



ВКУСНОСТИ ПЕРЕВОДА

Александр Смелянский сравнивает слова и кухни

Котлета, майонез, бульон, антрекот, пюре — трудно перечислить все французские слова, проникшие в лексикон русского человека через желудок. Французская кухня давно завоевала мир и не собирается сдавать своих высоких позиций. Мы решили побеседовать на эту вкусную тему с Александром Смелянским, в недавнем прошлом — одним из лучших московских переводчиков-синхронистов, ныне — известным ресторатором и знатоком ресторанной культуры

— Александр Ильич, вас можно считать историографом ресторанной культуры. Как-никак управляющий «Реставрацией», «Жеральдин», а теперь еще и нового арт-кафе. Кстати, название вашего первого ресторана — «Реставрация» — явный намек на происхождение самого понятия «ресторан».

— Так и есть. Но давайте углубимся в историю Франции. До середины XVIII века точками общественного питания были постоянные дворы — auberge — и придорожные трактиры. Еду в них подавали добротную, по-французски именуемую bouillon (не путать с бульоном!), когда в больших котелках тушились и мясо, и рыба, и картошка, и овощи, и травы...

— И все это было очень тяжело для желудка.

— Именно поэтому французы запивали еду таким большим количеством вина — чтобы пища усваива-

лась. Перелом случился в 1765 году, когда некий меесь Буланже стал подавать на своем постоялом дворе неподалеку от Лувра еду более тонкую — омлет, консоме и «котлет де воляй». О чем и поведал публике, написав на дверях заведения на латыни: «Приходите ко мне, я отреставрирую ваш желудок!» Слово restore прижилось, ресторан стал местом, где не только восстанавливают наш желудок, но и подают тонкую пищу. А «рестораном» стали называть человека, который «реставрирует желудок», — его мы сегодня именуем ресторатором. Так что русские слова «ресторация» и «реставрация» являются, по сути, двумя формами одного и того же слова. Антрекот, котлета, майонез, гриль, метрдотель, гастроним — если надо, можно еще эти слова расшифровать.

— Первые рестораны были еще и своего рода клубами, поскольку в них можно было почитать газеты.

— Так и было — своего рода пиаровский ход конца XVIII века. Тиражи в ту пору были небольшими, и за обедом можно было взять вставленную между двумя палочками газету, узнать последние новости. Но рестораны могли существовать и без газет, а вот без шкафов с индивидуальными ячейками и без ящичков в столах — не могли.

— Неужели для одежды — вроде будущей камеры хранения?

— Вовсе нет. В шкафах посетители складывали свои приборы, салфетку, остатки хлеба и вина, чтобы на следующий день их оттуда достать. Хлеб доедали, вино, соответственно, допивали, а приборы не мыли, ведь воды во Франции в домах еще не было.

— Вот вам и все признаки точки общепита. А подача блюд была такой, как мы ее знаем?

— Нет, она несколько изменилась. На смену подаче блюд «по-французски», когда еду на стол выставляли всю сразу, где-то в 60-х годах XIX века пришла подача «по-русски»: блюда стали подавать одно за другим. подача по-французски имела некоторые неудобства. Во-первых, горячее остывало; во-вторых, трудно было дотянуться до всех выставленных

блюдо. Кстати, во многих ресторанах хозяева не имели права подавать горячую еду, их ограничивали, разрешая готовить и принимать посетителей до 23 часов зимой, а летом — до 24. Многие устраивали камины, очаги или плиты, чтобы гость мог выбрать кусок мяса и сам его зажарить. Не думайте, что эти «фишки» — изобретение нашего времени.

— Неужели и в ресторанной области, кроме подачи по-русски, мы ничем не смогли засветиться?

— Не могу вас порадовать. Русский ресторан был калькой французского. К примеру, половой с большим полотенцем, ну а во Франции гарсоны пользовались маленькими. И русские блюда в действительности оказываются французскими, начиная с корейки (русский перевод *carroté d'agneau* — «каре ягненка»), не говоря уже о волованах, тарталетках, сорбе, меренгах.

Наполеоновское нашествие совершенно офранцузило русскую кухню. Оставшиеся после войны французы сделались гувернерами и поварами (ведь каждый француз считает себя поваром). Ну а потом стали приезжать настоящие повара, прежде всего вся семья Оливье (незабвенный салат «оливье»), которые пытались сделать французскую кухню в России.

До конца XVII века столы для гостей не было принято сервировать приборами. Состоятельные люди путешествовали со своими вилками и ножами

— Так где же русская кухня? Кроме щей и борща, мне ничего на ум не приходит.

— Да, опять мы очень непатриотичны. Пельмени — китайские, бефстроганов приписывают графу Строганову, но придумал это блюдо его повар-француз. Остаются борщ и щи, пожарские котлеты, поскольку блины — понятие международное. Осетрина? Так ведь и она плавала в Жиронде.

— По-моему, понятие «национальная кухня» давно следует исключить из лексикона.

— Скорее, следует говорить о принципах кухни. У русской кухни жестких принципов нет, а у французской — есть. Французы вообще консерваторы и продолжают в XXI веке жить по наполеоновской конституции. Если часть итальянской кухни построена на пасте, то французская — на соусах. Есть такое понятие, как основа соуса. Все строится



на *demi glas* — основном темном соусе для мясных блюд, приготовленном из насыщенного, процеженного бульона с добавлением красного вина, который вываривается, уменьшаясь втрое.

— Значит, итальянцы — это паста, французы — соусы. Но кто кому подражает и какая кухня лучше? Сколько раз я участвовала в подобных спорах!

— Хотя мы и франкофоны, но надо отдать должное итальянцам. Двор Екатерины Медичи захватил с собой в Париж и итальянскую кухню. С полным правом можно сказать, что итальянцы привнесли во Францию искусство гармоничного приготовления пищи. Но французская кухня итальянской не стала.

— Но она обогородилась.

— Да, она стала более тонкой. За что итальянцам наше большое мерси. Появились великие повара.



В русском языке слово «гурман» означает «любитель и знаток тонких изысканных блюд; лакомка».

У французов этим словом принято называть любителя пресыщаться вкусной пищей, то есть обжору

К тому же двор жены французского короля Генриха Второго Екатерины Медичи привез во Францию моду есть вилок, научил пользоваться приборами и мыть руки перед едой.

— Выходит, вопрос о русско-итальянских связях гораздо интереснее, нежели о франко-русских. Но давайте закончим французскую тему рассказом о легендарных гастрономических вечерах в «Жеральдин».

— Ресторан наш — французский, а французы — гурманы, а писатели — гурманы вдвойне. Разве не интересно попасть на кухню, где готовили их герои и они сами? Вот мы и решили делать литературные ужины. Перечитывали классиков, выяс-

няли, что они ели, в какие рестораны ходили, на кухне какой провинции воспитывались.

Так родились наши литературные ужины.

Но не заставляйте же гостей готовить самих!

— Тогда вы решили вовлечь их через игру и придумали викторину. Я не раз участвовала в ваших литературно-кулинарных поединках. И для мозгов отличный тренинг, и еда потрясающая.

— Еще бы! Никому ведь не придет в голову просто так перечитать Вольтера или Стендаля. А готовясь к викторине, приходится. Народ шарит по Интернету, штудирует книжки. Чтобы ответить на наши вопросы, фактического знания биографий писателя или его романов не всегда достаточно. Нужно проникнуться духом времени. Как-то мы попросили закончить высказывание великого Вольтера. Вариантов было множество, и очень интересных, но их произносили люди XX века, и нам пришлось призвать гостей быть поближе к эпохе. Тут сразу же появился правильный ответ, и все словно переместились в иное столетие. Литература и кулинария — это, безусловно, два больших удовольствия, но еще и две замечательные возможности узнать другие народы.

Беседовала Наталья Семенова

Фото: Владимир Обросов



Всякий школьник знает, что Колумб открыл Америку в 1492 году. Однако школьников почему-то не заставляют выучить другую не менее важную дату: год 1533-й. Именно в тот год итальянка Катерина Медичи отправилась из родной Флоренции во Францию, где стала женой французского короля Генриха II. С точки зрения истории кулинарии эта дата представляется не менее важной, чем открытие Америки, ибо Катерине Медичи предстояло научить Европу искусству вкусного и полезного питания.

К моменту прибытия итальянки французская гастрономия представляла собой жалкое зрелище. Лучшие французские повара исповедовали нелепую теорию о том, что чем дороже продукт, тем он лучше. Поскольку особенно дорогими полтысячелетия назад были продукты, привезенные издалека, то кулинары ценили все иностранное в ущерб всему местному. Это в корне противоречит сегодняшнему взгляду французского повара на свое ремесло, который как раз ценит в первую голову местные продукты, причем в сезон их созревания. Но научить французам этому простому правилу предстояло иностранке.

Более того, заполучив дорогие заморские яства, француз в описываемую нами эпоху норовил вначале продукт разварить, затем зажарить до невозможности, а после еще и погрузить в соус, изобилующий невероятным количеством специй, подобранных по тому же принципу: чем дороже, тем вкуснее. В результате трапеза представляла собой череду безумно острых, пряных и жирных блюд, вкус которых не давал ни малейшей возможности распознать, из чего же они приготовлены. Если вообще у таких блюд имелся вкус в современном понимании этого слова.

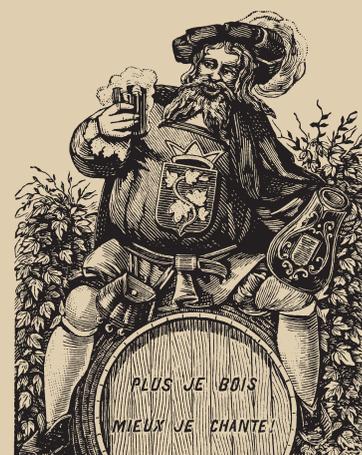
В противоположность этому кулинарному варварству итальянская кухня эпохи Ренессанса представляла собой искусство гармоничного приготовления пищи, основанное на интересе к древнеримским и древнегреческим образцам. Неслучайно при дворе Катерины Медичи особой популярностью пользовались рецепты знаменитого римского гурмана Апиция, который вошел в историю тем, что, промотав гигантское состояние на изысканные кушанья и питье, предпочел покончить с собой, нежели допустить мысль о том, что ему придется питаться хуже, чем он привык. Помимо античных образцов итальянские повара времен Возрождения смело заимствовали рецепты современных им восточных кухонь.

Вот с таким багажом знаний и умений прибыла в Париж Катерина Медичи. Помимо поваров и рецептов она привезла с собой лучшее венецианское стекло, а также посуду из итальянского города Фаянца — от этого названия в дальнейшем произошло слово «фаянс». Вскоре приемы и методы, заведенные при дворе итальянской королевы, сделались модными, и их принялись повторять в лучших домах Парижа. И лишь затем уже французская кулинария, выйдя из своего средневекового состояния, сделалась предметом подражания всего прочего человечества, каковым остается по сей день, занимая первое место в мире как самая распространенная кухня, обгоняя даже китайскую. Итальянская кухня занимает в этом почетном списке лишь скромное третье место.

Многие современные французские историки кулинарии, как, в частности, Жан-Франсуа Ревель, считают, что заслуги Катерины Медичи в обучении французам искусству питания сильно преувеличены. В изданной на русском языке книге «Кухня и культура» Ревель утверждает, что итальянцы в действительности были учителями Европы лишь в двух аспектах — утонченности манер и приготовлении выпечки. Особую заслугу французский автор числит за итальянцами в том, что они научили прочих европейцев мыть руки перед едой, каковая привычка до приезда Катерины Медичи в Париж была им совершенно несвойственна.

В 1786 году был открыт первый роскошный ресторан на основе английской таверны в Пале-Рояль. Владельцем Grand Taverne de Londres был Антуан Бовилльер, бывший шеф-повар графа Провансальского. В ресторане была шикарная и изысканная обстановка и собственный винный погреб.

Легенда связывает происхождение слова «бистро» (фр. bistro, реже bistrot — небольшой ресторан-кафе, где подают простые блюда) с требованием казаков во время оккупации Парижа в 1814–1815 годах обслужить их быстро. Однако первые фиксации этого слова относятся лишь к 1880-м годам, когда никакого заметного русского присутствия в Париже не было. Французский этимологический словарь Robert связывает распространение этой группы слов с диалектным bistouille — «пойло, плохой алкоголь», отмеченным с 1845 года, а «русскую» версию называет «чистой фантазией».



Pen World

ЖУРНАЛ О МИРЕ ПИСЬМА ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ РОСКОШИ

Эти и другие материалы журнала «Мир Ручек»
Вы можете найти на сайте www.ElitePen.ru

Copyright © ООО «Мир Ручек»

Все права на материалы охраняются в соответствии с законодательством РФ.
Любое использование возможно только с письменного разрешения правообладателя.