

• **ДЖОН БАКСТЕР** •

• JOHN BAXTER •

The Perfect Meal

In Search of the Lost Tastes of France

● **ДЖОН БАКСТЕР** ●

**Франция в свое
удовольствие**

В поисках утраченных вкусов

Перевод с английского

Елизаветы Чебучевой



издательство **АСТ**

Москва

УДК 641.55(44)
ББК 36.997
Б19

Художественное оформление и макет АНДРЕЯ БОНДАРЕНКО

Бакстер, Джон.
Б19 Франция в свое удовольствие. В поисках утраченных вкусов / ДЖОН БАКСТЕР;
пер. с англ. Е. ЧЕБУЧЕВОЙ. — Москва : АСТ : CORPUS, 2015. — 320 с.

ISBN 978-5-17-088784-2

Джон Бакстер однажды купил на развале старинное меню, изучил его и задумался о том, сколько знаменитых некогда французских блюд теперь почти нигде даже попробовать. Его книга — путешествие в поисках утраченных вкусов Франции. Это не сборник рецептов, а увлекательный рассказ о том, где готовят настоящее кашуле, как сделать экладу из мидий, кто еще решается зажарить быка на вертеле. Впрочем, и рецепты имеются.

УДК 641.55(44)
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-088784-2

- © John Baxter, 2013
- © Joe Ciardiello, иллюстрации на обложке, 2013
- © Е. Чебучева, перевод на русский язык, 2015
- © А. Бондаренко, художественное оформление, макет, 2015
- © ООО «Издательство АСТ», 2015
Издательство CORPUS ®

Содержание

Глава 1	Сначала найдите фиалку	11
Глава 2	Сначала найдите меню	18
Глава 3	Сначала найдите гуру	32
Глава 4	Сначала найдите напиток	43
Глава 5	Сначала добудьте осетра	54
Глава 6	Сначала найдите мадленку	72
Глава 7	Сначала найдите гриб	87
Глава 8	Сначала добудьте миногу	100
Глава 9	Сначала раздобудьте короля	109
Глава 10	Сначала добудьте скорпену	125
Глава 11	Сначала добудьте слона	140
Глава 12	Сначала добудьте огонь	157
Глава 13	Сначала найдите сокку	173
Глава 14	Сначала найдите бургер	189
Глава 15	Сначала добудьте зайца	204

Глава 16	Сначала найдите бульон	209
Глава 17	Сначала найдите шеф-повара	224
Глава 18	Сначала найдите рынок	240
Глава 19	Сначала добудьте анчоусов	253
Глава 20	Сначала добудьте кофе	271
Глава 21	Сначала добудьте вола	283
Глава 22	Сначала найдите свой пир	295
	Меню	303
	Рецепты	307
	Благодарности	317

*Посвящается
Мари-Доминик и Луизе,
благодаря которым я понял,
что готовить — значит любить,
и Жоржу-Огюсту Эскофье,
который в меня верил*

Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты.

ЖАН-АНТЕЛЬМ БРИЙЯ-САВАРЕН,
французский гастроном

Глава 1

Сначала найдите фиалку

Я пристрастился к музыке Вагнера и к приготовлению пищи: до смерти боюсь и того, и другого.

Ноэл Коуард, *дневниковая запись*
от воскресенья 19 февраля 1956 г.

Все началось с фиалки в супе. В Париж приехал Рик Гекоски, и мы с ним пошли поужинать. Рик занимается редкими книгами, и не просто редкими, а редчайшими. Он продавал первые издания “Лолиты” рок-звездам, приобрел банный халат Дж. Р. Р. Толкина и настолько обаял Грэма Грина, что великий писатель позволил ему купить библиотеку из своей квартиры в Антибе. Между делом Рик написал несколько книжек и попредседательствовал в жюри Букеровской премии — самой престижной литературной награды Британии.

Заклучив сделку, они с Грином спустились в кафе и взяли по аперитиву.

— Знаете, — сказал Грин, — если бы я не был писателем, то занялся бы тем же, чем вы, — продажей книг.

Человека, который вызвал зависть у титана литературы, не могла удовлетворить обычная трапеза.

— Ты ел в Гран-Пале? — спросил я Рика.

— Это такой комод сразу за Елисейскими Полями? Образец дурновкусия бель-эпок. Я был там на выставках книг и предметов искусства. Мне говорили, еще там устраивают автошоу и выставки лошадей, а однажды, если не ошибаюсь, приютили выставку-продажу сельхозтехники. Но есть я там не ел.

— Значит, тебе будет интересно.

В 1993 году Гран-Пале закрылся на реконструкцию. Крыша из стекла и стали весом в 8,5 тысяч тонн взяла плохую манеру ронять детали на головы ничего не подозревающих посетителей. Чтобы здание хотя бы отчасти продолжало действовать, террасу вдоль одного из фасадов превратили в ресторан “Минипале” и пригласили шеф-поваром Эрика Фрешона, обладателя трех мишленовских звезд. Несколько раз я с удовольствием отобедал там, хороши были и еда, и обстановка. Я надеялся, Рик будет впечатлен.

И на следующий вечер мы поднялись по широким ступеням на углу авеню Уинстона Черчилля.

Такие здания, как Гран-Пале, приковывают взгляды. Превосходя размерами самолетный ангар, оно как бы парило у нас над головами. С одной стороны таяли в сумерках 20-метровые колонны террасы. Вестибюль с мраморным полом сделал бы честь имперскому посольству. Рик и тот почтительно хмыкнул.

Пока мы ждали, когда нас усадят, я смотрел через улицу на статую премьер-министра Британии военных лет, по имени которого была названа авеню. Опираясь на палку, Черчилль глядел прямо на нас, как будто бы вспоминая, сколько хлопот было с де Голлем

в 1940 году, когда правительство “Свободной Франции” обосновалось в Лондоне.

Любой, кто знал, чему эти двое отдавали предпочтение за столом, мог предвидеть, что они никогда не поладят. Черчилль любил выпить, де Голль — поест, по крайней мере исповедовал принцип “пожирай или будешь пожран сам”. Его тексты пестрят метафорами, связанными с едой. Отвергая идею коммунистической Франции, он вопрошал: “Какая партия сумеет править народом, у которого двести сорок шесть разных видов сыра?” (На самом деле их около трехсот пятидесяти.) А однажды ему задали вопрос о литературных влияниях, и он отверг самую возможность воздействия на его образ мыслей: “Лев состоит из баранов, которых переварил”. Однако в лице Черчилля, не менее одаренного писателя, оратора и государственного деятеля, чем он сам, де Голль встретил другого льва, и оба перерыкивались над будущим Европы, как два самца над одной добычей.

Официантка провела нас в обеденный зал, вписанный в бельэтаж дворца, и попыталась усадить нас там.

— Я просил столик на террасе, — сказал я.

Она состроила характерную *тоие*¹, для каких идеально приспособлен рот француза.

— Прошу прощения, месье, но вас *заверили*, что столик будет на террасе?

— Э... нет.

1 Гримаса (*фр.*).

Ее плечи поползли вверх — еще одна французская особенность: пожимать плечами в знак бессилия перед непреодолимыми препятствиями. (Интересно, что во французском этот жест нельзя назвать одним словом. Если попросить француза описать его, он просто... пожмет плечами.)

— После ужина, — вмешался Рик, — я намерен выкурить сигару.

Он полез во внутренний карман и извлек алюминиевый футляр в форме торпеды. Семейство, собиравшееся сестра за соседний столик, резко изменило курс, понимая, что дым от такого количества табака полностью затмит их десерт.

— Я посмотрю, что можно сделать, — поспешно сказала официантка.

Через две минуты мы сидели на террасе, в тени исполинских колонн, наблюдая, как сгущаются сумерки, как величаво несет свои воды Сена под мостом Александра III. По авеню, лежавшей перед нами, в 1919 году во время парада победы с триумфом ехал на коне генерал Першинг во главе американских войск, а там, где мы сидели, толпились ликующие парижане и бросали цветы. Нас окружала история.

— Итак... — Рик спрятал сигару в карман и потянулся за меню. — Чем здесь кормят?

Через двадцать минут мне принесли первое блюдо.

Тарелка могла бы считаться пустой, если бы в центре нее не заблудилась горка чего-то зеленого и зернистого — как потом выяснилось, горошка, протертого с мятой. Сверху лежали два маленьких ломтика

белой спаржи, такие тонкие, что сквозь них можно было читать “Монд”, причем самый мелкий шрифт.

— Я заказывал холодный суп из спаржи.

— Это и *будет* суп из спаржи, месье, — сказал официант.

Он принес алюминиевый сифон и окаймил горошек белой пеной. Потом ушел и спустя секунды вернулся с кувшином, из которого налил что-то молочное и наконец-то похожее на суп.

— *Voilà, m’sieur. Votre Soupe d’Asperge Blanche, Mousseline de Petit Pois à la Menthe Fraîche. Bon appétit*¹.

С опозданием я заметил последний штрих: поверх горошка и спаржи лежала крохотная фиалка.

Ближе к двенадцати, мягкой парижской ночью, мы неторопливо перешли через мост. Казалось, я еще чувствую запах сигары Рика, которую он все-таки выкурил за кофе и кальвадосом среди множества курильщиков, с наслаждением дымивших на террасе. Дым поднимался к тням у вершин древоподобных колонн. Статуи одобрительно смотрели вниз. Окруженные архитектурой героической эпохи, мы на миг почувствовали себя если не богами, то исполнителями некоего священного ритуала во славу радостей вина и пищи.

Если бы не эта фиалка.

— В таком месте... — проговорил Рик. Он оглянулся через плечо на строй колонн, гордо марширующий

1 Прошу вас, месье. Суп из белой спаржи, легкий мусс из зеленого горошка и свежей мяты. Приятного аппетита (*фр.*).