁸⁴ Табльдот — общий стол в гостинице, за который допускались не только постояльцы, но также и «пришлые» клиенты; табльдот отличался от ресторана тем, что здесь невозможно было выбирать кушанья, причем каждый накладывал себе еду с общего блюда сам, соответственно своему аппетиту и характеру. Похвалы табльдотам в этой главе основаны на личных воспоминаниях; еще в 1785 г. в книге «Философическая лорнетка» Гримо признавался: «На обедах в так называемом хорошем обществе аппетит у меня пропадает начисто, другое дело табльдот — тут я ем за четверых» (цит. по: *Rival*. P. 34).

⁵⁸⁵ Ныне улица Жан-Жака Руссо.

⁵⁸⁶ Улица Croix des Petits Champs.

⁵⁸⁷ Идиллическая картина, нарисованная Гримо, резко контрастирует с тем, как описаны табльдоты в дореволюционной «Картине Парижа» Мерсье

Беседы за табльдотом велись по большей части увлекательные и веселые. Посвящены они были новостям литературы и театра, а поскольку политика в те благословенные времена мало занимала умы, можно было говорить обо всем откровенно, ничего не опасаясь. За общим столом нередко завязывались знакомства приятные и полезные, а порой там даже брала начало крепкая дружба.

Весь этот порядок переменяла Революция. С первых ее дней все общественные собрания превратились в самые настоящие арены; высказывать мнение о чем бы то ни было сделалось опасно, ибо все очень быстро сводилось к политике. Поскольку все порядочные люди были в большей или меньшей степени недовольны новым порядком вещей, у них порой вырывались жалобы и пени, о которых патриоты немедленно доносили как о преступлениях против Революции тысяче и одному сыскному комитету, алчущему подобных разоблачений. Чтобы избежать доноса, следовало обедать, не произнося ни слова, и безропотно сносить оскорбления, которыми патриоты, проникшие во все общественные заведения и распоряжавшиеся там по-хозяйски, осыпали всякого, кто думал не так, как они. С этого времени самые прославленные гостиницы уже ничем не отличались от трактиров; учтивость покинула табльдоты, и трапеза за общим столом превратилась в форменный грабеж; порядочные люди за такой стол сесть не осмеливались, прочие не могли поладить, и табльдоты пришлось закрыть. В конце 1790 года они сделались в Париже великой редкостью.

Не стоит говорить, что они не открылись ни в 1793, ни в 1794 году — в ту пору подлецы черпали силу в трусости порядочных людей, и сила эта была так велика, что горстка разбойников сумела внушить глубочайший ужас 24 миллионам французов, которые всходили на эшафот покорно, точно жертвенные агнцы;

(гл. LXX): если верить Мерсье, завсегдатаи табльдотов и до Революции завладевали лучшими кусками, а люди робкие выходили из-за стола голодными.

все их мужество заключалось не в том, чтобы презирать смерть, а в том, чтобы сносить ее безропотно.

Когда эти подлецы перерезали друг друга, бойня прекратилась, но ужас еще долго владел Францией. Людей больше не казнили сотнями, их больше не заключали в тюрьму тысячами, но общество никак не могло очнуться; к оцепенению прибавился голод, и все эти обстоятельства никоим образом не способствовали возвращению к привычной жизни и привычной еде. 18 фрюктидора V года⁵⁸⁸ лишь усугубило это прискорбное положение дел.

Табльдоты так и не открылись. Парижане продолжали печально обедать у рестораторов поодиночке: каждый молча поглощал свою порцию, не глядя на то, что говорит и делает сосед. Между тем нет ничего более ложного, чем пословица, гласящая: «Когда я ем, я глух и нем»; напротив, легкая болтовня облегчает пищеварение — преимущество, которого лишены все те, кто едят в ресторациях. [...]

Ныне в Париже табльдотов очень мало, постояльцы гостиниц предпочитают заказывать кушанья каждый для себя или отправляться в ресторации. Впрочем, кое-где появляются табльдоты для обывателей, один из которых, на улице Вилledo, действует уже более трех лет и, кажется, довольно успешно. Мы не знаем, что там подают и за какие деньги, но нетрудно предвидеть, что участь этих табльдотов окажется нелегкой и повторить тот успех, какой они имели до 1789 года, им не удастся. Республиканская грубость, которую нынешние юноши впитали с республиканским же молоком, противопоказана табльдотам, созданным для сотрапезников учтивых и знающих, что такое взаимные уступки. Вдобавок парижане так привыкли обедать у рестораторов, выбирая время

⁵⁸⁸ Имеется в виду происшедший 4 сентября 1797 г. государственный переворот, совершенный республиканцами для подавления роялистов и ужесточения репрессий против эмигрантов и священников, не присягнувших Республике.

для трапезы и сами кушанья по собственному желанию, что им будет трудно отказаться от этой свободы, как бы дорого она ни обходилась, и воротиться к табльдотам, где и кушанья, и время их вкушать определяет хозяин заведения. [...]

ОБЕДЫ-БРЮНЕТЫ И ОБЕДЫ-БЛОНДИНЫ

Гастрономическое искусство бесконечно обширно и поистине неисчерпаемо, так что человеку, который всерьез решит заняться его изучением, постоянно открываются новые горизонты. Ведению его подлежат три царства природы и четыре части света, все нравственные предписания и все общественные отношения, ибо нет в мире вещи, которая прямо или косвенно не была бы связана с едой, и только самые грубые и заурядные люди не умеют увидеть в кухне ничего, кроме кастрюль, а в обеде ничего, кроме кушаний.

Особенно замечательно гастрономическое искусство тем множеством сравнений с обыденной жизнью, какие может извлечь из него человек созерцательного ума. Кто бы, например, мог подумать, что между обликом хорошенькой женщины и цветом обеда существует сходство весьма многозначительное и вдохновляющее на множество любопытнейших соображений? А между тем это именно так, и нам не составит труда доказать нашу мысль.

По цвету лица и волос женщины разделяются всего на два разряда: на брюнеток и блондинок; разумеется, существует множество промежуточных оттенков, однако про каждую женщину можно сказать наверняка, что она более брюнетка или более блондинка. То же самое касается и обедов: их тоже возможно разделить на брюнетов и блондинов, смотря по тому, какой цвет преобладает среди открывающих их вводных блюд. Речь следует вести только о вводных блюдах, ибо по ним судят обо всем остальном обеде, точно так же как о коже любой женщины судят по ее лицу.

Человек, искушенный в гастрономических штудиях, с первого мгновения может определить масть обеда, на который он приглашен. Ему достаточно бросить на стол один-единственный взгляд, ведь взор Гурмана настолько же остёр, насколько тонок его вкус.

Попробуем же объяснить, чем обед-брюнет отличается от обеда-блондина,— попробуем, хотя толпа может нас не понять, ибо только посвященные наделены тем чутьем, которое можно назвать седьмым чувством и которое, соединяя в себе самые драгоценные достоинства всех прочих чувств, помогает его носителю проникнуть в то, что для всех прочих смертных остается гуманным вздором.

Если взгляду нашего наблюдателя представится первая подача, целиком или, по крайней мере, большей частью составленная из кушаний темного цвета, как то: рагу из зайца или другой дичи, рубленое мясо, рагу из баранины с репой и тысячи других блюд, принадлежащих к кухне не столько высокой, сколько повседневной,— то наблюдатель, конечно же, придет к выводу, что его ожидает обед-брюнет, иначе говоря, обед низшего сорта; ведь вводные блюда темного цвета требуют меньше труда, ибо, готовя такое блюдо, гораздо легче скрыть изъяны; так художнику темные части даются гораздо легче, нежели светлые.

Напротив, если наблюдатель увидит, что первая подача состоит из тонких и изысканных блюд, цвет которых совсем белый или близок к тому, как то: соус бешамель, кенели, фрикасе из цыпленка, рагу из тонких ломтиков мяса с огурцами, цыплята по-королевски⁵⁸⁹, соте в превосходном роде, живность, фаршированная петушиными гребешками, и тысячи других замысловатых блюд, которых мы в данную минуту не можем припомнить, но в состав которых непременно входят самые драгоценные рыбы, самое нежное мясо, самая изысканная птица,— если наблюдатель увидит все это, он ни на секунду не усомнится в том, что ему

⁵⁸⁹ Тушенные в белом вине и подаваемые с белым соусом.

предстоит обед-блондин, плод трудов и размышлений перво-классного мастера поварского искусства, истинный гастрономический шедевр.

Примерно так же обстоит дело и с женским цветом лица. За редкими исключениями, светлая кожа свидетельствует о благородном происхождении, утонченном уме, нежной и тонкой коже (достоинство, которое многие любители ценят выше всех прочих, ибо оно столько же привлекательно в темноте, сколько и при свете дня); светлая кожа, как правило, обличает кротость нрава и прочие добродетели, так украшающие прекрасный пол. Блондинка, кажется, смиренно просит вашей привязанности, а брюнетка жаждет забрать ее силой. Меж тем просьбы всегда милее приказов.

Сравнение наше может быть оспорено, но никто не возьмется оспаривать мысль, что обед-блондин имеет множество преимуществ перед обедом-брюнетом. Последний доступен самому заурядному из поваров, зато подняться до первого способны лишь первоклассные мастера — такие как Решо и Морийон, Вери и Робер-старший, Бален и прочие. Что и требовалось доказать.

ОБЩИЕ СООБРАЖЕНИЯ О ПАРИЖСКИХ РЫНКАХ

Факт весьма примечательный: в великолепнейшем из европейских городов, где на стол подаются изысканнейшие яства, где великое искусство кормить людей и не менее великое искусство наслаждаться жизнью доведены до несравненного совершенства, — в этом городе торговля съестными припасами производится с величайшей неопрятностью, страдает серьезными неудобствами и даже чревата немалыми рисками, а если сказать проще, съестным здесь торгуют в обстановке самой неподобной, самой грязной и самой опасной⁵⁹⁰.

⁵⁹⁰ Изображение Центрального рынка в этой главе очень близко к тому, которое представлено в «Картине Парижа» Мерсье (гл. LXVIII «Рынки»).

Чужестранец, слышавший о том, что парижане большие гурманы и что в Париже кормят вкусно и роскошно, прибывает в нашу столицу и, по всей вероятности, рассчитывает обнаружить здесь рынки просторные, чистые, светлые, разумно устроенные, такие, одним словом, какими они должны быть у народа, который превыше всего ставит наслаждения гастрономические. Убаюканный этими мыслями, чужестранец, едва ступив на парижскую землю, спрашивает дорогу на Центральный рынок — главный рынок Парижа, с которого товары поступают на все прочие рынки, представляющие собой, в сущности, не что иное, как его дочерние предприятия; чужестранец спешит туда, ибо рассчитывает увидеть там просторные помещения, где покупателей ожидают все розничные торговцы съестными припасами. Он убежден, что к услугам этих торговцев неограниченные запасы воды; что туда, где торгуют съестным, нет доступа ни лошадям, ни экипажам; что подъехать или подойти к рядам можно с легкостью; что торговцы и товары располагаются под высокими навесами, которые защищают их от дождя, града и снега, но, однако же, позволяют беспрепятственно проникать внутрь дневному свету; что торговля каждым видом съестного производится отдельно, иначе говоря, мясо и свежая морская рыба, трескуха и живность, речная рыба, овощи и фрукты продаются каждый в особом павильоне, где товары разложены самым выгодным образом. Он убежден, что в столице, населенной

Жалобы на грязь и неустроенность этого рынка раздавались так часто, что как раз в 1808 г. (год публикации АГ-6) Наполеон принял решение о строительстве в Париже новых, благоустроенных крытых рынков (выполнено это было уже при следующем режиме, в эпоху Реставрации). Центральный рынок, описываемый Гримо, располагался на том самом месте, где во второй половине XIX в. находилось известное по одноименному роману Золя «Чрево Парижа», однако Золя описывал уже другой рынок, построенный Виктором Бальтаром в 1852–1870 гг. Этот рынок, в свою очередь, был разрушен в начале 1970-х гг., и сейчас на этом месте располагается сквер, под которым действует огромный торговый центр (Forum des Halles).

учтивейшим народом мира, торговцы подают пример вежливости и предупредительности, тем более что они, как кажется, сами первые в этом заинтересованы, и проч., и проч.

Свято веруя во все эти соображения — в сущности, совершенно естественные, — наш чужестранец прибывает на Центральный рынок, который он, впрочем, отыскивает с большим трудом, потому что подъезды и подходы к нему трудны, узки и грязны, — и обнаруживает, что главный парижский рынок располагается не на просторной площади, а в лабиринте грязных улочек. На месте грезившихся ему павильонов и портиков чужестранец обнаруживает лишь длинные и неровные ряды уродливых красных зонтов, под которыми ютятся торговцы со своим товаром и толпятся покупатели. Стоит пойти дождю, и зонты эти начинают протекать со всех сторон, струи дождя обрушиваются на съестные припасы и мгновенно образуют вокруг каждого *места* зловонные болота, из которых несколько минут спустя растекаются по всему рынку ручьи, пугающие пешеходов и грозящие затопить самих торговцев. В этих жалких, неудобных стойлах, которые торговцы вынуждены нанимать за 1 ливр 8 су в неделю, торгуют всем вперемешку: мясом и птицей, свежей и соленой морской рыбой и рыбой пресноводной, травами и фруктами, потрохами и овощами. Апельсины продаются рядом с рыбой, трюфеля — рядом с абрикосами, запах трески долетает до вас одновременно с запахом цедры⁵⁹¹. Воды на рынке мало, а сточных канав нет вовсе, поэтому прямо под ногами у посетителей валяется великое множество животных и растительных отходов, по которым беспрестанно разъезжают экипажи самого разного сорта, от тачек до карет, от повозок до кабриолетов, и все

⁵⁹¹ Правда, надобно признать, что за последние два-три года власти попытались внести некоторый порядок в эту сумятицу и отвели каждому виду товара отдельный ряд. Однако лучше от этого не стало, да и не могло стать: слишком мало на рынке места и слишком неудобно он расположен (ГдЛР).

то создает нешуточную угрозу для жизни всякого, кто вознамерится запастись продовольствием. Придя на Центральный рынок на кочаном капусты, вы рискуете лишиться руки или ноги.

В первых этажах окрестных домов торгуют в основном маслом и яйцами, а кое-где бакалейным товаром и фруктами; эти лавки тоже узкие, тесные, темные, заваленные товарами; подобраться к ним трудно, а еще труднее разглядеть вход, который почти полностью загораживают зонты торговцев, трудящихся на улице, да и продаются в них не все товары, а только перечисленные выше. Тем не менее лавки эти — единственное место на рынке, где покупатель чувствует себя в безопасности.

Мясной рынок, куда сельские мясники приезжают дважды в неделю, находится на площади, где раскладывают свой товар колбасники, жарильщики, торговцы требухой и сырами, а также перекупщики, продающие жареное мясо; все они располагаются, можно сказать, на голове друг у друга, так что по средам и субботам покупатели с трудом прокладывают себе дорогу по рынку. Добавим, что и у этих торговцев нет другой защиты от дождя, кроме скверных зонтов, и в дождливую погоду потоки воды заливают мясо и цыпят точно так же, как рыбу, травы и овощи.

Казалось бы, картина уже довольно неприглядная, но этого мало: для довершения неудобства женщины с лотками, полными травы и рыбы, фруктов и овощей, масла, яиц и сыров, расхаживают по рынку, загромаждают проезжую часть и, приставая к покупателям и прохожим, усугубляют и без того чудовищный беспорядок.

Если же все это не отпугнет нашего чужестранца и он все-таки пожелает что-нибудь купить, ему не только заломят цену в полтора, а то и в два раза выше настоящей, но — в том случае, если он попытается торговаться, — еще и осыплют его насмешками и угрозами, так что он унесет с рынка исчерпывающее представление не только о парижской опрятности, но и о парижской учтивости. [...]

ГОД СЕДЬМОЙ,
содержащий великое множество
увлекательных статей
по истории гастрономического искусства;
немалое число новых гурманских рецептов;
статью о свежесохранном кофе;
важные соображения о сотé, шоколаде
и вирской колбасе;
гурманские анекдоты;
рассказ о новых открытиях 1808 и 1809 годов;
маленькие трактаты о нантских сардинах,
бордоских ликерах, картофельном рисе и проч.;
замечания касательно роли новых назначений
в гурманском мире;
гурманскую переписку;
гурманские стихи и песни;
Малое обозрение за 1809 год,
или Шестую прогулку Гурмана по Парижу,
и проч., и проч., и проч.

1810

Sternitur, exanimisque tremens procumbit humi bos.

Virg., Aen. V, 481

Вздрыгнул бык и упал, наповал убитый ударом.

Вергилий. Энеида, V, 481; пер. С. Ошерова

Перевод латинской цитаты в пояснении автора к фронтиспису: «...хлынет к ним в покои волна желателей доброго утра» (Вергилий. Георгики, II, 462; пер. С. Шервинского).

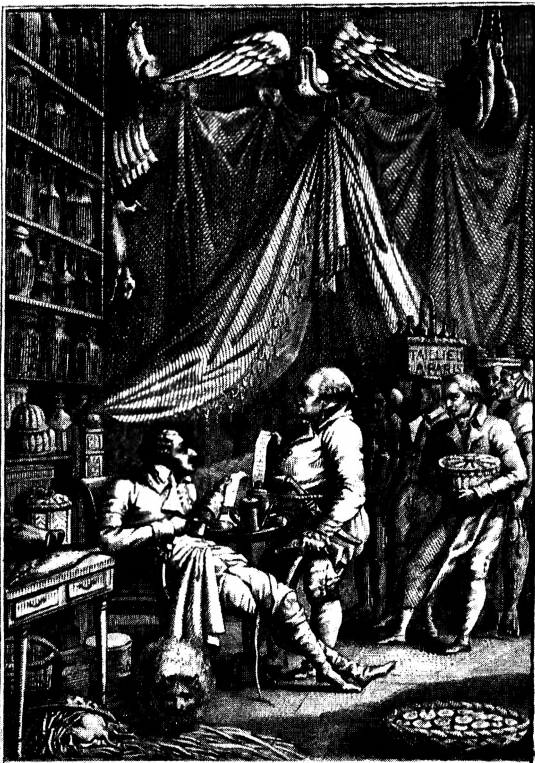
О дородности владельца «Канкальской скалы» Алексиса Балена см. примеч. 375.

Упомянутая в этом пояснении госпожа Денё была главной торговкой пресноводной рыбой на Центральном рынке и, по позднейшим воспоминаниям Гримо, «блистала так ярко, что возвысилась до банкротства, чего с рыночными дамами обычно не случается и что, впрочем, не помешало ей торговать с прежним размахом» (цит. по: *Desnoiresterres*. P. 281).

Тончайший слух кошки, изображенной на картинке, специально подчеркнут потому, что белые ангорские кошки с голубыми глазами нередко бывают глухими.

АГ-7 посвящен праху актера Дазенкура, о котором см. подробнее примеч. 594.

Двухлетний перерыв между АГ-6 и АГ-7 Гримо объяснил в предуведомлении нерешительностью прежнего книгопродавца Марадана, которого смутили разговоры о том, что «автор исчерпал свой предмет, неспособен продолжать работу и, за неимением покупателей, вынужден отказаться от своего предприятия» (АГ-7, XII). Поскольку Марадан издавать АГ-7 отказался, этот и следующий тома вышли у другого книгопродавца — Жозефа Шомеро.



Le lever d'un gourmand

Charbonnet del.

Marcas. Sculp.

Фронтиспис «Пробуждение Гурмана»

Пояснение автора к фронтиспису

Этот эстамп служит продолжением того, который под названием «Сны Гурмана» открывает шестой том нашего альманаха.

На сей раз сны Гурмана, можно сказать, воплощаются в жизнь. По его пробуждению повар, упицанностью не уступающий владельцу «Канкальской скалы», подносит ему меню грядущего обеда (длиной могущее сравниться с вирской колбасой). По такому случаю наш Гурман отставляет чашку полезного настоя, но тут его внимание привлекает толпа посетителей, жаждущих вручить ему верительные грамоты:

Mane salutantum totis vomit oedibus undam.

Среди этих гонцов, сгибающихся под тяжестью приношений, можно различить посланца господина Рудо, прославленного пирожника из Перигё, а у него в руках — паштет с красными куропатками и трюфелями, ничем не уступающий индейке, изготовляемой тем же мастером; посланца господина Тайёра, а у него на голове — корзину с лучшими винами из прославленных тайёровских погребов; главного приказчика госпожи Шеев, а у него в руках — большую корзину, в которой виднеются неракский паштет и тулузская утиная печенка; верную помощницу госпожи Денё, а у нее в руках — великолепную руанскую щуку и проч., и проч.

На полу лежат другие верительные грамоты, прибывшие еще вчера, как то: корзина с устрицами из «Канкальской скалы», пулярки из Ле Мана, страсбургский пирог и шартрский паштет из хрустанов от знаменитого Лемуана, холодец из кабаньей головы от господина Корселле, нантские маринованные сардины от господина Селье и проч., и проч.; все это великолепие сторожит любезнейшая из кошек, которая в жизни никого не укусила и не оцарапала и которая, даром что ангорской породы, обладает тончайшим слухом.

Как ни странно, все эти многообразные съестные припасы заполняют не что иное, как спальню, богатым убранством которой хозяин обязан роскошному магазину господина Бодуэна в особняке Шуазеля.

Под эстампом надпись: «Пробуждение Гурмана».

О ПАРАДНЫХ БЛЮДАХ

Когда бы мы захотели продолжить начатое в предшествующих томах сравнение разных частей трапезы с разными частями дворца или особняка, мы без труда могли бы доказать, что существует немалое сходство между теми парадными блюдами, которые красуются на столе и поражают взоры своей роскошью, но на которые, из почтения к Амфитриону, никто не покушается, так что они радуют только глаз, но не желудок, и теми роскошными необитаемыми залами, теми колоссальными безделками, которые никому не приносят пользы и преследуют одну-единственную цель — доказать, что их владелец сказочно богат. Однако это сравнение могло бы увести нас слишком далеко, и, возможно, не все сумели бы в полной мере оценить его справедливость; многие, пожалуй, увидели бы в нем всего лишь одно из натужных сближений, в котором точность мысли принесена в жертву любви к парадоксам. Итак, мы воротимся к поваренному искусству и рассмотрим парадные блюда лишь в их отношении с гастрономией.

Парадными, как правило, называют те блюда, которые не принадлежат в строгом смысле ни к вводным блюдам, ни к жаркому, ни даже к блюдам преддесертным; так что те, кто путают их с сытными вводными блюдами, изжаренными на вертеле, или со сменными блюдами, не правы. Парадные блюда в настоящем

смысле слова суть те, которые во время большого обеда сопровождают жаркое и располагаются на двух концах или в четырех углах стола в зависимости от того, простое подано жаркое или двойное — ибо в этом последнем случае в середине стола обычно располагается паштет. Парадные блюда, о которых мы ведем речь, чаще всего состоят из одного-единственного кушанья. В этой роли выступает то паштет из Нерака, то страсбургский пирог с гусиной печенкой, то галантин с трюфелями, то паштет с жаворонками из Питивье, то пирог с коринкою, именуемый «баба»⁵⁹², то разварной рейнский карп, то страсбургская форель, то рубленая зайчатина, то компьенский пирог, то макаронник, то булочки-бриоши с сыром, то большой ложный бисквит, то хрустящие сладости, то савойский бисквит, то картофельное пирожное-суфле, то слоеный торт-тысячелистник, то перигорский пирог, то пирог-флан по рецепту маршалши и проч., и проч. Случается, впрочем, и так, что в состав парадного блюда входят несколько разных кушаний; тогда, например, на одном большом блюде с превеликим искусством располагают бок о бок страсбургских раков, креветок, омаров и булочки-рамекены.

Отличительные черты парадных блюд таковы: во-первых, блюда эти всегда имеют грандиозный вид (ведь они должны поражать взоры); во-вторых, им противопоказаны соусы.

На стол парадные блюда попадают лишь после первой подачи (на которую едоки набрасываются с такой же охотой, а порой и с такой же яростью, какую члены прославленного Общества Среды обнаруживают 52 раза в год), когда дело доходит до жаркого; величием своим и своими размерами они внушают сотрапезникам такое великое почтение, что те редко посягают на их красу.

⁵⁹² В УА Григо характеризует это кушанье как «польское блюдо, изобретенное польским королем Станиславом Лещинским, который к старости не только сделался большим Гурманом, но и сам, случалось, охотно выступал в роли повара» (УА, 170).

Лишь весьма многочисленное и весьма грозное воинство, составленное из ненасытных едоков, дерзнет атаковать такую крепость, располагающуюся на второй, а то и на третьей линии обороны. Но всем названным причинам эти блюда чаще всего уносят со стола нетронутыми и украшают ими следующий торжественный обед, а в ход их пускают лишь во время завтрака с вилкой в руке, который устраивается ради ублажения не взора, а желудка (этой отсрочки избегают только пироги-фланы, булочки-рамекены и пирожные-суфле, которые следует есть горячими).

О БЛЮДАХ НАРЯДНЫХ

От парадных блюд следует отличать блюда нарядные, и если первые мы сравнили с чересчур громоздкой мебелью, которая вызывает почтение, мешающее использовать ее по назначению, то нарядные блюда мы уподобим великолепным, элегантным и стройным каминным часам, которые в таком большом числе продаются в особняке Шуазеля и которые призваны украшать верхнюю доску камина или роскошную консоль. Формы их изысканны, очертания прелестны, украшения остроумны, однако роскошь эта не вовсе бесполезна. Каминные часы стоят в гостиной не только для забавы, но и для пользы дела: своим боем они напоминают влюбленным, что пора отправляться в спальню, а Гурманам — что пора переходить в столовую.

Примерно так же обстоит дело и с нарядными блюдами: к их числу относятся более или менее роскошные, более или менее живописные произведения пирожников, которыми сотрапезники, разумеется, искренне любят, но которые в конце концов с не меньшим удовольствием отправляют в рот. Нарядные блюда имеют форму то храма из ракушек, то здания из грубого необработанного камня, то утеса, грозно нависающего над столом, причем исполнено все это с изумительным правдоподобием. Тут видим мы пустынь Святого Антония, там поселян на склоне горы — ведь ровные поверхности нарядным блюдам противопознаны.

Для созданий такого рода никаких правил не существует; все зависит от гения мастера, который повинуется только своему вдохновению — и обстоятельствам, ибо нарядные блюда нередко символизируют какие-либо события из жизни Амфитриона или гостей; единственное, что ограничивает фантазию творца, — это величина стола. Впрочем, иные нарядные блюда так грандиозны, что на столе не умещаются; в этом случае следует вести речь не о блюде, а о целом съедобном представлении — такова, например, была сладкая декорация к опере «Барды»⁵⁹³, или изготовленная в 1809 году для обеда в «Канкальской скале», устроенного бывшими учениками господина Люса де Лансиваля, сцена из трагедии «Смерть Гектора», в которой поражало удивительное сходство всех фигур с настоящими актерами, или пятая сцена первого действия «Любовных безумств», где можно было без труда узнать и Дазенкура, и Комона⁵⁹⁴, и проч., и проч. Все эти три шедевра вышли из рук господина Руже, первого пирожника столицы в этом и всех прочих родах.

Особенно же часто прибегают к живописным нарядным блюдам для празднования именин: в этом случае мастер пирожного искусства отыскивает в жизни святого покровителя или святой покровительницы именинника или именинницы подходящий эпизод и изображает его, используя вместо красок или мрамора

⁵⁹³ О «Бардах» см. примеч. 369.

⁵⁹⁴ Трагедия Жана-Шарля-Жюльена Люса де Лансиваля (1764–1810) «Гектор» в пору написания и публикации АГ–7 была свежайшей новинкой: премьера состоялась в «Комеди Франсез» 1 февраля 1809 г.; «Любовные безумства» (1704) — комедия Жана-Франсуа Реньяра; в упоминаемой Гримо пятой сцене первого действия этой пьесы Дазенкур (наст. имя и фам. Жозеф-Жан-Батист Альбуи; 1747–1809), который более всего прославился исполнением Фигаро в двух комедиях Бомарше и которому Гримо посвятил АГ–7, играл слугу Криспена, а Комон (ум. 1803) — старика Альбера, которому Криспен морочит голову. Дазенкур, хорошо знакомый Гримо еще с дореволюционных времен, был, между прочим, членом Общества Среды (см. примеч. 187), одним из гостей на знаменитом ужине 1783 г., а затем членом Дегустационного суда.

тесто и крем, сахар и миндаль, печенье и бисквиты; в результате Лабриэль имеет возможность узреть на столе сцену Благовещения, Мария — Успение, Балтазар — Поклонение волхвов, Сюзанна — Сусанну и старцев и проч., и проч.

Впрочем, нарядные блюда далеко не всегда бывают так искусны и сложны; чаще всего они представляют собой съедобный утес без человеческих фигурок или даже просто пирамиду из сладких пончиков или других изделий, которые самый заурядный пирожник может приготовить без особого труда и для которых не требуются глубокие познания первоклассного мастера.

ГОД ВОСЬМОЙ,
содержащий, в числе великого множества
увлекательных статей
о гастрономическом искусстве,
маленькое рассуждение о трюфелях,
о поджаривании мяса на решетке,
о загущении соусов,
о коровьем масле, вине с острова Мадера,
свадебном обеде, кухарках, яйцах,
совершенствовании кухонного искусства
в XVIII веке, киршвассере и проч.;
похвальное слово зубочисткам;
рассказ о новых открытиях 1810 и 1811 годов;
гурманские стихи и анекдоты;
гурманскую переписку;
Малое обозрение за 1811 год,
или Седьмую прогулку Гурмана
по славному городу Парижу,
а также несколько статей об иностранной кухне
и проч., проч., и проч.

1812

Acceptabis... oblationes et holocausta
tunc inponent super altare tuum vitulos.

Ps. 50

Тогда благоугодны будут тебе ... возношение и всесожжение;
тогда возложат на алтарь твой Тельцов.

Пс. 50:21

В пояснении автора к фронтиспису упомянуты художник Шарль (см.: *Grand-Carteret*. P. 347) и гравёр Луи-Франсуа Марьяж.

АГ-8 посвящен тени дворецкого Вателя, «мученика, чье имя открывает гастрономические святцы» (см. о нем примеч. 538).

АГ-8, так же как и предыдущий том, вышел после двух-летнего перерыва. В предуведомлении Гримо объясняет это не зависящими от него обстоятельствами. В позднейшем (от 21 и 23 августа 1824 г.) письме к единомышленнику-гурману маркизу де Кюсси Гримо вспоминал, что за этот восьмой том на него подали иски в уголовный и гражданский суды, однако не уточнял, когда именно это произошло. Нед Риваль (*Rival*. P. 199) предположил, что торговцы, обиженные предыдущим томом, подали иски до выхода АГ-8 в свет, и потому Гримо пришлось «чистить» том, подготовленный к выходу в начале 1811 г. (перепечатывать отдельные страницы, а может быть, и весь том). Гюстав Денуартер (*Desnoiresterres*. P. 233), напротив, считал, что иски были поданы уже после выхода АГ-8, и именно из-за них Гримо прекратил выпускать альманах.



Le plus mortel ennemi du dîner.

Ch. F. J. L. A. E. L. Grand. J. de la République. Paris 1847.

Фронтиспис «Заклятый враг обедов»

Пояснение автора к фронтиспису

Этот эстамп служит продолжением того, который открывает седьмой том альманаха и на котором Гурман давал указания своему повару и принимал различные верительные грамоты. Здесь он завтракает по всем правилам искусства, причем завтракает так плотно, что, если бы он не был одарен исключительно могучим желудком, ему пришлось бы воздержаться от еды до самой ночи.

Да и может ли быть иначе, если стол, за которым он сидит, и поставцы-«служанки» по обе стороны от него заставлены великим множеством кушаний, одно питательнее другого? Здесь и тарелки с канкальскими устрицами, и почки от госпожи Арди, и пирожки с мясным соком от господина Руже, и сосиски от господина Кора, и кровяные колбаски от господина Массона, и котлеты от господина Делоне, и паштет с ветчиной от господина Леблана, и байоннская ветчина от господина де Ларуэя, и превосходные бургундские вина от господ Жове и Вилькока из Отена, и тончайшие ликеры от господ Нозля Ласерра и Лемуана из Парижа, от Мари Бризар и Роже из Бордо и от господина Бускарá из Клермон-Феррана и проч., и проч., и проч.

Гурман изображен в ту минуту, когда он поглощает устриц, неременное предисловие всех завтраков с вилок в руке.

Штатная кошка Дегустационного суда, устроившись у ног Гурмана подле переносной печки, которая установлена под столом для благоприятства работе гурманского желудка, составляет ему компанию и смотрит на него, а равно и на завтрак, взором, в котором выражаются любовь разом и к хозяину, и к еде.

Рупор, установленный справа от Гурмана, соединяет его с кухней и позволяет передавать туда приказания напрямую, минуя посредников.

Все эти предметы, которые на рисунке господина Ш. изображены столь же изящно, сколь и остроумно, следовало бы, разумеется, выгравировать с большим тщанием. Достоин сожаления, что господин Марьяж почтил эту доску только своим именем, гравировку же поручил наименее достойному из своих учеников.

Под эстампом надпись: «Заклятый враг обедов».

ЛЕТАЮЩИЕ ТАРЕЛКИ

Продолжая параллель между частями трапезы и частями жилища, которая открывает предыдущие тома нашего альманаха, мы сравним блюдо, именуемое *летающими тарелками*, с теми легкими креслами, которые не имеют ни строго определенного места в гостиной, ни строго определенного стиля и, не соответствуя общему убранству комнаты, делают ее, однако, более уютной и приятной для глаза.

Примерно то же самое можно сказать и о тех тарелках, которые гастрономический словарь именует *летающими*. Они не так сытны и не так грандиозны, чтобы мы могли причислить их к вводным блюдам, но они не относятся и к дополнительным блюдам и не принадлежат в полной мере к блюдам преддесертным; они сами составляют особый разряд, не предусмотренный в меню правильного обеда.

Понятно, что *летающим тарелкам* нет места в трапезе, отвечающей всем правилам искусства, ибо эти летучие отряды нарушили бы его торжественный строй и строгую симметрию; они являются только на тех изысканных, но ни на что не притягивающих обедах, где безупречность кушаний извиняет вольность подачи и куда иные блюда врываются совершенно незаконно.

Обычно на *летающих тарелках* подают кушанья, которые следует съесть немедленно после того, как их вынут из печи

или снимут с вертела, и которые не терпят ни малейшего промедления, как то: котлеты-сгорожарки, английские бифтеки⁵⁹⁵, крокеты из птицы, ортоланы и прочие мелкие птички, изжаренные на вертеле, пирожки, сырныи булочки-рамекены, суфле всех родов⁵⁹⁶ и проч., и проч. Довольно двухминутного запоздания, чтобы эти нежные яства сделались совершенно неузнаваемыми и несъедобными, по этой-то причине из строго продуманных трапез, где *летающим тарелкам* места нет, эти кушанья должны быть исключены.

Таким образом, *летающие тарелки* могут сопутствовать как второй, так и первой подаче, смотря по тому, к какому разряду принадлежат поданные на них яства: к животному, к растительному или к сладям; они могут соседствовать и с вводными, и с преддесертными блюдами, главное, чтобы число их было четным, ибо, пусть даже они не принадлежат к обязательным составным частям трапезы, они все же не должны полностью нарушать ее симметрию.

Настоящие Гурманы отдадут *летающим тарелкам* должное с превеликой охотой, ибо лучше чем кто бы то ни было знают, что на них подают лишь яства самые изысканные, изготовленные главным поваром собственноручно. Поскольку яства эти немногочисленны и на всех гостей их не хватает, распределяет их Амфитрион, которому надлежит отдавать преимущество тем из гостей, кто способен в полной мере оценить эту привилегию; следственно, для сотрапезника получить угощение с летающей тарелки — великая честь, ибо он вправе усмотреть в этом знаке отличия лестную оценку своего вкуса.

⁵⁹⁵ См. примеч. 29.

⁵⁹⁶ Само по себе слово «суфле» указывало только на способ приготовления, но не на характер блюда; бывали суфле сладкие, но бывали и мясные (вот примерный рецепт такого суфле: из молодого зайца или молодой куропатки делают фарш, превращают в пюре, прибавляют желтки и взбитые белки и всю эту смесь запекают).

О ВОДЕ С САХАРОМ

Если во время большого обеда вы отдали должное всем блюдам всех подач без исключения, иначе говоря, совершили *кругосветное путешествие*, и завершили трапезу несколькими чашками кофе или семнадцатью рюмками превосходных ликеров, то самый невинный, самый здоровый и самый действенный способ переварить все съеденное и выпитое — это, по нашему глубочайшему убеждению, легкие физические упражнения.

Правда, последователи Салернской школы предупреждают нас: *Post prandium, sta*⁵⁹⁷, однако здравый смысл, наставник более надежный, чем любые доктора, подсказывает нам, что лучший способ помочь желудку довершить переваривание пищи — долгая и неспешная прогулка⁵⁹⁸.

Увы, нравы наши оставляют здоровье в полном небрежении и не позволяют нам прибегнуть к этому спасительному средству. Не успеете вы встать из-за стола после сытного обеда, как рука, разом корыстная, угодливая и коварная, подсовывает вам карты, и ближайшие несколько часов проводите вы в обществе дамы ник и валета червей. Отсюда столь великое множество людей с плохим пищеварением, хуже того, столь великое множество несварений желудка, которые можно было бы предотвратить, когда бы каждый сотрапезник слушался голоса Природы, советующей тому, кто наелся до отвала, совершить небольшую пешую про-

⁵⁹⁷ После трапезы постоишь (*лат.*). Салернская школа, наследовавшая традиции античной медицины, возникла в IX в. в итальянском городе Салерно; комментированные афоризмы этой школы были чрезвычайно популярны во Франции; начиная с XV в. они многократно издавались по-латыни и во французском переводе и даже вошли в состав массовой «Голубой библиотеки» (см.: Roche D. *Histoire des choses banales*. P., 1997. P. 266).

⁵⁹⁸ В другом месте этого же тома (АГ-8, 151) Гримо восхваляет иную форму активного времяпрепровождения, способствующего лучшему перевариванию пищи, — посещение после обеда спектакля в театре Водевиля. Латинскую формулу он по такому случаю переиначивает в «*Post prandium hilaritas*» [После трапезы веселье].

гулку или другие действия, упражняющие не столько ум, сколько тело, дабы уберечь себя от дурных последствий, которые особенно вероятны в тех случаях, когда трапеза длилась недолго⁵⁹⁹.

Взамен физических упражнений было предложено иное средство — через два часа после кофе гостям подносят полные стаканы воды с сахаром. Предоставим врачам судить о том, что лучше: позволить желудку варить в покое или же заполнять его жидкостью, которая в той или иной мере нарушает начавшийся процесс пищеварения, но раз уж обычай требует второго решения, мы ограничимся тем, что посоветуем богатым Амфитрионам подавать воду с сахаром в хрустальных стаканах, которые изготавливаются в Мон-Сени под началом господина дю Фужере и продаются в Париже на улице Бонди, 10⁶⁰⁰.

⁵⁹⁹ *Скоротечность обедов, которые задают особы высокопоставленные, да и вообще большая часть нынешних Амфитрионов, поистине возмутительна. Эти господа полагают, что скормить гостям обед, достойный пятичасовой работы челюстей, желудка и ума, есть вещь самая обыкновенная и что хороший тон того требует. Мы со своей стороны никогда не перестанем возвышать голос против злоупотребления, столько же вредящего здоровью гостей, сколько их веселости, а равно и совершенствованию гастрономического искусства. В настоящее время как следует оценить обед способны только члены Дегустационного суда, да и они не избежали тлетворного влияния современности: последние заседания длились не более шести часов. На заметку господам (ГДЛР).*

⁶⁰⁰ В 1781 г. в Лё-Крёзо был построен металлургический завод; с 1787 г. сюда же в Монсени (поблизости от Лё-Крёзо) была перенесена Севрская хрустальная мануфактура королевы. В 1790 г. она была закрыта из-за революционных событий, а в 1796 г. открыта вновь, причем мажоритарным акционером стал адвокат и торговец бумагой Жан-Франсуа Шаго (1752–1824), приятель Гримо и непрременный заместитель председателя Дегустационного суда присяжных; поскольку два председателя Дегустационного суда скончались «на посту»: один (доктор Гастальди) от несварения желудка, другой (Гримо де Вернёй) от старости, Шаго, опасаясь последовать их примеру, не соглашался официально именоваться председателем (*Fortia de Piles*. P. 283). Позднее, в 1818 г., Шаго

Там продаются также графины и сахарницы, переливающиеся всеми цветами радуги и удовлетворяющие требованиям самого изыскательного вкуса. Сладкая вода, поднесенная в таком хрустале, не может не произвести целительного действия.

О КУХАРКАХ

В предыдущих томах нашего альманаха мы уже вели речь о дворецких и о поварах и даже о здоровье этих последних, которое требует, чтобы хозяева регулярно прочищали им желудок; однако мы еще не сказали ни слова о поварихах, или кухарках, а меж тем во Франции, где только очень богатые люди могут верить свою кухню существу мужского пола, кухарки составляют отряд весьма и весьма многочисленный.

Прежде всего каждому следует раз и навсегда уяснить, что кухарка не способна исполнять свои обязанности надлежащим образом, если ее занимают не только на кухне; ведь приготовление еды — дело настолько серьезное, что поглощает силы и время без остатка. Это аксиома, в истинности которой, кажется, сомневается большинство парижских буржуа: они делают из кухарки также служанку, горничную и камеристку, а потом удивляются, что рагу невозможно разжевать, соус скис, а жаркое подгорело. По-другому и быть не может, если кухарка вынуждена то и дело откликаться на хозяйский зов; это очевидно для всякого, кто хоть что-нибудь понимает в великом искусстве ублажения желудков.

стал единственным собственником хрустальной мануфактуры в Мон-Сени. Директором мануфактуры с 1796 г. был Ладуэп дю Фужере, «преданный Искусству и Ремеслам и пожертвовавший огромные капиталы на их совершенствование, благодаря чему фабрика не только производит замечательный хрусталь, но и постоянно снижает цену на свои изделия, которые ныне по карману даже людям самого скромного достатка» (АГ-7, 97). Письма Гримо к семейству Шаго см. в изд.: Grimod de La Reynière A.B.L. Correspondance inédite à la famille Chagot, 1812-1832. P., 1991.

Хорошая кухарка должна быть только кухаркой; всякая другая работа по дому ей заказана.

Если же она располагает своим временем, то обязана всецело посвящать его делу, ей порученному. Зимой она встает с рассветом, а летом в шесть утра и первым делом наводит в кухне идеальный порядок. Затем она ставит на огонь горшок с мясом и не отходит от него до тех пор, пока не снимет всю пену; затем отправляется на рынок, желательно на Центральный, если, конечно, не живет от него слишком далеко, ибо именно на Центральном рынке самое большое число припасов продается по самым низким ценам. Воротившись домой, она принимается за обед, меню которого обговорила с хозяевами накануне; она загружает в кастрюли составные части вводных блюд, раскладывает по тарелкам блюда преддесертные, шпигует или обвертывает ломтиками сала мясо для жаркого, одним словом, делает все для того, чтобы хозяева могли приступить к трапезе вовремя.

Перед самым началом обеда она разогревает суп, а остальные блюда расставляет в том порядке, в каком им надлежит явиться на столе. Если в ее ведении находится также и буфетная, она с утра занимается десертом, а вечером уделяет особое внимание кофе, который готовит непременно без кипячения, по превосходному методу прославленного господина де Беллуа.

После обеда кухарка пересчитывает и запирает серебро, расставляет по местам посуду, сводит счета за день и проч. Если так заведено в доме, вечером она представляет эти счета хозяевам и обговаривает с ними меню на завтра; не стоит и говорить, что остатки еды кухарка сберегает с превеликим тщанием: одну часть она на завтра снова подаст на стол в прежнем виде или «переодетую», другую накормит слуг.

Из сказанного очевидно, что кухарка обязана не только вкусно готовить, но и толково покупать, точно считать и разборчиво писать. Вдобавок ей подобает иметь деятельную натуру и цепкую память, быть опрятной, послушной и усердной. Никогда не должна она выказывать дурного настроения; никогда не должна за-

бывать о необходимости беречь кошельки хозяев; ни в коем случае не должна упускать ни одной возможности сделать стол вкуснее и красивее; ни при каких обстоятельствах не должна допускать в кухню чужаков, будь они даже ее ближайшими родственниками, и проч., и проч.

[...] Честность кухарки должна быть вне подозрений; в зажиточном доме у нее нет никакой нужды мошенничать, ибо она может заработать достаточно денег на законных — или считающихся законными — основаниях. Впрочем, ей не запрещено получать вознаграждение от завсегдатаев дома и даже подарки от поставщиков, лишь бы от этого не страдали интересы хозяина.

Сравним идеальную кухарку с теми, какие трудятся в парижских домах, и мы убедимся, насколько мало эти последние достойны своего звания. В большинстве своем все они суть грубые служанки, неопрятные, невежественные, корыстолюбивые и очень часто нечистые на руку, ленивые, а порой еще и наглые; изредка, правда, попадаются такие, которые хорошо готовят, но так же хорошо и воруют, а вдобавок грубят и пьянствуют; одним словом, нет ничего труднее, чем отыскать в Париже хорошую кухарку. Счастлив хозяин, у которого кухарка знает свое ремесло и вдобавок может похвастать кротостью, честностью и опрятностью. В этом случае он обязан закрыть глаза на все остальное. Однако, повторяем, только тот имеет право требовать от кухарки мастерского приготовления блюд, кто обращается с нею как с мастером поварского искусства, а не как со служанкой. Освободите ее от любых работ по дому, кроме покупки съестных припасов, приготовления кушаний и прочих занятий, имеющих касательство до кухни; платите ей приличное жалованье и увеличивайте его из год в год, если она того заслуживает; обходитесь с нею ласково, но без *фамильярности*; оценивайте приготовленные ею блюда строго и требовательно; наконец, по возможности ободрите ее похвалами, ведь в женщинах голос самолюбия сильнее голоса корысти.

Таким способом вы воспитаете хорошую кухарку и сможете долго пользоваться ее услугами.

УЧЕБНИК ДЛЯ АМФИТРИОНОВ,
содержащий
Трактат о разрезании жаркого
в присутствии гостей,
Роспись новейших меню
для каждого из времен года
и
Основы гурманской учтивости.

Книга, необходимая всем,
кто любит хорошо поесть сам и хорошо угостить других;
сочинение автора «Альманаха Гурманов»

1808

Тот истинный Амфитрион,
Кто приглашает нас к обеду!
Мольер. Амфитрион. Д. 3, явл. 5;
пер. В.Я. Брюсова



Фронтиспис «Положение руки, ножа и вилки при разрезании»
(рисунок и гравюра Туркати)

ПРЕДИСЛОВИЕ

Размышлять о том, как сделать еду вкусной, люди начали не сегодня; не говоря уже о римлянах, доведших свои расточительные трапезы до такого уровня роскошества, какого мы, должно быть, не достигнем никогда, обратимся к французам, и мы увидим, что начиная с шестнадцатого столетия многие французы занимались, и притом очень серьезно, всевозможными усовершенствованиями гастрономического искусства.

Монтень своим любезным и простодушным языком пересказывает разговор с итальянцем, который служил дворецким в доме кардинала Караффы до самой смерти этого последнего и с которым нашему философу случилось не без удовольствия вести беседу: «Я попросил его рассказать мне о должности, которую он отправлял. Он произнес целую речь об этой науке ублаготворения глотки со степенностью и обстоятельностью ученого, словно толковал мне какой-нибудь важный богословский тезис. Он разъяснил мне разницу в аппетитах — какой у человека бывает натошак, какой после второго и какой после третьего блюда; изложил средства, которыми его можно или просто удовлетворить, или возбудить и обострить; дал обстоятельное описание соусов, сперва общее, а затем частное, остановившись на качестве отдельных составных частей и на действии, которое они производят; рассказал о различии салатов в зависимости от времени

года, — какие из них следует подогревать, какие лучше подавать холодными, каким способом их убирать и украшать, чтобы они были еще и приятны на вид. После этого он стал распространяться о порядке подачи кушаний, высказав много прекрасных и важных соображений. И все это в великолепных и пышных выражениях, таких, какие употребляют, говоря об управлении какой-нибудь империей»⁶⁰¹.

Эти слова доказывают, что искусство, говоря словами Монтеня, убогостворения глотки достигло во Франции больших успехов уже во времена Карла IX; этим мы обязаны Екатерине Медичи, матери Карла, ибо у нее на родине, в Италии, где все искусства стараниями Медичи очнулись от четырнадцативекового сна, оно уже давно расцвело пышным цветом.

Когда бы не беспорядки времен Лиги и не та смута, которая последовала за царствованием — увы, чересчур коротким! — величайшего из Генрихов⁶⁰²; когда бы не деспотизм кардинала де Ришелье, не хилое здоровье Людовика XIII и не смехотворные

⁶⁰¹ Монтень. Опыты, I, LI; пер. А.С. Бобовича. У Монтеня эти слова процитированы в главе «О суетности слов» с явной иронией; с точки зрения Монтеня, «научный» разговор об «убогостворении глотки» есть чистое шарлатанство. Гримо же, придерживавшийся противоположной точки зрения, цитирует Монтеня так, как будто обретает в его лице союзника. Этот фрагмент из Монтеня вообще цитировался в кулинарной литературе неоднократно, и подчас с совершенно различными целями; так, в статье «Кухня» в Энциклопедии Дидро и Даламбера эта цитата приведена как доказательство пагубного влияния на французские нравы развратных итальянцев, а в примеч. 19 к поэме Бершу «Гастрономия» (1801) — как подтверждение того факта, что к речам искусного повара следует прислушиваться.

⁶⁰² Речь идет о семи годах регентства королевы Марии Медичи (1575–1642), прошедших между смертью ее супруга Генриха IV («величайшего из Генрихов»), убитого в 1610 г. католическим фанатиком Равальяком, и 1617 г., когда Людовик XIII произвел государственный переворот и взял власть в свои руки, а мать сослал в замок в Блуа. Гримо называет этот период годами смуты, потому что французская знать считала королеву игрушкой в руках итальянцев и неоднократно пыталась отстранить ее от власти; отсюда беспокойная

сражения времен Фронды, искусство это, возможно, шло бы вперед еще быстрее. Отблеск побед, одержанных Людовиком XIV, и покровительство, которое этот незабвенный государь оказывал наукам, словесности и художествам, пробудили и развили галанты великих людей, подвизавшихся на самых разных поприщах. Свои гении обнаружили и на кухне, и если до потомства дошли только имена Вателя, вошедшего в историю своей смертью, и маркиза Бешамеля, открывшего способ готовить тюрбо и треску в сливочном соусе⁶⁰³, не следует думать, что век Людовика Великого был беден великими поварами; все дело в том, что это искусство отличается от всех прочих: тех, кто блистает на кухне, плохо знают даже современники. Все с радостью вкушают плоды их трудов, не испытывая ни малейшей благодарности за доставленные наслаждения, сами же повара получают в награду за неустанные хлопоты только разрушенное здоровье, короткую жизнь, а также — и то не всегда — очень скромное состояние. Лучшие годы жизни они проводят перед очагом и в полумраке, а последние дни — в бедности, зачастую граничащей с нищетой. Впрочем, сочинитель «Сида» был ненамного удачливее — эта мысль должна служить поварам утешением.

Регентство и царствование Людовика XV были более благоприятны для гастрономического искусства; продолжительный мир, ставший следствием Утрехтского договора⁶⁰⁴; появление, благодаря системе Лоу и разорению казны, финансистов с громадными состояниями⁶⁰⁵; царствование государя, который вел

обстановка в государстве. Противоборство королевской власти и знати продолжилось во время упомянутой ниже Фронды (1648–1653).

⁶⁰³ О Вателе см. примеч. 538, о Бешамеле — примеч. 115.

⁶⁰⁴ Утрехтский мирный договор (1713) положил конец войне за Испанское наследство между Францией и общеевропейской коалицией.

⁶⁰⁵ По предложению шотландца Джона Лоу (1671–1729) во Франции с 1716 г. для покрытия государственного долга выпускались бумажные деньги с принудительным курсом, обеспеченные лишь частично. Одновременно продавались акции новых компаний, созданных для эксплуатации колоний. Бумажные

жизнь, исполненную покоя и сладострастия, и помышлял не столько о славе, сколько о частных своих удовольствиях; характер его приближенных, предпочитавших радости телесные уладам умственным; чувственность и любвеобильность Филиппа Орлеанского, чьим оргиям принялись подражать многие знатные и богатые люди⁶⁰⁶, — все это способствовало расцвету гастрономического искусства. Французы познали в ту пору все наслаждения, какие дарует кухня тонкая и изысканная; изощрились и способы приготовления блюд, и формы их подачи на стол, так что ужины у короля, принцев и некоторых вельмож сделались образцами всего самого дивного и самого искусного, чем только могут порадовать служители Комуса.

Людовику XV на роду было написано прожить не меньше ста лет, однако злоупотребления драгоценнейшими дарами небес свели его в могилу на шестьдесят четвертом году⁶⁰⁷, и внезапная кончина этого государя подействовала на состояние поваренного дела самым роковым образом. Преемник короля⁶⁰⁸, юный и сильный, был в еде скорее жаден, чем разборчив, и не отличался большой тонкостью вкуса. Он отдавал предпочтение пище не изысканной, а питательной и охотнее всего утолял свой могучий аппетит, который вовсе не требовалось возбуждать никакими гастрономическими ухищрениями, с помощью больших кусков мяса, приготовленного попросту, без затей.

деньги и акции пользовались ажиотажным спросом, но в 1720 г. Королевский банк Лоу, выпускавший их, закрылся из-за неплатежеспособности; бумажные деньги были изъяты из обращения и обменивались в соотношении 10:1 на государственные долговые расписки. Поскольку изначально было объявлено, что бумажные деньги можно будет при первом же требовании обменять на серебро, выиграли те финансисты, которые успели вовремя превратить банковские билеты в твердую монету.

⁶⁰⁶ Филипп II Орлеанский (1674–1723) был регентом при малолетнем Людовике XV в 1715–1723 гг.; считается, что в этот период нравы двора были особенно развращенными.

⁶⁰⁷ В 1774 г.

⁶⁰⁸ Двадцатилетний Людовик XVI.

Тем не менее несколько вельмож, помнивших обычаи прежнего двора, продолжали поддерживать священный огонь вкусных трапез, и поваров, служивших этим господам, все ставили другим в пример. Стол маршалов де Ришелье и де Дюраса, герцога де Лавальера, маркиза де Бранка́, графа де Тессе и еще горстки знатных господ напоминал тонкостью и изысканностью прекраснейшие дни царствования Людовика XV.

Финансисты, которые всегда стараются по мере возможности подражать дворянам, также ставили себе за правило овладение искусством жить с приятностью и в свое удовольствие. Главной трапезой считался в то время ужин, и предание донесло до нас драгоценные подробности тогдашних ужинов — неотъемлемую принадлежность истории нравов восемнадцатого столетия. В ту пору из труб предместья Сент-Оноре вырывались каждую ночь усадительные ароматы, сообщавшие особую прелесть воздуху столицы.

Двор старел и, следственно, ощущал потребность в возбуждении своих appetitов; все предвещало гастрономическому искусству новый расцвет, но тут случилась Революция, не только прервавшая развитие этого искусства, но, хуже того, повернувшая его вспять с такой скоростью, что, продлись царствование вандалов хоть немного дольше, французы забыли бы даже рецепт приготовления фрикасе из цыплят. Якобинцы и Директория в течение трех лет держали нас на диете, а вернее сказать, на голодном пайке.

Простимся поскорее с этими гибельными временами, когда две унции скверного черного хлеба составляли едва ли не единственную пищу добрых парижан; когда в деревнях за кипу ассигнатов невозможно было купить мешок муки; когда после принятия закона о *максимуме*⁶⁰⁹ все столовые припасы исчезли

⁶⁰⁹ Закон о максимуме, принятый Конвентом в два приема: 4 мая и 29 сентября 1793 г., устанавливал максимальные цены на все съестные припасы и товары первой необходимости. Отменен в самом конце 1794 г.

из продажи, — одним словом, с временами, одно воспоминание о которых заставляет сжаться пищевод Гурмана.

Оставим эти времена и обратимся к тем — несравненно более приятным, — которые за ними последовали. Вместе со звонкой монетой к людям возвратилось доверие, и под звон экю и луидоров рынки постепенно ожили. Достопочтенные холмы Гурне и Изиньи⁶¹⁰, которые, как казалось еще недавно, опустели навсегда, зазеленели ярче прежнего. Степенные овернские и нормандские быки ускорили свой шаг, торопясь поскорее подставить шею под топоры парижских мясников, которые при виде этого зрелища приосанились и приободрились. Бовезийские, котантенские и арденнские овцы устремились в Париж, дабы обернуться там бараньими лопатками и бараньими же котлетами. Наконец, божество Гурманов, энциклопедическое животное, великодушная свинья, все части которой равно пригодны для удовлетворения нашего аппетита, также поспешила в столицу, чтобы порадовать нас своим жирным салом, ушами, ногами и кишками и чтобы по слову Кора и Массона, Жана и Кайо⁶¹¹ плоть и кровь ее преобразились в кровяные колбаски и аппетитные сосиски.

Не успело изобилие воротиться в Париж, как на свет божий осмелились показаться великие мастера поварского искусства. Бегство хозяев обрекло большинство этих поваров, некогда людей сытых и небедных, на самую строгую диету. Революция сделала их гражданами и рантье, но не помешала им умирать с голоду. Те из них, кто в водовороте революционных событий сумели сберечь хоть какие-то крохи, открыли скромные питательные заведения, превратившиеся со временем в прославленные храмы гурманства: таково происхождение большей части наилучших наших ресторанов.

⁶¹⁰ Из этих деревень доставлялось в Париж наилучшее коровье масло; см. главу «О коровьем масле» в АГ-1, с. 149.

⁶¹¹ Известные колбасники; два первых торговали в Париже, два вторых — в Лионе.

Прервем здесь наш небольшой исторический экскурс. Довольно будет сказать, что с тех пор как правительство умеренное и надежное возвратило в страну порядок, люди не только перестали скрывать свое богатство, но даже — хотя бы для того, чтобы им простили его происхождение⁶¹², — принялись ставить его себе в достоинство, а поскольку самый достойный способ использовать накопленное состояние — как следует накормить гостей, очень скоро в кухнях запылал огонь, на столах явились приборы, а двери отворились для гостей, вот уже столько лет постившихся без остановки и без надежды.

Однако долгий перерыв в удовлетворении гурманских потребностей и переворот в состояниях, которые, перейдя почти все без исключения в другие руки, оказались в собственности у людей, не знакомых доселе с искусством употреблять богатство и вкушать его плоды благородным образом, преобразили нравы Амфитрионов и их гостей почти полностью. Обязанности остались примерно те же, зато переменились люди, их исполняющие.

Переворот этот совершенно извратил великое искусство жизни в свете, которое в нашей стране оттачивалось в течение трех столетий, и неминуемо привел бы его к состоянию младенческому, когда бы иные достойнейшие обломки старинного общества с благоговейной точностью не донесли до наших дней древние предания. К счастью, новые Амфитрионы и новые гости выказали больше покладистости, чем можно было ожидать. Они страстно захотели пойти тем же путем, каким шли их предшественники, которых им, однако, не довелось знать лично и с которых по этой причине им затруднительно было брать пример. Поэтому они с жадностью ухватились за подсказки, и, поскольку усердие вкупе

⁶¹² Имеются в виду новые собственники, выходцы из третьего сословия, скупившие имущества, которые до Революции принадлежали дворянам или церкви.

с большими деньгами творят чудеса, заря царствования вкусной кухни воссияла на горизонте без всякого промедления.

Именно ради того, чтобы продлить это царствование и предложить почтенным неофитам некоторые полезные рекомендации, мы всецело предались развитию гурманской словесности, которая прежде занимала наши мысли, но не наше перо. К нашему удивлению, пять выпусков «Альманаха Гурманов» имели огромный успех: публика ожидала их нетерпеливо, раскупала стремительно и требовала переизданий, которые не замедлили увидеть свет; успех этот доказал нам, что число кандидатов в Гурманы и адептов гурманского искусства возрастает с каждым днем и что все они алчут просвещения.

Этот непостижимый триумф безделки, которой мы на первых порах не придавали ни малейшего значения, доказал нам, что мы угадали вкусы и потребности публики, ибо нет лучшего способа сбыть с рук товар, нежели потрафить покупателю.

Начиная с 1803 года, когда вышел первый выпуск нашего «Альманаха Гурманов», число Амфитрионов, гостей и истинных Гурманов, а также число несварений желудка и врачей стало расти с пугающей быстротой. Гастрономическая наука вошла в моду, и всякий захотел к ней приобщиться; она обосновалась не только на кухнях и в лавках, но также в салонах и в библиотеках; она проникла даже в театр⁶¹³, так что мы не теряем надежды узнать вскоре об открытии в наших лицах кафедр гастрономии по образцу кафедр мнемоники прославленного господина Фенегля, чью науку господин Дье-ла-Фуа остроумно перекрестил в прелестной пьесе, поставленной на сцене театра Водевиля, в тебемонику⁶¹⁴.

⁶¹³ См., например, комедию «Урок Гурманам», которую Гримо упоминает в АГ-3 в главе «Опыт гурманской географии» (с. 422).

⁶¹⁴ Мишель Дье-ла-Фуа, или Дьелафуа (1762–1823), был автором водевиля «Дочери Памяти», премьера которого состоялась 24 февраля 1807 г. В пьесе пародировалась новейшая метода — «Мнемоника, или Искусство помогать

Те же соображения, которые заставили нас опубликовать нслед за первым еще четыре выпуска «Альманаха Гурманов», побудили нас взяться за написание книги, которую мы предлагаем сегодня вниманию публики и которая, имея характер более серьезный и упорядоченный, нежели предшествующие наши сочинения, предназначена не кому иному, как Амфитрионам, и, быть может, окажется им еще более полезной.

Книга наша состоит из трех частей.

В первой, к составлению которой мы приступили под влиянием рукописи, найденной во фламандском бернардинском монастыре, мы рассказываем о том, как следует разрезать разные виды жаркого, от филейной части быка до задней части барана, от жаворонка до дрофы. Овладеть этим искусством обязан всякий хозяин дома, желающий доказать, что он родился не вчера, и сделать трапезу приятнее на вид и даже на вкус. Среди революционных бурь навыки этого искусства утратились безвозвратно, мы же постарались, пролив на них свет, воскресить их для всех желающих. Предмет этот сам по себе достоин целого тома, наш же трактат бесспорно далек от полноты; но даже азы этого великого искусства, изложенные в нашей книге, наверняка пойдут на пользу всякому, кто хочет научиться резать жаркое. Большим подспорьем для читателей станут также иллюстрации, сопровождающие наши объяснения; они нарисованы и гравированы с большим тщанием, ибо издатели наши, славящиеся услугами, какие они ежедневно оказывают гастрономии, не пожалели на их изготовление ни сил, ни средств⁶¹⁵.

Вторая часть содержит подробную роспись меню для каждого из времен года, рассчитанных на разное число гостей

запечатлеть в памяти различные сведения, необходимые в учебе, науке и делах», описанная Грегаром де Фенеглем в брошюре 1806 г.

⁶¹⁵ УА издан книгопродавцами Капелем и Рено, которые издавали также «Газету гурманов и красавиц» и оплачивали ежемесячный обед журналистов, ее готовивших, в «Канкальской скале» (см. примеч. 249).

и включающих в себя кушанья самые современные: ведь мода властна не только над платьями и шляпками, но также над блюдами вводными и преддесертными. Нам не составило бы труда переписать кушанья из старых поваренных книг, но не затем мы взяли за перо; наши меню тем и хороши, что все они совершенно небывалые. В работе над этой частью нам помогал прославленный ресторатор господин Бален из «Канкальской скалы». Назвать его имя — наш прямой долг и великая для нас честь, и мы не сомневаемся, что читатели наши разделят искреннюю признательность, какую питаем мы к этому мастеру, столь же умелому, сколь и скромному⁶¹⁶.

Наконец, третья часть, которой присвоили мы название «Основы гурманской учтивости» и в которой исчислены взаимные обязательства Амфитрионов и гостей, призвана поставить отношения между этими двумя разрядами на службу искусству и обществу. Эта часть нашего труда, которая имеет большее касательство до нравственности и до умения жить в свете, что, однако, не мешает ей быть связанной многообразными узами с устройством застолья, — эта часть, дерзнем предположить, в «Учебнике для Амфитрионов» самая важная. В ней читатели найдут род катехизиса, который посвятит их в тайны искусства хорошо жить самому и давать хорошо жить другим. А в этом — залог счастья.

Вот из чего состоит наша книга. Мы надеемся, что она принесет пользу, и только ради этого ее и писали; если надежды наши сбудутся, это станет наилучшей наградой за наши труды и единственным успехом, о каком вправе мечтать литератор, посвятивший перо сочинениям подобного рода.

⁶¹⁶ О Балене см. примеч. 249.

ТРАКТАТ О РАЗРЕЗАНИИ ЖАРКОГО

... Nec minimo sane discrimine refert,
Quo gestu lepores, et quo gallina secetur!

*Juvenal. Sat. V, 123–124*⁶¹⁷

Глава первая ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ

Амфитриона, не умеющего ни разрезать жаркое, ни поднести его гостям, можно сравнить с владельцем прекрасной библиотеки, не умеющим читать. Первое почти так же постыдно, как второе.

Отцы наши придавали искусству правильно разрезать жаркое такое огромное значение, что и люди знатные, и люди богатые почитали его неотъемлемой частью хорошего воспитания. Последним учителем, которого приглашали к юношам, был учитель разрезания жаркого, под руководством которого ученики

⁶¹⁷ ...очень важно различие жеста // В том, как зайца разрежет и как разобьет он пулярку (Ювенал. Сатиры, V, 123–124; пер. Д.С. Недовича). Эти же слова Ювенала приведены в той главе Монтеня, которую Гримо цитирует в Предисловии к УА.

ежедневно упражнялись на сочных крупных частях; учитель этот, сочетавший теорию с практикой, покидал своих питомцев, лишь убедившись, что посвятил их во все тонкости этого трудного искусства, во все сложности, которые подстерегают нас при разрезании говядины и баранины, дичи и птицы.

Усвоив эти уроки и нажив ловкость, силу и проворство, необходимые для их применения, старинные наши Амфитрионы почти всегда делались для своих наставников предметом гордости; иной из них затруднился бы перевести с листа стих Вергилия или фразу Цицерона, зато знал как свои пять пальцев внутреннее строение утки, гуся и даже дрофы.

Именно по безупречному владению этой хитрой наукой можно было опознать в человеке владельца наследственного состояния. Умея радушно принять гостей за своим и даже за чужим столом, такой Амфитрион считал делом чести разрезать самые крупные и сложно устроенные части жаркого и оделять ими сотрапезников; нелегкую эту обязанность он исполнял с непринужденностью и проворством, которые неопровержимо доказывали, что он рожден в сословии богачей и с детства приучен иметь дело с вкусными яствами.

В старые времена ремесло стольника, разрезавшего жаркое, пользовалось таким почтением, какого оно не знало даже в последние годы царствования Людовика XV. При дворе и в домах вельмож жаркое разрезал особый служитель, приступавший к делу при шпаге. Во дворцах короля и принцев на эту должность назначали только дворянина.

Должность эта ушла в прошлое вместе с прекраснейшими днями века Людовика XIV, и с той поры Амфитрионы почитали за честь собственноручно разрезать самые крупные куски, являвшиеся на их столе. Особого стольника сохранили только благоразумные немцы, у которых Амфитрионы потчуют гостей жарким, разрезанным заранее.

Разумеется, нельзя не счесть великим несчастьем то обстоятельство, что у нас эту нелегкую обязанность не исполняет более

особый служитель, мастер своего дела, шутя разрезающий на весу индейку, насаженную на вилку. Вдобавок не подлежит сомнению, что такой служитель, разрезавший жаркое на отдельном деревянном столике (и ни в коем случае не на блюде) вдали от гостей и полностью посвящавший себя этому делу, справлялся с ним лучше, чем справляется Амфитрион, на которого уставлено множество любопытных взоров и которого осаждает множество других забот. Старинная метода шла на пользу и жаркому, и гостям; этим последним доставались куски более аппетитные и более горячие, Амфитрион же, освобожденный от попечений о жарком, мог без помех заниматься гостями.

Однако, раз уж нынешние нравы требуют иного, раз уж по вине Революции мы лишились не одних столбников, разрезающих жаркое, но и всего привычного уклада жизни, раз богатства обрели новых хозяев, которых разрезать жаркое никто не учил,— раз все сложилось так, а не иначе, надобно напомнить основные принципы этого искусства, раскрыть его секреты и обрисовать его результаты ради пользы нового поколения, которое, становясь на ноги, начинает чувствовать, что для хозяина дома нет изъяна более позорного, чем неумение разрезать жаркое. Ведь это все равно что не уметь писать⁶¹⁸.

⁶¹⁸ Американская исследовательница Джулия Абрамсон предлагает, на наш взгляд, чересчур «сильное» прочтение этой мысли Гримо; согласно ее трактовке, он полагал, что главным препятствием, встававшим на пути людей, желавших научиться правильно разрезать мясо, было обстоятельство лингвистического характера: разрезание мяса и отрубание головы во время Террора описывались в сходных терминах (см.: Abramson J. Du théâtre anatomique à la guillotine: Les enjeux de la découpe dans le *Manuel des Amphitryons* (1808) de Grimod de la Reynière (www.lemangeurocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/colloque_UVSQ_Julia_Abramson.pdf). Гримо был человеком, внимательным к словам, но представляется, что в данном случае его больше интересовали не слова, а вещи и негативное влияние Революции на искусство разрезать мясо он понимал гораздо менее замысловато.

Первым делом Амфитриону, желающему правильно разрезать жаркое, следует позаботиться о ножах и вилках разного размера, предназначенных для разных видов мяса. Ножи должны всегда быть превосходно наточены, а стальные вилки должны иметь зубцы острые, прочные и широко расставленные. Поскольку резать на блюде неудобно, Амфитриону следует иметь неподалеку чисто вытертый столик красного дерева и производить все необходимые операции на этом гастрономическом верстаке. Кусок мяса он должен поставить перед собой вертикально и приступить к нему, если потребуется, не сидя, а стоя. Амфитриону необходимы гибкие и проворные пальцы; для пущей уверенности, чтобы не бояться забрызгать платье, он должен прикрыть грудь салфеткой. Думать ему надлежит только о деле и, посвятив ему себя всецело, действовать так, словно он в комнате один. Гостям же надобно отвести глаза и не наблюдать за его трудами — благодаря этому дело будет спориться и быстрее подойдет к концу.

Всякий отрезанный от крупной части кусок следует тотчас аккуратно уложить на блюдо. Разрезав жаркое целиком, Амфитрион приказывает унести столик, снимает салфетку и откладывает свои орудия; если они потребуются ему для разрезания новой части, их должны воротить ему чисто вымытыми и вытертыми.

Покончив с разрезанием, Амфитрион либо сам оделяет гостей кусками, либо раскладывает их на несколько тарелок, которые пускает в круговую, либо пускает по кругу все блюдо, чтобы каждый мог выбрать себе кусок по вкусу; этот последний способ нехорош для людей робких, однако робким за столом не место, они рискуют умереть с голоду даже на обеде из четырех перемен.

Таковы общие принципы, которые мы считали необходимым изложить, прежде чем перейти к подробностям; всякий, кто будет верен этим принципам, навверняка прославит свой стол и дом и прослышет Амфитрионом воспитанным и умеющим жить в свете. [...] Добавим под конец, что умение разрезать жаркое

приносит пользу не только Амфитрионам, но зачастую и гостям, которым оно нередко заменяет острый ум и любезные манеры. Человеку, умеющему разрезать жаркое и поднести его гостям и вдобавок имеющему мало-мальски приличный вид, не просто откроются двери всех домов; в большей части этих домов он будет нарасхват. Если Амфитрион, как большинство нынешних Амфитрионов, этим искусством не владеет, он примет умелого гостя с распростертыми объятиями и еще не раз предоставит ему возможность похвастать своими талантами.

Часть вторая

О МЕНЮ

Глава первая

ОПРЕДЕЛЕНИЕ МЕНЮ

И ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ЕГО СОСТАВЛЕНИЯ

Меню — одно из тех французских слов, которые, возможно, не имеют точного соответствия ни в одном языке мира. Ему трудно приискать синоним, его трудно определить одним словом.

Обычно под меню трапезы понимают перечень всего того, что должно в нее войти; таково, во всяком случае, определение, даваемое этому слову Академическим словарем⁶¹⁹; однако

⁶¹⁹ Во французском Академическом словаре слово *menu* присутствует с 1718 г. и определяется как «подробный перечень блюд, из которых состоит трапеза» (об истории меню во Франции см.: Gourarier Z. *L'histoire du menu // La Sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges.* Rouen, 1992. P. 307–313). Напротив, для русских людей это слово было непривычным еще в первой трети XIX в. «Библиотека для чтения» в 1835 г. считает необходимым пояснить: «Меню — так называется записка, которую подает повар о составе будущего обеда» (Т. 12. Разд. 4. С. 34). Даже во второй половине века у И.М. Радецкого в «Альманахе гастрономов» (1877) на титульном листе меню именуется «записками».

определение это довольно расплывчато; ему недостает точности, ибо есть множество вещей, которые входят в состав трапезы, но которым, однако, не место в меню; назовем хотя бы вина, десерт или дополнительные блюда из свежих овощей.

Итак, настоящее меню есть не что иное, как перечень всех блюд, приготовленных на кухне.

В домах, где заведен правильный порядок, дворецкий или, в крайнем случае, повар обязан каждое утро приносить Амфитриону не только меню сегодняшнего обеда, но также и наброски меню для обеда завтрашнего. Именно в этот час Амфитрион, обладающий, как мы надеемся, всеми познаниями, к каким обязывает это звание, обсуждает пункт за пунктом все блюда, входящие в меню, и порой подсказывает самому опытному мастеру идеи самые блистательные. Эти собеседования Амфитриона с поваром могут, таким образом, оказать благотворное влияние на развитие кулинарного искусства — но лишь в том случае, если Амфитрион подвергает каждое кушанье всестороннему обдумыванию, а повар, со своей стороны, предлагает только те блюда, какие наверняка сделают ему честь.

Итак, составление и обсуждение меню — дело нешуточное. Первая из этих процедур требует недюжинного ума, глубоких и разнообразных познаний, неожиданных решений; вторая — великой опытности, тонкого и точного вкуса и неизменного чувства меры. Из сказанного вытекает со всей определенностью, что повара, способные составлять меню со знанием дела, и Амфитрионы, могущие обсуждать эти меню во всех деталях, — люди редкие и, можно сказать, исключительные.

Однако, хотя сегодня французы относятся с превеликим вниманием ко всему, что связано с гастрономическим искусством — единственным, какое за последние два десятка лет сделало во Франции ощутительные шаги вперед, они еще не научились ценить по достоинству тот предмет, о котором мы теперь толкуем. Меню, как правило, составляются по привычке, а одобряются по неопытности, беспечности или легкомыслию.

Во многих богатых домах хозяева нынче доходят до того, что позволяют поварам сочинять меню по собственному вкусу, и, следовательно, узнают, что они будут есть на обед, только садясь за стол.

Не так зарабатывается слава подлинного Амфитриона; репутация эта стоит большего усердия, внимания и труда, чем едва ли не все звания нашего грешного мира. Мы никогда не устанем повторять, что для приготовления превосходных блюд больших денег недостаточно. Самый умелый повар очень скоро превращается в холодного ремесленника, если служит беспечному хозяину, который не имеет ни души, ни вкуса, ни чутья, ни опытности подлинного Гурмана.

Меню зависит от времени года, ибо состав его изменяется по воле благодетельной природы, жалующей нас своими дарами сообразно календарю. Умелый повар должен поймать то мгновение, когда каждый из этих даров природы пребывает в наилучшей поре, ибо ничему посредственному в меню великого мастера не место. С меню дело обстоит примерно так же, как с сонетом: Комус, бог радости и вкусной еды,

Для блюда скверного в нем не оставил мест,
А на приевшихся поставил жирный крест⁶²⁰.

Конечно, блюда вводные и преддесертные могут повторяться — но только в тех случаях, когда стол накрывают более чем на шестьдесят персон.

Между тщательно продуманной ежедневной трапезой, рассчитанной на малое число персон, и парадными семейными обедами, не говоря уже о пирах для нескольких десятков гостей, разница очень велика.

Готовя кушанья для трапезы первого рода, повар должен стремиться к совершенству во всем. Разумеется, было бы же-

⁶²⁰ Переиначенные строки из Буало (Поэтическое искусство, II, 91–92); в оригинале речь идет о слабом стихе и однажды уже употребленном слове.

лательно, чтобы он поступал точно так же и во всех остальных случаях, но это означало бы требовать невозможного. Обычно, готовя обеды на большое число персон, повар уделяет особое внимание главным вводным блюдам и наиболее изысканным из блюд преддесертных; все остальное приходится вверять рукам менее опытным — это прискорбно, но неизбежно. Поэтому не стоит надеяться получить на собраниях многочисленных кушанья тонкие, необычные и безупречные; следует сказать спасибо, если снедь там будет обильной, здоровой и приятной на вкус.

[...] Светских людей часто мучает вопрос: следует ли сообщать гостям меню до начала обеда или же лучше держать его в тайне? В первом случае гости умеряют свои аппетиты в ожидании следующих блюд, отчего трапеза замедляется и чахнет. Во втором они набрасываются на вводные блюда и растрачивают силы еще до подачи жаркого, не говоря уже о блюдах преддесертных. Оба исхода нехороши, однако второй, разумеется, менее опасен, ибо истинный Гурман всегда готов отдать должное любому вкусному яству, а потому мы полагаем, что знание меню должно быть исключительной привилегией повара и Амфитриона.

ОСНОВЫ ГУРМАНСКОЙ УЧТИВОСТИ

Глава первая ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ СООБРАЖЕНИЯ

Мы далеки от мысли давать читателям уроки учтивости; практика учит этому великому искусству куда лучше, чем теория, так что завсегдатаем большого света оно знакомо куда лучше, чем литераторам: привычка к жизни оседлой и трудолюбивой нередко заставляет литераторов пренебрегать теми условленными формами, которые светские люди изучают без устали в течение всей жизни.

Однако те обычаи, которые связаны с искусством пищеприготовительным и пищепринимательным, составляют особый Кодекс учтивости, входящий в состав Общего свода законов светского общежития, но во многом от него отличающийся; к нему-то мы и желаем привлечь внимание публики. Правила этого Кодекса столь изменчивы и неопределенны, что каждый применяет их на свой манер, а это обрекает истинных Гурманов на значительные неудобства и нередко причиняет немалый ущерб их аппетиту. Свести все эти правила в систему; выбрать из многочисленных обыкновений те, какие представляются

наилучшими самым светлым умам; дать несколько наставлений, которые можно исполнить без труда; сблизить Амфитрионов и их гостей; одним словом, сделать все возможное для наилегчайшего овладения великим искусством жизни в свете и уничтожить все двусмысленности, ставящие препоны аппетиту одних и щедрости других,— вот наша цель. Добавим, что мы твердо знаем: в этом жанре, как и во всех прочих, полезен лишь тот, кто краток.

Наконец, каких бы оснований ни имелось у нас для того, чтобы проклинать Французскую революцию, мы не станем возлагать на нее одну ответственность ни за ту путаницу, какая царит нынче в своде законов гурманской учтивости, ни за то забвение, какому преданы нынче многие знаки уважения, прежде обязательные в отношениях между Амфитрионами и их гостями, ни за те искажения, каким подверглось поварское искусство. Разумеется, Революция виновата во многом, однако иные изменения — запоздалые, но неизбежные — произошли по вине одного лишь хода времени, преображающего нравы; ведь изменчивость, как известно, есть один из главных атрибутов бога Времени, вечного пожирателя людей и вещей.

Итак, несправедливо было бы призывать нынешних Амфитрионов и их гостей к точному повторению всего того, что было в ходу три десятка лет назад; мы намерены взять от обеих эпох все самое лучшее, самое разумное, самое благоприятное для развития гастрономического искусства и предложить публике свод правил, исполнение которых читателями будет нам тем более приятно, что нами движет исключительно любовь к искусству: никакой другой цели у нас нет⁶²¹.

⁶²¹ Существует на свете рукопись в четырех томах ин-фолио, именуемая «Уставом господина Аза»: она содержит краткое изложение всех правил учтивости и указывает самые надежные способы поведения во всех обстоятельствах жизни в обществе. Сборник этот, документ поистине бесценный, до сих пор известен лишь немногим. Мы располагаем однажды предать его тиснению, и поступок наш, осмеливаемся думать,

Глава вторая О ПРИГЛАШЕНИЯХ

Истинные Гурманы уже давно положили себе за правило считать приличными только те приглашения, которые сделаны письменно, с указанием определенного дня, ибо в этих случаях пригласительная записка превращается в важный документ; мы первыми предали эту фразу тиснению⁶²², но мы не выдумали содержащуюся в ней мысль, а лишь запечатлели истину общепризнанную и исполняемую на практике всеми верноподданными гурманской империи. Вменяя Амфитрионам в обязанность приглашать гостей в письменной форме, мы тем самым даем им возможность как следует поразмыслить о том, кого именно следует позвать, и принять решение мудрое и взвешенное, как и надобно поступать всегда, когда выбираешь участников совместной трапезы.

Составив приглашения по форме, Амфитрион должен позаботиться о том, чтобы они как можно быстрее и вернее были доставлены по адресам, и убедиться, что они были переданы гостю в собственные руки; всякому Амфитриону следует помнить, что приглашение должно поступить к гостю не позднее чем за три дня до трапезы.

Приглашенный должен ответить немедленно и позаботиться о том, чтобы ответ оказался в руках Амфитриона не позднее чем

будет встречен с тем большим одобрением, что появления этой книги ожидают многие. Господин Аз, рожденный в 1725 году, отец двадцати детей [...] — практический философ, который за обедом и во всех прочих обстоятельствах жизни всегда подавал пример приличного поведения, отчего наставления его заслуживают уважения куда большего, нежели речи большинства современных проповедников (ГдЛР).

О господине Азе см. примеч. 396.

⁶²² См. в составе «Гурманских принципов» в АГ-2 (с. 335). Нижеследующая глава представляет собой развитие и уточнение того, что было сказано в «Гурманских принципах» и в главе «О приглашении и согласии, отказе и отглашении» в АГ-5.

через сутки после того, как было получено приглашение. Он волен принять приглашение или его отклонить. В первом случае ему следует включить в свой ответ несколько благодарственных слов. Во втором же ему следует объяснить свой отказ предложениями благовидными или, по крайней мере, имеющими вид таковых, и тем самым смягчить неучтивость, какой грешит в той или иной степени любой отрицательный ответ.

Если приглашенный не дал ответа в течение суток, молчание его принимают за знак согласия, и в этом случае, не явившись в назначенный день и час в тот дом, куда его пригласили, он нарушает правила учтивости и должен понести заслуженное наказание. В домах, где заведен правильный порядок, такого нарушителя приговаривают к уплате штрафа в 500 франков и отлучают от каких бы то ни было гурманских празднеств на три года. Иначе говоря, его ждет своего рода гражданская смерть — впрочем, это наименьшее наказание, какого достоин человек, чье молчание или недобросовестность грозят напрочь испортить трапезу; обречь Амфитриона на ненужные расходы и нанести серьезное оскорбление не только ему самому, но и всему его кругу — это верх неучтивости и попрание основополагающих принципов гурманской общежительности. Единственными уважительными причинами, оправдывающими такое поведение, могут считаться только тяжелая болезнь, тюремное заключение или смерть; да и то необходимо, чтобы Амфитриону были представлены заключение врача, указ о взятии под стражу или свидетельство о смерти, в противном случае наказание последует со всей неотвратимостью; штраф (в случае кончины неверного гостя) будет взиматься с его наследников.

Впрочем, приглашение налагает обязанности не на одних приглашенных, но и на Амфитрионов, ибо все гурманские обязанности распределяются равномерно между обеими сторонами. Как приглашенный не имеет права отклонить приглашение без серьезной причины, так же и Амфитрион не может согрешить *отглашением*, иначе говоря, не принять гостей в назначенный

день, что бы с ним ни приключилось. Срочные дела, отлучка, болезнь и даже сама смерть не способны отменить трапезу, если приглашения на нее были разосланы гостям и ими приняты. Амфитрион тем менее вправе отменять прием, что, пусть даже он действительно не может явиться перед гостями самолично по причине внезапного отъезда или кончины, ничто не мешает ему устным распоряжением или письменным завещанием заблаговременно назначить себе замену и возложить собственные обязанности на одного из своих верных друзей. В этом случае главное, чтобы отсутствующий не преминул выделить на трапезу необходимую сумму.

Законы эти могут показаться чересчур суровыми людям несведущим, воздержанным или, наконец, тем, кто не постигает всей важности такой процедуры, как обед, а тем более обед званый. Однако истинные Гурманы согласятся, что мы ни в чем не перегнули палку, а мы ведь обращаемся только к истинным Гурманам⁶²³.

Итак, гость, получивший приглашение, обязан в назначенный час облачиться в опрятное платье и явиться в дом Амфитриона, имея наготове аппетит, сообразный той репутации, какую пользуется здешняя кухня, и пребывая в таком расположении желудка, сердца и ума, благодаря которым угощение не пропадет даром, а вечер пройдет с приятностью.

⁶²³ Истинные Гурманы так и воспринимали слова Гримо; так, автор «Энциклопедии питания» Д.В. Каншин в 1885 г. пишет: «Чтобы дать некоторое понятие о том, сколь серьезно смотрели на эти обычаи во время оно, приведем требования...» — и далее пересказывает «законы» Гримо совершенно всерьез (Каншин. С. 237).

Глава четвертая О ПРАВИЛАХ ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ⁶²⁴

Тому, кто усаживается за стол, накрытый в доме прославленного Амфитриона, недостаточно иметь отличный аппетит, ему надобно еще знать в теории и на практике все законы и обычаи гурманской общежительности, а это дело нелегкое — однако необходимое; в противном случае гость рискует прослыть гуроном⁶²⁵ и опозорить Амфитриона, который вправе воспринять незнание этих законов и обычаев как оскорбление и в будущем подвергнуть провинившегося гостя ostracismу.

Первым делом гость обязан развернуть салфетку, однако, пусть даже ему грозит опасность запачкать во время трапезы свое платье, он ни в коем случае не должен затыкать ее край в одну из петлиц своего фрака: это было позволено нашим мудрым предкам, нам же правила дозволяют только разложить салфетку на коленях и при необходимости вытирать ею губы и пальцы.

Суп следует есть только ложкой, каков бы он ни был, хотя суп, обильный овощами, есть ложкой совсем несподручно; впрочем, на больших парадных обедах таких супов не подают, а в супах-жюльенах овощи нарезаны достаточно мелко, чтобы их можно было отправлять в рот, не прибегая к вилке.

Покончив с супом, гость должен оставить ложку в тарелке и ни в коем случае не класть ее на скатерть, лакеи же обязаны тотчас принести ему другую, чистую ложку.

Тот, кто решился бы резать поданный ему хлеб ножом, поступил бы весьма предосудительно. Каков бы ни был этот хлеб, в продолжение всей трапезы следует отламывать от него кусочки руками.

⁶²⁴ Эти правила Гримо впервые изложил еще в АГ-3, с. 255–260, со ссылкой на поэму Бершу «Гастрономия» (1801), «сочинение оригинальное и остроумное, в высшей степени достойное того успеха, какой оно снискало». Бершу в примеч. 23 излагает беседу, в ходе которой поэт Жак Делиль учил правилам хорошего тона преподавателя словесности аббата Коссона.

⁶²⁵ Индеец гурон — главный герой повести Вольтера «Простодушный» (1767).

Если вам подали сырые яйца, следует, выпив содержимое, непременно раскрошить пустую скорлупу. Мы пытались отыскать, откуда взялся этот странный обычай и в чем его смысл, но нисколько не преуспели.

В прежние времена ординарное вино на стол не ставили; оно находилось в безраздельном распоряжении лакеев, так что гости, желавшие утолить жажду, всецело от них зависели, — обычай весьма неудобный, особенно для людей порядочных, но бедных⁶²⁶. К счастью, обычай этот, плодивший злоупотребления, ныне оставлен. В наши дни ординарное вино, стаканы и графины с водой стоят на столе, так что каждый из гостей может сам наливать себе столько, сколько ему угодно. Перемена в высшей степени благотворная и не чреватая никакими неприятными последствиями в том случае, если все гости принадлежат к числу людей порядочных; ведь люди благородного происхождения и хорошего воспитания во всем знают меру.

Сразу после супа гости наливают себе немного неразбавленного вина и выпивают так называемую *последующую чарку*. Пить ее, впрочем, не обязательно, однако это единственный момент обеда, когда ординарное вино дозволяется пить неразбавленным⁶²⁷; иначе

⁶²⁶ Бедные люди не приводили с собой собственных слуг, а потому всецело зависели от хозяйской прислуги. «Демократические» писатели XVIII в. осуждали этот способ обращения с вином; см., например, в «Картинах Парижа» Мерсье (гл. DCCCLXXVII). Осуждал его и сам Гримо еще до Революции и задолго до того, как стал практиком и теоретиком гурманства: «За столами богачей царит дьявольский обычай отдавать напитки и тарелки в распоряжение слуг. Эти наглецы находят величайшее удовольствие в том, чтобы заставить честного мещанина, не имеющего при себе бездельника в их роде, умирать от голода или от жажды» (Grimod de La Reynière A.L.B. *Lorgnette philosophique*. P., 1785. Pt. 2. P. 58).

⁶²⁷ Уточнение ниже в главе о винах: «Прежде лакеи подносили гостю на тарелке пустой стакан и два графинчика, один с водой, другой с вином, что, по крайней мере, позволяло гостю выбрать, как ему угодно выпить это вино — разбавленным или чистым; но лакеи сочли, что это слишком хлопотно, и за полтора десятка лет до Революции принялись сами смешивать вино

поступают лишь провинциалы — или же гости, которым вовсе не подали тонких вин, чего на больших обедах не случается.

За обедом, а в особенности за обедом многолюдным, неприлично напрямую просить Амфитриона либо других гостей оделить вас теми кушаньями, которые стоят перед ними. Подобные просьбы прерывают беседу и нарушают порядок трапезы, особенно если звучат в одно и то же время. Поэтому-то они и находятся под запретом; зато Амфитрион обязан зорко приглаживать за тарелками всех гостей и предлагать то или иное кушанье каждому, чья тарелка опустела. Так же предупредительны обязаны быть и гости, которым поручено наделять соседей кушаньями, стоящими перед ними. Передавать другому гостю свою просьбу можно через лакея — однако не прежде, чем вожделенное кушанье будет разрезано, иначе просьба прозвучит нескромно. Точно так же обстоит дело с салатами еще не заправленными; со своей стороны, Амфитрион обязан по ходу обеда разрезать кушанья без промедления, особенно во время первой перемены блюд; сложить с себя эти полномочия ему позволительно лишь при второй перемене, да и то если жарких на столе несколько.

Тонкие преддесертные вина Амфитрион разливает собственноручно — или с помощью ближайших друзей, если на стол подано сразу несколько разных вин; однако спрашивать такого вина неприлично: следует дождаться, пока вам его предложат⁶²⁸.

Одевая гостей этими винами, Амфитрион и его помощники должны непременно сопровождать название напитка словом «вино». Было бы весьма неуместно предлагать гостям шампанское, бургундское, бордоское или мадеру; следует говорить: шам-

с водой и подносить гостю стакан с напитком, отвечающим их собственным вкусам, так что порой вам доставалось чистое вино, какое пьют грузчики, а порой — подкрашенная водичка, какой потчуют барышень в монастырском пансионе» (УА, 293).

⁶²⁸ Уточнение в главе о винах (УА, 297): преддесертные вина Амфитрион предлагает гостям пять-шесть раз, а десертные — три раза и, получив согласие, передает гостю полный стакан.

панское вино, бургундское вино или вино бордоское. Столь же неприлично говорить «мясо», предлагая говядину, или «птица», предлагая блюдо из той или иной живности. Следует всегда точно определять вид птицы и предлагать каплуна, цыпленка, пулярку и проч. По этим мелочам опознается та чистота языка, которая прежде всего и отличает людей, принадлежащих к хорошему обществу.

В некоторых домах по рукам пускают тарелку с кусками разрезанного жаркого или вводного блюда; в этом случае каждый гость накладывает себе еду сам, однако приличия позволяют ему взять только один кусок; если же он вознамерится этот кусок выбрать, то обязан действовать так проворно, чтобы со стороны казалось, будто он взял первое, что ему попало под руку.

Тарелку полагается менять с каждым новым кушаньем, а приборы — с каждой переменной блюд. Просить соседа положить кушанье на грязную тарелку неприлично.

Руки следует держать на столе, у всех на виду; но ставить на стол локти есть верх неприличия.

Гость, имеющий привычку к жизни в свете, никогда не приводит с собой собак⁶²⁹.

Когда гостя просят попотчевать соседа тем кушаньем, которое стоит перед ним, он должен исполнить просьбу незамедлительно, положить же снеди соразмерно с величиной блюда и числом гостей за столом. Впрочем, должен он принять в расчет и аппетит спрашивающего, дабы не обходиться с могучим Гурманом как с хрупкой красавицей. Если один гость попросил другого положить ему кушанья еще не разрезанного, а тот опасается, что не сможет отрезать кусок достаточно ловко и проворно, он не должен стыдиться обнаружить перед всеми

⁶²⁹ Явиться на обед с собакой способен только простолудин или неуч; в самом крайнем случае это дозволительно за городом. Собака портит мебель и учиняет беспорядок, а когда гости усаживаются за стол, покушается разом и на их ноги, и на их тарелки (ГдЛР).

тот свой изъян, Амфитрион же, узнав о заминке, должен тотчас разрезать это кушанье либо собственноручно, либо с помощью своих приближенных, если только другой гость не предложит ему свои услуги. В любом случае блюдо это должно поменяться местами с каким-либо другим, ибо правильно устроенный стол не терпит пустоты.

Разумеется, предпочтительно, чтобы разрезанием крупных частей говядины, сменных блюд и жарких занимался дворецкий (раз уж должность стольника, разрезающего мяса, в наши дни более не существует) на отдельном столе, а затем тарелки с разрезанным кушаньем пускали по рукам. Многие Амфитрионы избрали эту методику, с чем мы их и поздравляем. Такой порядок идет на пользу и гостям, и Амфитриону, которого избавляет от разрезательных трудов (тяжких для тех, кого не обучили разрезать мясо еще в юности).

Все горячие преддесертные блюда и кремы следует накладывать ложкой, равно как и большую часть пирожного. Раков и омаров берут руками.

Когда дело доходит до десерта, ложкой накладывают только компоты, мягкие сыры, варенье и неспелое ядро грецкого ореха. Все свежие фрукты, а также жареные или вареные каштаны накладывают руками; брать их следует за хвостик, а до самого фрукта касаться как можно меньше. Что же касается бисквитов, миндального печенья и проч., принято передавать желающим целую тарелку с этими лакомствами, с тем же чтобы после слуга воротил ее на прежнее место. Десертом лучше всего потчуют дамы; для них это лишний случай похвастать гибкостью пальцев и белизною рук, и этот случай гости им охотно предоставляют, тогда как просить даму передать соседу жаркое или преддесертное блюдо было бы, пожалуй, нескромно.

Выходить из-за стола до тех пор, пока Амфитрион не подаст к этому знак, неприлично, Амфитрион же подает этот знак не прежде, чем убедится, что гости успели отдать должное ликерам и мороженому (впрочем, теперь завелась мода пить ликеры

в гостиной вместе с кофе, что приводит ко множеству недоразумений). По знаку Амфитриона все гости встают одновременно.

Прежде было заведено полоскать рот перед тем, как покинуть столовую, и на сей предмет каждый гость располагал стаканом теплой воды. Обычай этот, плод заботы об опрятности и здоровье, о чистоте зубов и свежести дыхания, ныне совершенно заброшен и сохранился лишь в нескольких домах, хозяева которых хранят верность добрым старым правилам. По нашему мнению, воскресить его было бы во многих отношениях весьма полезно.

Сотрапезники выходят из столовой и направляются в гостиную в том порядке, в каком им заблагорассудится. Амфитрион выходит последним, потому что ему надобно отдать кое-какие приказания слугам.

Кофе прежде подавалось следующим образом: особый служитель нес кофейник, а за ним следовал слуга с подносом, на котором стояли чашки и сахарница, и оба останавливались перед каждым гостем; теперь кофе подают в элегантном сосуде, который в окружении чашек возвышается на столике в середине гостиной. Сам Амфитрион или его приближенные наливают кофе каждому гостю в его чашку, куда этот последний сам положил столько сахара, сколько ему угодно, а затем гость волен выпить этот напиток в любой части гостиной. Заметим, что пить кофе полагается прямо из чашки, каким бы горячим он ни был; наливать его в блюдце — значит погрешить против светских приличий⁶³⁰.

Бутылки с ликерами выставляют либо на кофейном столике, либо в поставце из красного дерева, купленном в «Зеленой обезьяне»⁶³¹, либо на консоли в простенке между окнами, либо в большой шкатулке из драгоценного дерева. Гостям их подносят

⁶³⁰ В АГ-3 Гримо пишет, что правило это может показаться странным, но при ближайшем рассмотрении станет ясно, что оно весьма разумно и помогает сберечь скатерти и мебель в доме Амфитриона (АГ-3, 259).

⁶³¹ Об этом магазине утвари см. в АГ-1 в «Гастрономическом путеводителе» главу «Господин Вожуа» (с. 244).

двумя манерами: в первом случае Амфитрион сам наливает ликеры в рюмки, объявляя название каждого и предлагая их всем гостям поочередно; во втором случае гостям предоставляется право наливать себе ликеры по своему выбору собственноручно. Эта последняя метода обличает в Амфитрионе сугубую щедрость, но не требует от него чрезмерных расходов; ведь одна из гурманских добродетелей — скромность, и добродетель эта встречается среди Гурманов куда чаще, чем кажется.

По какой бы методе ни подавали кофе и ликеры, допить свою чашку и рюмку каждый обязан до конца; правила приличия не велят оставлять на донышке хотя бы каплю⁶³². Не следует также оставлять пустые чашки и стаканы где попало; их непременно нужно поставить на кофейный или ликерный столик.

Мы далеки от мысли, что включили в эту главу все правила поведения за столом. Существует бесчисленное множество мелочей, о которых невозможно предупредить, ибо их невозможно предвидеть. Привычка к жизни в свете приносит куда больше пользы, нежели изучение книг, так что гость, не знающий правил, но от рождения учтивый и благовоспитанный, наделенный мягким характером и гибкими манерами, иначе говоря, достоинствами, более всего ценимыми в большом свете, потрафит Амфитрионам куда больше, нежели тот, кто выучил свод правил наизусть, но не получил от природы ни любезности, ни уступчивости. На сей счет мы не питаем ни малейших сомнений и не стали бы вообще братья за сочинение нашего Учебника, когда бы не знали наверное, что этими двумя крайностями дело не ограничивается и что есть немало людей, которым такая книга может принести пользу⁶³³.

⁶³² Далее Гримо уточняет: «Отказаться от первого предложенного вам Амфитрионом стакана преддесертного или десертного вина, бишопа или пунша было бы неприлично, что же касается второго стакана, то его вы имеете полное право отвергнуть» (УА, 300).

⁶³³ В АГ-3 Гримо высказывает предположение, что люди, принадлежавшие к высшему обществу, но по-настоящему просвещенные, не придавали

В завершение этой главы скажем, что после того как выпит кофе и покончено с ликерами, Амфитрион может считать свой хозяйский долг исполненным. Ему остается лишь завести в гостиной беседу занимательную или забавную, которая продлит пребывание гостей в его доме и позволит им переваривать только что съеденный обед с большей легкостью и приятностью. Люди острого ума предпочитают такое препровождение времени игре в карты — но люди эти так же редки, как и этот способ проводить время. Сколько Амфитрионов полагают, что гости их только и мечтают перебраться из-за обеденного стола за стол, покрытый зеленым сукном, и без спросу отрывают их от приятных собеседников ради четырехчасового сношения с дамой пик и валетом червей! К счастью, правила вежливости не предписывают гостям простираť свою любезность вплоть до карточного стола; после кофе гостю полагается оставаться в доме Амфитриона в течение часа, так что большинство приглашенных видят в появлении карточных столов просто-напросто сигнал к уходу, причем первыми ретируются не кто иные, как люди острого ума и авторы остроумных сочинений⁶³⁴. Сегодня гости, можно сказать, не столько уходят, сколько спасаются бегством, ускользают из дома Амфитриона украдкой. Нынешняя мода запрещает гостям прощаться с хозяином, иначе говоря, верхом учтивости слывет нынче то, что отцы наши сочли бы верхом неприличия.

всем перечисленным мелочам слишком большого значения, зато знатные глупцы использовали их как предлог для насмешек над литераторами (АГ-3, 259–260).

⁶³⁴ *В Париже до сих пор есть великое множество домов по видимости вполне пристойных, где хозяева кормят гостей лишь затем, чтобы потом ограбить их за карточным столом. Обедаете вы бесплатно, но затем растаетесь с суммой, в четыре раз превышающей стоимость обеда. Старые вдовы или постаревшие кокетки, прибегающие к этим уловкам, призывают к себе на помощь красавиц молодых и нестрогих. Человеку деликатному в таких домах не место. Но если уж он там отобедал, то не вправе отказать от игры. В противном случае уподобится он тем плутам, которые ускользают из кабачка, не заплатив за выпивку (ГдЛР).*

Глава девятая О ВЗАИМНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВАХ ГОСТЕЙ И АМФИТРИОНОВ

Мир устроен по законам взаимности, и общество существует лишь благодаря взаимным обязательствам, связующим низшего и высшего, благодетеля и должника, Амфитриона и гостя. Именно благодаря этому переплетению гармония в обществе поддерживается без труда, ибо каждый твердо знает тот круг обязанностей, который ему предписан и за пределы которого выходить опасно.

Чтобы и нам не выходить за пределы темы, нами избранной, скажем теперь несколько слов о тех обязательствах, какие накладывает на человека звание Амфитриона, и о тех, какие обычай предписывает гостям.

Хорошему Амфитриону надобно обладать восемью качествами: богатством, вкусом, врожденным влечением к вкусной снеди, щедростью, любовью к порядку, изяществом манер, добрым сердцем и веселым умом. Почти все эти качества предполагают наличие у Амфитриона хорошего воспитания, однако мы не утверждаем, что это условие совершенно необходимое, ибо после Революции бывали случаи, когда эти добродетели внезапно обнаруживались у Амфитрионов, нимало к тому не подготовленных; впрочем, следует признать, что подобные случаи крайне редки.

Итак, было бы серьезной ошибкой думать, что довольно быть богатым, иметь опытного повара и держать открытый стол, чтобы заслужить звание Амфитриона; меж тем ошибка эта, на беду, сегодня распространена так широко, что едва ли не всякий новый богач мнит себя достойным этого звания.

А ведь даже в прежние годы далеко не о каждом из владельцев наследственных состояний можно было сказать, что он настоящий Амфитрион в полном смысле этого слова. Большое состояние далеко не всегда оказывалось в руках у человека с тонким вкусом, отменно вежливого и безупречно любезного,

ибо эти качества гораздо чаще отличают людей неимущих, зависящих от чужой щедрости, нежели баловней фортуны. Однако все тогдашние богачи получили то, что сегодня назвали бы просвещенным воспитанием, и многим это пошло на пользу. Они имели перед глазами превосходные образцы и, находясь в постоянных сношениях с представителями высших сословий, усваивали себе их тонкий вкус и то безупречное чувство приличий, каким славятся люди в хорошем обществе⁶³⁵.

Мы далеки от намерения сочинять сатиру на современные нравы, однако не можем не признать, что ныне все перевернулось и что Революция, разорив почти всех прежних богачей и — неизвестно, а точнее говоря, слишком хорошо известно, каким образом — передав их состояние в руки тех, кто владеет им и по сей день, подвергла весьма странным метаморфозам как Амфитрионов, так и гостей.

Первые сделались либо безумно расточительны, либо постыдно скупы. Состоянием благоприобретенным дорожат куда больше, нежели богатством, полученным по наследству; однако насколько роскошному дому необходим порядок в ведении хозяйства, настолько вредно ему крохоборство. Амфитриону скупость противопоказана, Амфитрион и Скупец суть антиподы.

Только тот может стать хорошим Амфитрионом, кто умеет завести у себя хорошую прислугу, достичь же этого можно, к несчастью, лишь закрывая глаза на мелкое плутовство. Доверие умных слуг завоевывается не столько хорошим жалованьем, сколько дополнительными выгодами; сообразительный лакей видит в них плод собственной изворотливости, и успех этот вдохновляет его на новые подвиги, превращает тупое рабство в умное служение.

⁶³⁵ Имеются в виду прежде всего генеральные откупщики — богачи незнатного происхождения, к числу которых принадлежали, в частности, дед и отец Гримо.

Хороший Амфитрион это понимает, а потому смотрит на все плутни сквозь пальцы. Его дело подсчитать, сколько может он потерять таким образом, не нанеся серьезного урона своему хозяйству, и заложить в бюджет воровство слуг точно так же, как путешественники, отправляющиеся в Англию, закладывают в свой бюджет встречи с карманниками. Амфитрион должен точно знать цену всех съестных припасов и всей утвари и, проверяя счета, следить, чтобы цена, объявленная поваром и дворецким, превышала подлинную не больше чем на одну десятую; эта десятая — налог, который взимает с него ушлая челядь; зато, уплатив его, Амфитрион вправе требовать от повара изысканных кушаний, а от лакея — беспрекословного подчинения.

Впрочем, наше дело — не столько исчислить достоинства, необходимые для Амфитриона, сколько описать, каким образом должен он пустить их в ход в интересах гостей.

Вот о чем обязан позаботиться Амфитрион: 1) чтобы все кушанья и все подачи обеда были превосходны; 2) чтобы прислуга действовала изящно и проворно; 3) чтобы по окончании трапезы всякий гость вставал из-за стола в уверенности, что все внимание Амфитриона было посвящено ему одному⁶³⁶; 4) чтобы застольная беседа позволяла каждому принять в ней участие и даже блеснуть, но не касалась ни политики, ни личностей, ибо и то и другое чревато неприятностями и обидами; 5) наконец, чтобы все кушанья или, по крайней мере, кушанья наилучшие распределялись между сотрапезниками поровну. Не стоит и го-

⁶³⁶ Мы не устанем указывать на чрезвычайную важность этого положения, ведь большинство нынешних Амфитрионов полагают, будто, издержав средства на трапезу и пригласив гостей к столу, они могут махнуть на них рукой и вести себя так, словно речь идет не о званом обеде, а о табльдоте. Меж тем каждому человеку потребно уважение, и никто не готов полностью жертвовать самолюбием даже в угоду аппетиту. Гость скорее простит вам отсутствие на столе нескольких блюд, нежели недостаток внимания к его персоне. [...] (ГдЛР).

ворить, что все приглашения должны быть разосланы вовремя и вручены адресату; что каждый новоприбывший гость должен быть любезно принят в доме Амфитриона; что ему должны быть незамедлительно сообщены имена прочих гостей; что за столом каждому должно быть отведено место, позволяющее в полной мере пустить в ход и острый ум, и могучий аппетит.

Исчислив основные обязанности Амфитрионов, скажем теперь несколько слов о том, чем должны отвечать любезным хозяевам учтивые гости.

Первая обязанность гостя заключается в том, чтобы отозваться на приглашение скоро и точно; отослать письмо с оплаченной доставкой не позднее чем через сутки; в случае отказа от приглашения привести в письме благовидные предлоги такого поведения, как то: нездоровье, дела, обязательства, данные прежде, и проч., ибо нет ничего более неучтливое и даже оскорбительного, нежели отказ неопределенный и не сопровождаемый никакими внятными объяснениями.

Наконец, богат гость или беден, из уважения к Амфитриону он обязан одеваться опрятно. Не стоит и говорить, что гости являются к обеду в чистом белье; самый посредственный обед достоин белой сорочки.

Гостям надлежит прибыть в дом Амфитриона к назначенному сроку и всеми силами стараться избежать опоздания; ведь если есть на нашей грешной земле дело, не терпящее опозданий, то это, бесспорно, обед.

Если же обстоятельство чрезвычайное задержало гостя в пути и он добрался до места в ту минуту, когда все прочие уже приступили к трапезе (ибо в доме, где заведен правильный порядок, опоздавших никто не ждет), такой гость остережется входить в столовую и удалится восвояси несолоно хлебавши, ибо никто так не погрешает против законов гурманской учтивости, как гость, который садится за стол позже остальных и тем нарушает ход трапезы. Обязанности опоздавшего гостя сказанным не исчерпываются: в течение суток должен он на-

писать Амфитриону извинительное письмо, в котором, изъяснив причины своего проступка, попросить о снисхождении и о прощении. Амфитрион, со своей стороны, должен отвечать на такое письмо учтиво, однако же приглашать провинившегося гостя вторично он не обязан.

До тех пор, пока гости остаются под кровом Амфитриона, а тем более за его столом, он вправе ждать от них в ответ на свое ласковое обращение вежливости и предупредительности чрезвычайной. Воспитанный гость не упустит ни единой возможности похвалить кушанья и вина Амфитриона, его мебель и его ум, и притом сообщить этим хвалам ту изысканную неприужденность, которая одна и отличает уместный комплимент от низкого угодничества.

Лесть же и низость в обязанности гостя не входят; больше того, начни он раболепствовать, он наверняка прогневит тем самым человека, воспитанного в школе большого света, ибо ничто так не далеко от истинной учтивости, как раболепное подобострастие. Итак, гостям дозволяется порой оспорить мнение хозяина дома, но таким образом, чтобы несогласие это послужило в конечном счете к вящей славе его ума и его повара. Со своей стороны, Амфитрион ни в коем случае не позволит себе употребить во зло собственные преимущества и ни на мгновение не забудет, что для хозяина дома истинное величие души заключается в том, чтобы обращаться с гостями как с равными и не чваниться своим над ними превосходством, какового чванства гости в большинстве своем ему не простят.

Не забудем упомянуть, что Амфитрион обязан приказать своей челяди прислуживать гостям в течение всей трапезы со всевозможным усердием, те же из гостей, которые сохраняют при себе собственных лакеев (в домах, где обычай этому не препятствует), должны, со своей стороны, приказать им ревностно прислуживать всем прочим гостям и без промедления исполнять волю Амфитриона и его дворецкого.

Амфитрион не обязан отдавать ни один из гурманских визитов, ему нанесенных, будь то даже визиты пищеварительные. Время Амфитрионово слишком драгоценно для того, чтобы растрачивать его на пустые рысканья; интересы поварского искусства и даже самих гостей требуют, чтобы употреблено оно было с пользою. Если же, движимый чрезвычайной вежливостью, оставит он карточку у одного из гостей, счастливец этот должен видеть в том исключение, а не правило.

Гостям подобает изучить во всех подробностях нравы того дома, где их принимают, дабы ничего не сказать такого, что могло бы оскорбить Амфитриона в его привязанностях, чувствованиях или убеждениях. Амфитрион также постарается не обидеть гостей ни прямо, ни косвенно, если же и позволит себе над ними посмеяться, то мягко и бережно. Некогда люди придворные в совершенстве владели этим искусством тонкой насмешки, секрет которого ныне, кажется, утрачен без возврата.

Нужда друг в друге образует те узы, какие связывают людей прочнее всего, и, раз для обеда равно потребны и гости, и Амфитрион, значит, те и другие равно заинтересованы в том, чтобы жить в мире и согласии, предупреждая желания ближнего. Гости любезные и знающие толк во вкусной еде слишком редки даже в Париже, и потому Амфитрионы нарочно их отыскивают и принимают с особым почетом; именно в этом смысле и надобно понимать ту поговорку, которая утверждает, что во французской столице обедов больше, чем обедающих. Насколько важно для хорошего Амфитриона сторониться нахлебников, истинных застольных трутней, настолько же важно для него приваживать людей, наделенных вкусом, аппетитом и даром слова, а следственно, известных, любезных и приманчивых. В чем он и преуспеет, если примется исполнять все наставления, какие содержит наш недлинный трактат. Что же до гостей, они узнают из нашего сочинения, какие обязательства звание гостя на них налагает, и родится из этих взаимных познаний то согласие, то

братство и та гурманская гармония между хозяевами дома и их сотрапезниками, которая одна только и может даровать тем и другим блаженство сколько-нибудь продолжительное⁶³⁷.

⁶³⁷ Пронасть, которая пролегла по вине Революции между концом восемнадцатого века и первыми годами века девятнадцатого, затруднила обучение и профессии Амфитриона, и ремеслу гостя. Нынешним Амфитрионам приходится приобретать познания небывалые, нынешним гостям приходится отлагать в сторону ту республиканскую грубость, какую нынешние сотрапезники впитали с революционным молоком. Великодушие, щедрость и неизменная предупредительность с одной стороны; могучий аппетит, учтивое покорство и безграничная благодарность с другой — вот главный секрет удачного обеда. Если сочинение, страдающее, пожалуй, некоторым многословием, не утомило читателя, но, напротив, помогло ему окинуть мысленным взором то поприще, к которому приуготовлен он своим состоянием или же своим аппетитом, автор почитет себя счастливейшим из смертных (ГдЛР).

УСЛОВНЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

АГ — Альманах Гурманов.

УА — Учебник для Амфитрионов.

Каншин — Каншин Д.В. Энциклопедия питания. СПб., 1885. Вып. 2.

Лотман, Погосян — Лотман Ю.М., Погосян Е.А. Великосветские обеды. СПб., 1996.

Мишель — Мишель Д. Ватель и рождение гастрономии. М., 2002.

Одоевский — Одоевский В.Ф. Кухня: Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве. СПб., 2007.

Прихотник — Прихотник, указующий легчайшие способы иметь наилучший стол. Год первый, содержащий в себе календарь объядения и сытный дорожник, с полным описанием лакомых блюд каждого месяца, также всех животных, рыб и растений, приготавливаемых в последнем вкусе. СПб., 1809.

Ревель — Ревель Ж.-Ф. Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней. Екатеринбург, 2004.

Яновский — Яновский Н.М. Новый словотолкователь, расположенный по алфавиту. СПб., 1803–1806. Т. 1–3.

Bonnet-Annales — Bonnet J.-Cl. Le réseau culinaire de l'Encyclopédie // Annales. Economies, Sociétés, Civilisations. 1976. V. 31. № 5. P. 891–914.

Desnoiresterres — Desnoiresterres G. Grimod de La Reynière et son groupe littéraire d'après les documents entièrement inédits. P., 2009.

Dictionnaire — Dictionnaire raisonné de la politesse et du savoir-vivre du Moyen Age à nos jours / Sous la direction d'Alain Montandon. P., 1997.

Ecrits gastronomiques — Grimod de La Reynière. *Ecrits gastronomiques* / Texte établi et présenté par Jean-Claude Bonnet. P., 1997.

Flandrin — Flandrin J.-L. L'ordre des mets. P., 2002.

Fortia de Piles — Fortia de Piles. Nouveau dictionnaire philosophique. P., 1818.

Grand-Carteret — Grand-Carteret J. Les Almanachs français. Bibliographie-icnographie des almanachs — années — annuaires — calendriers — chansonniers <...> et autres publications annuelles éditées à Paris: 1600–1895. P., 1896.

Lilti — Lilti A. Le monde des salons. Sociabilité et mondanité à Paris au XVIII^e siècle. P., 2005.

Mercier — Mercier L.-S. Tableau de Paris. Edition établie sous la direction de Jean-Claude Bonnet. P., 1994.

Ory — Ory P. Le discours gastronomique français des origines à nos jours. P., 1998.

Rival — Rival N. Grimod de La Reynière. Le gourmand gentilhomme. P., 1983.

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Вера Мильчина. Гримо де Ла Реньер</i> и его гастрономическая утопия	5
<i>Вера Мильчина. О русском издании Гримо де Ла Реньера</i>	55

АЛЬМАНАХ ГУРМАНОВ

ГОД ПЕРВЫЙ

<i>Преамбула комментатора.....</i>	64
<i>Фронтиспис «Библиотека Гурмана XIX столетия».....</i>	65
<i>Пояснение автора к фронтиспису.....</i>	66
<i>Предисловие к двум первым изданиям.....</i>	67

Календарь снеди

<i>Январь</i>	73
---------------------	----

*О мясном товаре 75 ♦ О говядине 75 ♦ О телятине 80 ♦
О баранине 84 ♦ О свинине 89 ♦ О дичи 91 ♦ О диком
кабане 92 ♦ О лани 93 ♦ О косуле 94 ♦ О зайце 95 ♦ О кро-
лике 96 ♦ О дикой утке 97 ♦ О золотистой ржанке 98 ♦
Об утке-мандафинке 99 ♦ О вальдине 99 ♦ О куропатке 100 ♦
О греческой куропатке 103 ♦ О фазане 104 ♦ О рябчике 105 ♦
О малиновке 105 ♦ О жаворонке 106 ♦ Об огородных расте-
ниях 107 ♦ О шпинате 108 ♦ О цветной капусте 108 ♦
О кардонах 109 ♦ О сельдерее 110 ♦ Об огородной капусте 110 ♦
О сладком корне 111 ♦ О моркови, луке, репе и проч. 112 ♦
О рисе 113 ♦ Об итальянской лапше 113*

<i>Февраль</i>	115
----------------------	-----

*О Карнавале 116 ♦ О завтраках 117 ♦ О живности 120 ♦
О цыпленке 121 ♦ О пулярке 122 ♦ О гусе 124 ♦ О дворовой
утке 127 ♦ О шампиньонах 128*

<i>Март.....</i>	128
------------------	-----

*О морской рыбе 128 ♦ О тюрбо 130 ♦ Об осетре 132 ♦
О лососе 132 ♦ О тунце 133 ♦ О калкане и молодой тюрбо,
о морском языке, морской камбале, лиманде и проч. 134 ♦
Об устрицах 134 ♦ О рыбах пресных вод 136 ♦ О щуке 136 ♦
О карпе 137 ♦ О форели и харфусе 138 ♦ Об угре 139 ♦
Об окуне 139 ♦ О налиме 140 ♦ О пескарях, лещах,
усачах и раках 140 ♦ О бобовых 141*

Апрель	142
<i>Об алозах 142 • О ягнятине 142 • Об окороках и ветчинах 143 • О спарже 145</i>	
Май.....	146
<i>О макрели 146 • О голубях 147 • О зеленом горошке 148 • О коровьем масле 149</i>	
Июнь.....	150
<i>О девственном петушке 151 • Об индюшонке 151 • О летней рыбе 152</i>	
Июль 154	
<i>О перепелках 154</i>	
Август.....	156
<i>О крольчатах 157 • О зайчатах 157 • О юных куропатках 157 • О диком утенке 158 • О кабанчике 158 • О молочном поросенке 158</i>	
Сентябрь	160
<i>О дроздах 161 • О хрустанах 162 • Об артишоках 164 • О яйцах 165</i>	
Октябрь.....	168
<i>О дрофе 169 • О павлине 170 • О мерлане 171 • О яблоках 172 • О кремах и сладях 172</i>	
Ноябрь.....	173
<i>О Дне святого Мартина 173 • Об индюках и индейках 175 • О сельдях 180</i>	
Декабрь	181
<i>О «матроске» 181 • О томатах 184 • О рождественской трапезе 186 • О пулярках с рисом 187 • О рождественской ночи 188</i>	
Замечание.....	190
Гастрономический путеводитель, или Прогулка Гурмана по кварталам парижским	
Предварительное рассуждение.....	192
Потребление съестного в Париже.....	193
Расписание трапезам	194
Происхождение знаменитых рестораторов.....	196
Выставки съестных припасов	199

Прогулка по парижским улицам	200
<i>Господин Бено 200 • Господин Берли 201 • Господин Вери 201 • Господин Легак 202 • Господин Одю и господин Симон 204 • Господин Бьенне 204 • Господин Руже 205 • Госпожа Дюбур 207 • Американский дом 207 • Пале-Руаяль 208 • Господин Ирман 209 • Господин Шее 209 • Господин Корселле 211 • Кофейни Фуа и «Погребок» 213 • Кофейни Валуа и Иностранцев; кофейня Ленуара, иначе именуемая кофейней Корауца 214 • Господин Робер 215 • Господин Вери, господин Ноде, Провансальские братья и треска по-провансальски 216 • Господин Ван-Росмален по прозвищу Роза 216 • Господин Карне 217 • Господин Бертелемо 218 • Господин Бушар 219 • Омар 219 • Господин Бовилье и госпожа Лабан 219 • Господин Леда и господин Жан 220 • Завтраки по-мионски 221 • Господа Данье и Пети 221 • Господин Лемуан 221 • Господин Танрад 222 • Особняк Шуазеля. Господин Бодуэн 223 • Госпожа Арди 225 • Господин Тортони и господин Дюмон 225 • Господин Гарки 226 • Господин Ра 226 • Господин Бушон 226 • Господин Лесаж 227 • Господин Перье 227 • «Канкальская скала» и «Парк Этрета» 228 • Покойный господин Дюте и господин Корауца 229 • Господин Колладон 230 • Господин Жорж 230 • Господин Делоне 231 • Оптовая бакалейная торговля 233 • Господин Мартиньон 233 • Господин Ноэль Ласерр 234 • Центральный рынок 234 • Свежая морская рыба 235 • Требуха. Госпожа Бокаж 235 • Зелень и овощи 236 • Рыбы пресных вод 236 • Продавцы коровьего масла и яиц 237 • Торговцы фруктами 238 • Улица Ломбардцев. Конфеты и сласти 240 • Госпожа вдова Руссо 240 • «Старые друзья» господина Удара 241 • Господин Борден 242 • Господин Леше 243 • Господин Вожуа 244 • Господин Ланж 245 • Господин Кор 245 • Господин Миллеран 246 • Господин Малерб и господин Гело 247 • Господин Брюно Равель и его «Теленок-сосунок» 247 • Господин Бриго 248 • Господин Прево 248 • Господин Гриньон 249 • Госпожа Грапп 250 • Господин Кабаре и господин Совель 250 • Господин Фаржон 251 • Господин Дюфуа 252 • Апельсины на Новом мосту 252 • Кофейня Конти 252 • Долина 253 •</i>	

«Безотказный котелок» господина Деарма 254 • *Кофейня Прокота и госпожа вдова Эдон* 255 • *Господа Май и Аклок* 256 • *Господин Окар* 257 • *Господин Делормель* 257 • *Господин Лондо* 258 • *Господин Леблан* 258 • *Телячьи головы из «Надежного колодца»* 259 • *Господин Эмар* 261 • *Господин Мульта* 262 • *Господин Тайёр* 263 • *Господин Дебов* 264 • *Господин Донзель* 265 • *Господа Лебёф, Бертре и Мазорье* 266 • *Господин Овре. Гётпожа Ламбер* 266

ГОД ВТОРОЙ

<i>Преамбула комментатора</i>	270
Фронтиспис «Приемные часы Гурмана»	271
Пояснение автора к фронтиспису.....	272
Предупреждение издателя ко Второму году «Альманаха Гурманов»	273
О предшествующей чарке и о чарке последующей	277
О супе.....	280
Об Амфитрионах	284
О завтраке	288
Об обеде	293
О полднике	298
Об ужине	304
О десерте, рассмотренном в его отношении к убранству стола и лакомствам.....	309
О гибельных следствиях самолюбия, рассмотренного в его отношении к поваренному искусству	315
О горчице и сиропах, рассмотренных с точки зрения философической	322
Гастрономическая смесь	
Гурманские максимы, размышления, анекдоты и прихоти, а также Общие принципы учтивости и вкусоедения, извлеченные из неизданного «Устава господина Аза»	329
<i>Гурманские принципы</i> 329 • <i>Гастрономические максимы и размышления</i> 336 • <i>Визиты</i> 337 • <i>Речь истинного Гурмана</i> 339	
Лекарство от скуки.....	344
О соседстве за столом.....	350

О пирогах и пирожниках.....	355
О вине.....	358
О пиве.....	364
О сидре.....	366
О срединной чарке.....	367
О ликерах.....	368
О бишопе.....	370
О кофе.....	372
О здоровье поваров.....	378
О сыре и сырах.....	382
Об электричестве, рассмотренном в его отношениях с кухонным искусством.....	386
Несколько слов о ножах в их отношении к трапезам.....	389
Новые открытия.....	391
О церемониях за столом.....	395
О застольных песнях.....	399
О несварениях желудка.....	401

ГОД ТРЕТИЙ

<i>Преамбула комментатора.....</i>	406
Фронтиспис «Заседание Дегустационного гурманского суда присяжных».....	407
Пояснение автора к фронтиспису.....	408
О Гурманах и гурманстве.....	409
О приглашениях.....	413
О способах подавать суп.....	416
О подачах блюд.....	419
Опыт гурманской географии.....	422
Гурманские анекдоты. Предусмотрительное дитя.....	427
О немецком гурманстве.....	428
Французы-хлебеды.....	429
Гурманская переписка. Отрывок из письма от апреля 1804 г.	429

ГОД ЧЕТВЕРТЫЙ

<i>Преамбула комментатора.....</i>	436
Фронтиспис «Думы Гурмана».....	437
Пояснение автора к фронтиспису.....	438

Содержание

О вводных блюдах	439
О дополнительных блюдах	442
О гостях неловких и рассеянных	444
О жарком	446
О преддесертных блюдах	449
О преддесертных винах	453
О дворецких	454
О черепашьем супе	457
О загородной пирушке	461
О сельских Амфитрионах	466
О рьомских лягушках	471
О заведениях лимонадчиков и мороженщиков	475
Об аптекарях	477
[О приказчиках]	478

ГОД ПЯТЫЙ

<i>Преамбула комментатора</i>	482
Фронтиспис «Первая обязанность Амфитриона»	483
Пояснение автора к фронтиспису	484
О соусах	485
Обеды по памяти	489
О любителей обедать в гостях	492
О поварах	500
О Дегустационном суде присяжных	504
О гурманских визитах	508
О некоторых взаимных обязательствах	514
Обеды по-дружески	517
О предложениях искренних и лицемерных	521
О часах, рассмотренных в их отношениях с едой	524
О приглашении и согласии, отказе и отглашении	527
О науке жить в свете	533
Бесподобное жаркое	537

ГОД ШЕСТОЙ

<i>Преамбула комментатора</i>	544
Фронтиспис «Сны Гурмана»	545
Пояснение автора к фронтиспису	546

О смешанных трапезах.....	547
О табльдотах.....	551
Обеды-брюнеты и обеды-блондины.....	554
Общие соображения о парижских рынках.....	556

ГОД СЕДЬМОЙ

<i>Преамбула комментатора.....</i>	<i>562</i>
Фронтиспис «Пробуждение Гурмана».....	563
Пояснение автора к фронтиспису.....	564
О парадных блюдах.....	565
О блюдах нарядных.....	567

ГОД ВОСЬМОЙ

<i>Преамбула комментатора.....</i>	<i>572</i>
Фронтиспис «Заклятый враг обедов».....	573
Пояснение автора к фронтиспису.....	574
Летающие тарелки.....	575
О воде с сахаром.....	577
О кухарках.....	579

УЧЕБНИК ДЛЯ АМФИТРИОНОВ

Фронтиспис «Положение руки, ножа и вилки при разрезании».....	584
Предисловие.....	585
Часть первая. Трактат о разрезании жаркого	
Глава первая. Общие принципы.....	595
Часть вторая. О меню	
Глава первая. Определение меню и общие принципы его составления.....	600
Часть третья. Основы гурманской учтивости	
Глава первая. Предварительные соображения.....	604
Глава вторая. О приглашениях.....	606
Глава четвертая. О правилах поведения за столом.....	609
Глава девятая. О взаимных обязательствах гостей и Амфитрионов.....	617

Условные сокращения.....	624
--------------------------	-----

Александр Гримо де Ла Реньер

АЛЬМАНАХ ГУРМАНОВ

Редактор *А. Красникова*
Дизайнер обложки *С. Тихонов*
Корректор *О. Семченко*
Компьютерная верстка *Е. Сярая*

Налоговая льгота — общероссийский
классификатор продукции ОК-005-93, том 2;
953000 — книги, брошюры

ООО Редакция журнала
«Новое литературное обозрение»

Адрес редакции:
129626, Москва
а/я 55
тел./факс: (495) 229-91-03
e-mail: real@nlo.magazine.ru
сайт: <http://nlo.nlobooks.ru>

Формат 84×108 ½. Бумага офсетная № 1.
Офсетная печать. Печ. л. 20. Тираж 2000. Заказ № 389.

Отпечатано с готовых файлов заказчика
в ОАО «Первая Образцовая типография»,
филиал «УЛЬЯНОВСКИЙ ДОМ ПЕЧАТИ»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

«Альманах Гурманов» — не сборник рецептов, а скорее путешествие во времени. Сочинения французского историка, теоретика и практика вкусной еды **Александра Гримо де Ла Реньера** (1758 — 1837) дают возможность узнать, как в Париже начала XIX века покупали провизию, готовили кушанья и подавали их на стол, сколько бутылок вина выпивали за едой, чем старинные завтраки отличались от новомодных «завтраков с вилкой в руке», обед по-дружески от дружеского обеда, а обед-брюнет — от обеда-блондина и еще множество «аппетитных» деталей повседневной жизни гурмана позапрошлого века.

ВОКРУГ СЛИШКОМ МНОГО ВИНА
ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПРИЧАЩАТЬ ВЕРУЮЩИХ,
И СЛИШКОМ МАЛО ДЛЯ ТОГО,
ЧТОБЫ ПРИВОДИТЬ В ДВИЖЕНИЕ
МЕЛЬНИЧНЫЕ ЖЕРНОВА;
ЧТО ЖЕ ОСТАЕТСЯ ДЕЛАТЬ С ВИНОМ?
ПИТЬ.

НИЧТО ТАК НЕ ГУБИТЕЛЬНО ДЛЯ АППЕТИТА,
КАК КУСОК, КОТОРЫЙ НЕВОЗМОЖНО
РАЗЖЕВАТЬ; УПРУГИЕ ТЕЛЕСА — ДЕЛО
ХОРОШЕЕ, НО НЕ В СОБСТВЕННОЙ ТАРЕЛКЕ.

ISBN 978-5-444-80153-6



9 785444 801536