

Марсель Руфф

РЕЦЕПТ ЛЮБВИ

ЖИЗНЬ И СТРАСТЬ
ДОДЕНА БУФФАНА

 **БОМБОРА**
ИЗДАТЕЛЬСТВО
Москва

1

Marcel Rouff

LA VIE ET LA PASSION

DE DODIN-BOUFFANT,
GOURMET

Марсель Руфф

РЕЦЕПТ ЛЮБВИ

ЖИЗНЬ И СТРАСТЬ
ДОДЕНА БУФФАНА

 **БОМБОРА**
ИЗДАТЕЛЬСТВО
Москва

УДК 821.133.1-31
ББК 84(4Фра)-44
P91

Marcel Rouff

LA VIE ET LA PASSION
DE DODIN-BOUFFANT, GOURMET

Руфф, Марсель.

P91 Рецепт любви. Жизнь и страсть Додена Буффана / Марсель Руфф ; [перевод с французского В. Баттиста]. — Москва : Эксмо, 2025. — 288 с.

ISBN 978-5-04-214326-7

Доден Буффан — мировой судья на пенсии, живет в большом уютном доме со своей гениальной кухаркой Эжени Шатань. Все свое время он проводит на кухне за приготовлением восхитительных блюд или в столовой, в компании избранных друзей, таких же гурманов, как сам Доден. Он посвятил свою жизнь изысканной кухне родной страны, еде и готовке, размышлениям и разговорам о ней. Но когда хозяйка его кухни и его сердца Эжени внезапно умирает, мир Буффана переворачивается с ног на голову...

«Рецепт любви» — манифест, призывающий наслаждаться каждой минутой жизни. Страницы этого романа наполнены описаниями блюд великой французской кухни, утонченными вкусами и ароматами, приправленными доброй щепоткой юмора, и оставляют исключительное послевкусие.

УДК 821.133.1-31
ББК 84(4Фра)-44

© Баттиста В., перевод на русский язык, 2025

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2025

ISBN 978-5-04-214326-7

ПРЕДИСЛОВИЕ

Я долго не решался закончить и опубликовать после войны эту книгу, работа над которой началась еще накануне разразившейся катастрофы. Некоторые сочтут себя вправе упрекнуть меня за то, что я занимаюсь всей этой, как им кажется, кулинарной ерундой, когда более серьезные проблемы одолевают едва оправившееся общество, и не станут вступать со мной в дискуссию касательно соуса к окуню, когда у ворот Рима собралось больше варваров, чем когда-либо. Тем не менее я решился на этот шаг, и в дополнение к неуместному приглашению моих читателей на кухню я имею наглость просить досточтимое собрание признать меня невиновным. В свою защиту я мог бы привести мысли самого Додена-Буффана, а также некоторые бессмертные афоризмы августейшей особы,

Марсель Рурф

чье земное имя прописано в первых строках этих страниц. И если мы можем согласиться с мнением человека, о святом существовании которого я упоминаю в этих главах, а также с моим собственным мнением, что приготовление пищи — это искусство вкусовых ощущений, так же как живопись — это искусство визуального, а музыка — искусство слухового восприятия, не пора ли нам задуматься о том, что эти спонтанные творения человеческой фантазии и вкуса заслуживают своего звездного часа и что в конечном счете мы будем обязаны заложить новые правила и основы морали, даже если разум будет настойчиво отказывать нам в этом? Несомненно, этот аргумент будет подвергнут критике. Кухня по-прежнему является жертвой низких и прискорбных предрассудков. Ее самые благородные гении еще не завоевали своего достойного места между Рафаэлем и Бетховеном, и прежде чем отыскать скромное упоминание о ней в непритязательном сборнике рассказов, нам необходимо написать большую книгу, чтобы в тезисах, контраргументах и суждениях доказать, что гастрономия, как и любое другое искусство, включает в себя философию, психо-

Рецепт любви

логию и этику, что она является неотъемлемой частью универсальной мысли, что она неразрывно связана с нашим цивилизационным развитием, с культурной эволюцией нашего вкусового восприятия и, следовательно, с истинной сущностью самого человечества. Я всегда верил, что искусство — это попытка гения найти и выразить глубокую и абсолютную гармонию, скрытую в беспорядочном и хаотичном проявлении природы. Я придумал это определение не для того, чтобы хоть как-то оправдать безграничную страсть моего героя. Но как точно оно подходит! Разложите в произвольном порядке на большом столе животные и растительные дары земли, неба и моря и подумайте о том, что одно усилие мысли, что одна искра интуиции способны создать из этого гармонию, найти нужный баланс, вырвать из их грубой оболочки, из их мертвой плоти все полезные свойства, соединить между собой их бесценные ароматы, подарить этому миру наслаждение, которое природа заложила в них и которое навсегда бы осталось непознанным и бесполезным, если бы не человеческий разум и вкус, заставляющий каждый из продуктов раскрывать свои восхитительные секреты.

Марсель Руфф

Но, пожалуй, я ограничусь этим скромным наброском философии трансцендентной гастрономии.

Есть еще одна причина, которая помогла мне принять решение. В это непростое время, когда Франция ценой глубоких кровавых ран смогла отстоять свою свободу и когда перед лицом будущего и предстоящих задач она задумалась над проведением, так сказать, инвентаризации сокровищ своего прошлого, мне показалось, что будет весьма полезным с любовью и твердой убежденностью вспомнить о том шедевре, благодаря которому она всегда превосходила другие народы.

Величайшая, благородная гастрономия — традиция этой страны. Она многовековая и неизменная часть ее шарма, отражение ее души. Перефразируя и упрощая великую мысль Брийя-Саварена, можно смело сказать, что, пока весь мир питается, только во Франции умеют есть. Во Франции всегда умели вкусно поесть, как умели строить несравненные замки, ткать восхитительные гобелены, плавить бронзу, не имеющую аналогов, создавать стили, которые перенимались по всему миру, диктовать моду, за которой гна-

Рецепт любви

лись женщины во всех уголках света, и все потому, что, в конце концов, у нас есть вкус.

Легкая и изысканная, утонченная и благородная, гармоничная и свободная от всего лишнего, недвусмысленная и логичная кухня Франции тесно связана таинственными узами с гением ее величайших сынов. К примеру, между трагедией Расина и блюдом, приготовленным столь талантливым и великолепным амфитрионом, коим был Талейран, расстояние намного меньше, чем нам думается, и это если упомянуть лишь одного из почитателей гастрономии. Чувство композиции, чистота наслаждения, возвышенность ощущений, любовь к линии — все это присуще истинному гурмэ не в меньшей степени, нежели поэту. Тогда как болонская мортаделла, безусловно достойная всякого восхищения, перекликается с легкостью пера Гольдони, тогда как розовое желе, подающееся к жаркому из косули по-франконски, или же шварцвальдские клецки, тяжелые и плотные, отражают всю массивность германской мысли, литературы и искусства, — в лотарингском пироге с заварным кремом, в перигорском салате с куриной печенью, в марсельском буйабесе, в запеченной телятине по-ан-

Марсель Руфф

жуйски, в рагу из дичи по-савойски или в гратене по-дофински соединилось все изысканное богатство Франции, весь ее дух, все ее умение сохранять радость жизни как в хорошие, так и в плохие времена, вся ее серьезность, скрываемая под вуалью очарования, весь ее вкус к свободе близости, все ее коварство и продуманность, вся ее тяга к бережливости и комфорту, вся истинная сила жирной, плодородной, вспаханной земли, дарующей нам ароматное сливочное масло, белоснежную домашнюю птицу, нежные овощи, сочные фрукты, вкуснейшее мясо и искренние вина, такие тонкие и пыльные. Все это является истинным проявлением благословения.

Французская кухня пришла к нам со старых галло-римских земель, она — улыбка ее сельских районов. Франция перестанет быть Францией в тот же день, когда здесь станут есть, как в Чикаго или в Лейпциге, пить, как в Лондоне или в Берлине. Гастрономический вкус является врожденным качеством породы. Мы не можем, мы не умеем легкомысленно относиться к столь важному делу, как приготовление еды. Я всегда буду помнить о том, как во время моего путешествия в 1916 году вдоль линии фронта в Шам-

Рецепт любви

пани, в подвергшемся бомбардировкам Реймсе, в отражающем атаки Фиме, в полуразрушенном Суассоне подавали блюда, столь обильные и столь изысканные, каких мне не доводилось есть даже в самые спокойные дни ни в Нью-Йорке, ни в Вене, ни в Константинополе.

Проникнутый этими идеями, совершил ли я преступление, пытаясь среди лагеря усеянных медалями и прославленных подвигами солдат, среди дипломатов и министров, на плечах которых лежит тяжкий долг по восстановлению мира, среди народных лидеров, стремящихся вернуть справедливость назло фортуне, представить на этих страницах персонажа, возможно, уже в возрасте, но уж точно не лишённого страсти, этого магистрата в отставке, соотечественника выдающегося автора «Физиологии кухни», который в глубине своей провинции в департаменте Юра́ посвятил всю свою жизнь и всю свою любовь одной из самых старых и самых важных традиций своей родины? Доден-Буффан — истинный гурмэ, как Клод Лоррен — истинный живописец, а Берлиоз — истинный музыкант. Он среднего роста, аккуратно подстрижен, держится с достоинством и изяществом. У него почти

Марсель Рурф

белые волосы. Он не носит усы, но носит бакенбарды. Он говорит без спешки, закрывает глаза, чтобы собраться с мыслями, без педантичности выдает афоризмы, любит шутки и не терпит насмешки. За десертом он любит делиться с близкими друзьями своими юношескими воспоминаниями, и это единственная причина, по которой он предпочитает бургундское бордо. Он спокойно живет в окружении семейного наследия. Он мудрый человек. Он просто старый добрый француз.

ЧЕТЫРЕ ГУРМАНА И ЭЖЕНИ ШАТАНЬ

Знойный летний полдень на Ратушной площади, пустынной и залитой светом. О признаках жизни теперь здесь напоминают лишь высушенные на солнце, запыленные липы. Безлюдность и жара заполнили небольшое «Кафе де Сакс», расположенное на входе в провинциальную гостиницу, где герцог де Кулант во время своего недавнего вояжа соизволил подкрепиться фрикасе и тремя внушительными бутылками местного свежего вина.

В темноте зала тусклый свет, пробивающийся сквозь жалюзи сомнительно-желтого оттенка, выхватывает уныло-коричневые пятна четырех обитых плюшем банкетов, столешницы из потертого мрамора и красные, зеленые и желтые стекляшки, наполненные сиропами, настойка-

Марсель Рурф

ми, аперитивами и ликерами, создающие разноцветный алкогольный ореол за стойкой вокруг хозяина. Сам он сидит на высоком табурете, в рубашке с длинным рукавом, толстый и лоснящийся, лысый и угрюмый, надежно защищенный забором из стаканов. Судорожные попытки разогнать мух, облаком облепивших складки его тела, никак не сказываются на удивительной сдержанности его чела, отягощенного смутным беспокойством и невысказанными переживаниями.

Это беспокойство, эти переживания, несомненно, терзают и двух клиентов, в размышлениях обо всех тяготах мира склонившихся над пустыми кофейными чашками, окруженными сложной композицией из банок, спиртовок и емкостей, где только что готовился драгоценный напиток.

Раскинув руки вдоль стола, более худой, или скорее менее упитанный, поднимает голову, являя миру побагровевшее лицо — обрамленное белоснежными прядями, оно кажется еще более пунцовым. Невозможно не обратить внимания на его рот с губами столь любопытной и свое-