



и пусть Прованс
пождёт



Юлия Евдокимова

Волшебное
лето
во Франции

Замки, фиалки
и вишневый пирог

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва 2023

УДК 641.55
ББК 36.997
Е15

Дизайн серийного оформления *В. Терещенко*
Фото *Ю. Евдокимовой*

Евдокимова, Юлия Владиславовна.
Е15 Волшебное лето во Франции. Замки, фиалки и вишневый пирог / Юлия Евдокимова. — Москва : Эксмо, 2023. — 352 с. : ил. — (Еда, города, истории. Книги со вкусом путешествий).

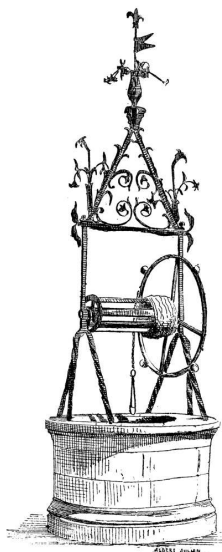
ISBN 978-5-04-157385-0

Как выжить в замке в маленькой деревне вдали от Парижа? Подружиться с поваром местного ресторанчика, не бояться деревенских сплетен, выпросить у мадам Жубер рецепт лучшего соуса и очаровать местного волкодава. И тогда вам откроют старинные секреты и бутылку прекрасного вина и подарят рецепт вишневого пирога. Эта книга о замках и мечтах, о тайнах и волшебниках, о море и деревенских рынках. А все вместе — о путешествии и кулинарии. Открывайте книгу — и ныряйте в волшебство, ведь только феи могли придумать блюда из фиалковых лепестков!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-157385-0

© Ю. Евдокимова, текст, фото, 2022
© ООО «Издательство «Эксмо», 2023



Содержание

Часть I. Замок с видом на Окситанию	11
Галопом по Луаре	14
6 средневековых рецептов	19
История замка Шомон	26
4 рецепта из деревни Шомон	30
Мой друг Нерон	35
Как выжить в замке	39
Земля трубадуров	52
Прекрасные дамы Тулузы	57
Кухня Тулузы	66
10 окситанских рецептов	67
В тени старых платанов	81
Бегом от Мишлена	86
Утренний рынок в деревне	94
10 рецептов Жан-Клода	100
«Шато Марго» для старого садовника	112
Советы виноделов и любопытные факты о вине	114
Фиалки Тулузы	123
7 фиалковых рецептов	126

Красоты и тайны: Каркассон, Рокамадур. Ренн-ле-Шато	133
3 главных рагу Окситании	142
Тайное братство кассуле	147
Вино из одуванчиков	155
Тайны замка Монсежюр	163
В третью неделю мая	175
7 десертов из Окситании	181
Добрый ангел Сен-Мартьяля	190

Часть II. Бретань.

Ветер со вкусом Атлантики 193

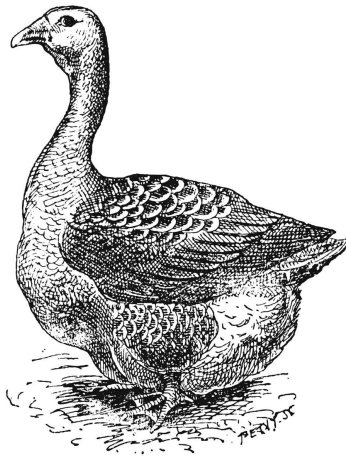
Путешествие в волшебную страну	195
Выпить по-бретонски	200
Бретонский характер	202
Сен-Мало — вольный город корсаров	204
Бретонский сидр	210
Прекрасный Динан и не только	212
9 рецептов Верхней Бретани	222
Сюрпризы бретонской кухни	232
11 бретонских рецептов	240
Там Мерлин спит	252
Арморика: конец света или голова мира?	264
В Понт-Авен по следам Гогена	267
Поцеловать море в губы	270
Синий город Конк-Керн	275
Русский след в Бретани	277
8 рецептов из Конкарно	282
Замри — и ты увидишь	293
5 рецептов из Ренна и Морбияна	299
Утро на рыбном рынке	305

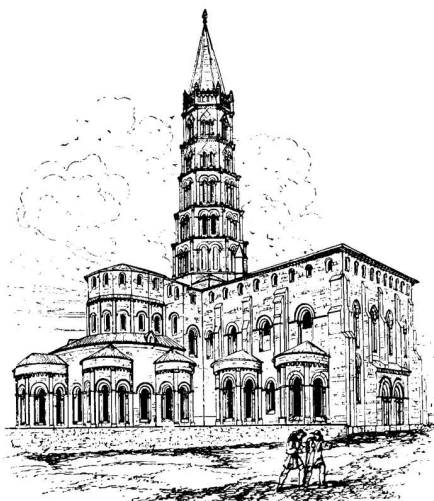
6 бретонских рецептов рыбных блюд 309
Лучшая соль Франции и клафути от французского
писателя 317
Земля легенд 325

Примечание

Основные продукты и ингредиенты для большинства блюд
французской кухни 332
Пять главных базовых соусов французской кухни 340

Список рецептов 346





Мир — это книга. Тот, кто не путешествует, читает лишь одну страницу.

Святой Августин

Эта книга о любви. К своей земле, корням, своей гастрономии.

И о мечтах — тех, что сбываются и оказываются прекраснее любых фантазий, и тех, что никогда не сбудутся, на то они и мечты, чтобы мечтаться, но не сбываться.

О вере, ради которой шли на костер, и великих тайнах, которые до сих пор не раскрыты.

О соленых ветрах Атлантики и руинах замков на скалах.

О шато в маленькой деревне, где никогда не проходили балы и куда даже случайно не забредал сбившийся с пути монарх, а повариху зовут именем весенней травки.

О волшебнике Мерлине, спящем в густом лесу, и засахаренных фиалках.

О кухне, которая бережет свои основы, несмотря на все молекулярности и креативности, и о братствах, хранящих кулинарные традиции.

А все вместе — о путешествии и гастрономии.

Я скучаю о тех краях, где на рассвете выходят в океан рыбаки, жители рассказывают о древних тайнах так, словно это случилось вчера, а старый садовник каждое утро срезает свежие цветы в замковом парке.

Добро пожаловать в прекрасные места, где сбываются мечты!

✱ ✱ ✱

Страны и их гастрономия бывают модными. Мы мечтаем ощутить хюгге и сооружаем датские бутерброды. Потом всем хочется стен в цветочек и спален в стиле «Прованс», запаха лаванды и, конечно, горячего багета в холщовой мешочке. А потом на каждом углу появляются японские рестораны, а за ними тосканские trattorie как грибы вырастают в российских городах.

Говоря об итальянской кухне, сразу вспоминаешь кухню Тосканы, которая в стародавние времена легла в основу французской кухни. А символами Франции давно стали Париж и Прованс, и вряд ли найдется человек, никогда не слышавший о кухне Прованса.

Но если итальянцы оживляются при слове Умбрия и восклицают «*Si mangia bene!*» — «Там хорошо едят!», то французы, без сомнения, скажут, что лучшая кухня Франции совсем не в Провансе, а в Перигоре, кулинарном сердце этой страны, лучшие рагу — в Окситании, а лучшие морепродукты — в Бретани.

Туда мы и отправимся, в хранящую тайны Окситанию, чьи замки обнимает горячий южный ветер, в пропахнувшую Атлантикой суровую Бретань, которая на глянцевых открытках прикидывается раем на земле, а впрочем — наверное, таким и должен быть рай!

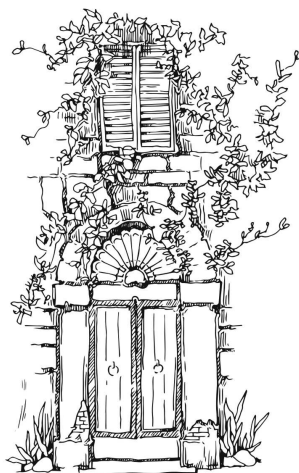
Это земля короля Артура и волшебника Мерлина, а еще земля простых людей от земли и моря, далекая от гламурных

вилл и кинофестивалей Лазурного берега, сложностей большой политики и глупостей высокой моды.

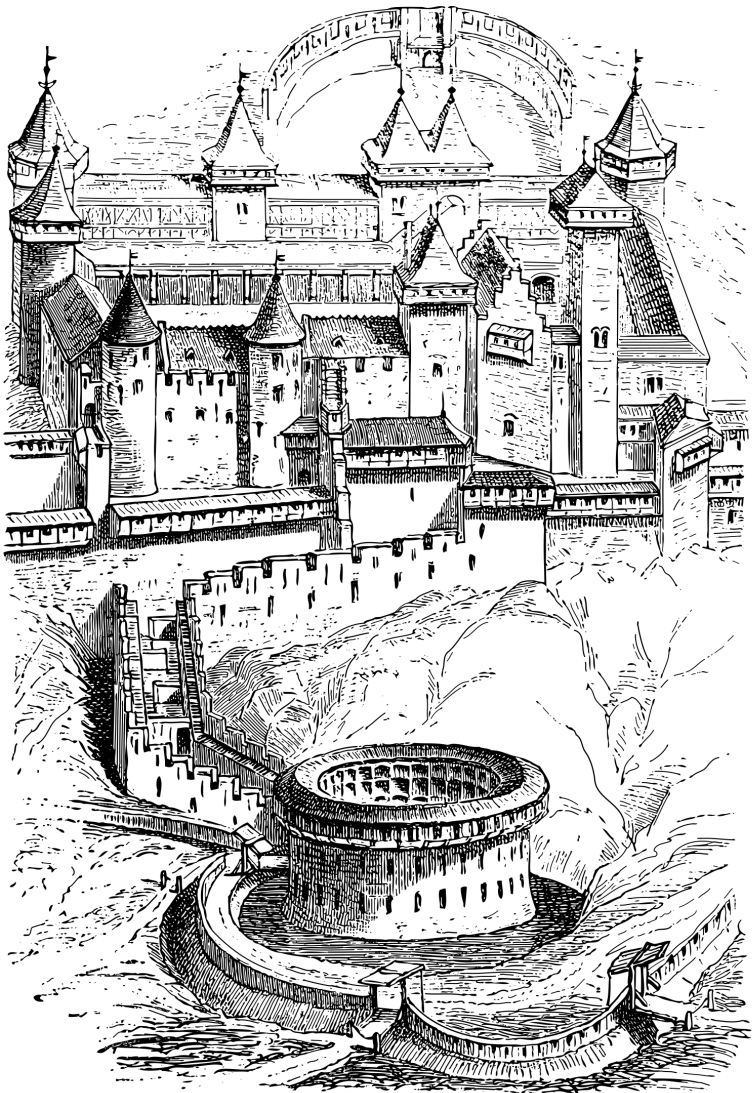
И конечно, мы будем готовить — паштеты и жаркое, блины и пироги, весьма далекие от haute cuisine — высокой кухни, мы пойдем на деревенский рынок и в маленький провинциальный ресторанчик, попробуем устриц, вдыхая океанский ветер, и окунемся в аромат фиалок Тулузы.

Вперед, к соленым ветрам Атлантики и подсолнухам Окситании, в голубой город Конкарно и розовый город Тулузу, в маленькие деревни и старые замки, к тайнам катаров и песням трубадуров, к старинным языкам ок и ойль.

Фиалковый чай согреет душу, а вишневый пирог... ну как же, во Франции — и без вишневого пирога!



Часть I
ЗАМОК С ВИДОМ
НА ОКСИТАНИЮ





Путешествие меняет вас. Продвигаясь по этой жизни и этому миру, вы немного меняете мир, оставляя после себя следы, даже самые маленькие. А взамен жизнь и путешествия — оставляют на вас след.

Энтони Бурден,
знаменитый американский шеф-повар

Можно ли проснуться от полной тишины? Из окна веет свежестью и горьковато-сладким ароматом цветов, но так темно, что глаза никак не привыкнут. Даже птицы еще спят...

Интересно, сколько времени? Где-то здесь должен быть выключатель от прикроватной лампы, я протянула руку и окончательно проснулась, вспомнив, где я и почему так тихо. Я в замке. Впервые в жизни! По-настоящему! Та самая «сбычка мечт», которой никогда не случается в реальной жизни, а вот, поди ж ты, случилась...

Однажды в книжной лавочке у стен Шартрского собора я купила книгу о замках Луары. Рассматривала фотографии зимними вечерами, когда особенно хочется, чтобы скорее пришла весна, а с ней и новые путешествия, но понимала,

что вряд ли увижу эти замки. Почему-то фантасмагорический Шамбор и изящно-дамский Шенонсо совсем не привлекали, хотелось увидеть спрятанные от глаз небольшие шато посреди леса, живущие обычной жизнью.

Это было так давно, что и вспомнить страшно, во Франции еще франки были в ходу.

Кто бы сказал мне тогда, что замков в моей жизни будет предостаточно!

Один из них, в тосканском борго Чертальдо, станет почти вторым домом, другой — замок Гроппарелло в Эмилье-Романье — покажется самым идеальным замком, какой только можно придумать. С герцогом д'Алессандро мы будем рассказывать о привидениях его замка, старинной норманнской крепости, в прямом эфире Инстаграма, а князь Гонзага, которого, увы, уже нет с нами, смущаясь и гордясь, будет водить по залам своей «рокки», огромной, словно целый городок.

Все это будет потом, но первый замок остался со мной навсегда. Как первая любовь, как мечта, которая не могла сбыться — но сбылась. Его двери всегда остаются для меня открытыми, и если однажды — мы все на это надеемся, правда? — мы снова сможем путешествовать, то...

Галопом по Луаре

Путешествия сначала лишают тебя дара речи, а потом превращают в рассказчика.

Абу ибн Баттута,
арабский ученый и путешественник XIV века

Ранним утром мы выехали из Парижа, чудом выбравшись за город без пробок. Вскоре за окном автомобиля зазмеялась река, то расширяясь так, что на воде встречались небольшие баржи, то сужаясь почти до ручейка. Часто луга

были наполнены стоячей водой после недавних весенних ливней.

Орлеан, Блуа, Тур... все казалось нереальным. Названия, знакомые с детства по книгам Дюма (который совсем не так популярен во Франции, как в России), никак не хотели сочетаться с настоящими городами — это были другие Блуа, Орлеан, Тур, Анжер, а те, с детства знакомые, так и остались в книгах и фильмах.

За окном машины проносились маленькие городки и деревеньки, все чаще попадались замки — то башни виднелись из леса, то тянулась высокая каменная стена за указателем «chateau такое-то — 200 метров направо», а то и целый замок во всей своей красе возвышался над деревней.

Стояла ужасная жара. Угораздило же надеть брючный костюм и туфли на каблуках...

В одном из городков на нашем пути на центральной площади раскинулся рынок, где я стала счастливой обладательницей дешевых летних шлепанцев. Жизнь налаживалась!

Спасительное приобретение я сделала на рынке в городке Монришар, над которым возвышались руины некогда грозного замка.

Разрушенные башни грустно смотрели вниз, на торговые ряды с многочисленными майками, сандалиями, сумками и прочим летним товаром.

Хотя что это я — не о чем грустить замку, за века сменился ассортимент, но суть осталась.

★ ★ ★

Важным признаком, отличавшим город от других поселений, всегда был рынок. На рыночной площади строились торговые ряды и лавки, ремесленники привозили свои товары, жители окрестных деревень — продукцию земледелия и скотоводства.

Здесь можно было купить что угодно: от лошадей и повозок до коз, пирогов и пива. За рыцарями, возвращавшимися из Крестовых походов, на рынки тянулись купцы с экзотическими продуктами и специями.

Рынок всегда был центром жизни города: здесь можно было нанять писца, купить снадобья у аптекаря, узнать местные сплетни и послушать рассказы купцов из дальних краев.

Мало кто умел читать, поэтому перед мастерскими и лавками вешали особые знаки, чтобы люди знали, что здесь продается. Примерно так, по картинкам, мы выбираем блюда в меню ресторана в чужой стране. Подкова означала кузницу, где можно подковать коня, зеленый куст — трактир, где можно недорого перекусить и порой переночевать. Ножницы вешал перед мастерской цирюльник, он же лекарь, вправлявший вывихи, лечащий мелкие раны. А еще на рынке давали представления.

Во Франции того времени существовали *piu* — пюи, городские объединения для «совместной благочестивой деятельности, музицирования и поэтических состязаний». Сюжетами представлений, как правило, были Страсти Христовы, жития святых, и изначально они были частью церковной службы. Участвовали в таких представлениях не актеры, а духовные лица и члены пюи.

Всем известен Диснейленд неподалеку от Парижа, но мало кто знает, что в нескольких километрах от Нанта устроен «чисто французский» парк развлечений — *Puy de fou*.

Началось все в 1978 году, когда здесь сыграли первый исторический спектакль. Он был посвящен истории вандейской семьи, которая охватывает эпоху Средних веков и заканчивается Второй мировой войной. Спектакль оказался так популярен, что его показывают до сих пор, и до сегодняшнего дня он является главным аттракционом парка. Правда, увидеть его можно только летом, начинается действие после 10 часов вечера и продолжается более двух часов.

Сначала в спектакле принимали участие свыше 300 нанятых актеров, а также 700 жителей местных деревень. Сейчас на 15 тысяч зрителей приходится более 3000 исполнителей: актеров, верховых наездников, а также техников и охраны. В спектакле используются около 3000 фейерверков, 1500 запрограммированных фонтанов, лазерное трехмерное шоу и аква-огни.

Парк очень популярен во Франции, он воссоздает исторические события и состоит из трех частей: экологической, исторической и развлекательной.

В стародавние времена о представлениях объявляли заранее, на городских воротах вывешивались плакаты, а во время спектакля город тщательно охраняли, «чтобы никакие неведомые люди не вошли в упомянутый город в этот день», как написано в одном из документов 1390 года, хранящемся в архиве городской ратуши в Туре.

К XIV веку религиозная составляющая осталась в прошлом, представления переместились на городские площади, во Франции появились труппы профессиональных актеров, странствующие фокусники и жонглеры удивляли и смешили публику.

«Поучение трубадура Гиро де Калансона жонглеру» в XIII веке устанавливает правила этой профессии:

«Он должен играть на разных инструментах; вертеть на двух ножах мячи, перебрасывая их с одного острия на другое; показывать марионеток; прыгать через четыре кольца; завести себе приставную рыжую бороду и соответствующий костюм, чтобы рядиться и пугать дураков; приучать собаку стоять на задних лапах; знать искусство жока обезьян; возбуждать смех зрителей потешным изображением человеческих слабостей; бегать и скакать по веревке, протянутой от одной башни к другой...»

Трубадурами называли на юге Франции лирических поэтов.



Замок Монришар был построен в начале XI века графом Анжу Фульком Нерра для защиты от графа Блуа, Эда II. Сначала был возведен лишь высокий квадратный деревянный донжон.

Охрану замка Фульк Нерра доверил сеньору Монтрезора Roger le Diable (по прозвищу Дьявол). Эти события описаны в «Хронике деяний консулов Анжу»:

«В те времена люди жаловались на Одо Шампанского, Гельдуина Сомюрского и Жоффруа Младшего, господина Сен-Эньяна, беспокоившего земли и людей Фулька. И тогда построил Фульк крепость Монришар на холме у реки Шер, он оставил Рожера Диаболер (Дьявола), господина Монтрезора, хранителем Монришара».

В наше время интерес к замку возродился благодаря Обществу друзей старинного Монришара. В 1977 году замок был признан значимым памятником истории и культуры и взят под охрану государства.

Из всего комплекса лучше всего сохранились квадратный донжон, фрагменты крепостных стен и часовня Святого Креста, в которой венчались дочери Людовика XI. По руинам проводят экскурсию.

Замок входит в программу туристического маршрута «Дорога дам». Маршрут объединяет 20 замков, связанных с биографиями аристократок, красотой (и умом!) которых восторгались поэты и короли.

А сам Монришар совсем не маленькая деревня, это городок с отелями, магазинами и современной повседневной жизнью.

Но легко представить, что именно здесь, на берегу реки Шер, проходил такой же рынок и 500, и 800 лет назад.

А там, где рынок, — там и трактиры, и обильная еда.

6 средневековых рецептов

Не разбив яиц, омлет не приготовишь.

Французская поговорка

Не секрет, что у истоков современной французской кухни стояла Катерина де Медичи, которая привезла во Францию своих тосканских поваров и даже научила французов есть вилками (эти приборы пришли в Тоскану из Венеции). Самые известные блюда французской кухни — луковый суп, утка в апельсинах, некоторые другие — это изначально блюда Тосканы.

Но со временем при дворе Катерины, а затем и Марии де Медичи французские повара изменяли рецепты, совершенствовались и креативили, создавали новые кремы и соусы, новые сочетания, ароматы и вкусы. Так французская кухня по праву заняла место самой изысканной кухни в мире, тем не менее уступив всемирную повседневную популярность итальянской кухне.

Заняв высокое место *haut cuisine*, французская гастрономия старается быть на уровне, удивлять и покорять, хотя в ее основе лежат простые блюда бедняков, как и в гастрономии Италии.

Именно с такими блюдами я и хочу вас познакомить и даже рискну назвать ее «кухней без понтов» — просто, вкусно и очень далеко от «дифлапе, которого в этом мире так мало»! Но при этом маленькие детали в приготовлении или подаче создают знаменитый шарм французской кулинарии.

А пока давайте узнаем, что ели во Франции в позднее Средневековье на примере шести простых рецептов, которые вполне подойдут и для нашего времени.

1. НАПИТОК: БЕЛОЕ ВИНО С МЕДОМ И ШАЛФЕЕМ VIN BLANC AU MIEL ET À LA SAUGE

Адаптированный рецепт из рукописи «Ut vinum salvia tum, Tractatus de modo pręparandi» конца XIII века.

Ингредиенты:

- * 750 мл белого вина
- * 100 г меда
- * 6–9 свежих листьев шалфея



Нагреваем немного вина с медом и мелко нарезанным шалфеем. Оставляем настояться 25 минут. Смешиваем с остальным вином и ставим на 24 часа в холодильник.

Фильтруем и оставляем в прохладном месте.

Подается декантированным — открытая бутылка должна постоять около 15 минут на столе, прежде чем разливать по бокалам.

Обычно это делается с красным вином, но здесь дело в добавках — меде и шалфее. Таким образом вино насыщается кислородом и раскрывает все свои нотки.

Попробуйте однажды только что открытое вино, а потом немного постоявшее открытым — а еще лучше перелить в графин с широким горлышком — и вы почувствуете разницу. Конечно, это должно быть хорошее вино.

Интересно, что в приведенном рецепте вкус меняется от изменений пропорций меда и шалфея и сортов меда, так что вы легко можете приготовить напиток по своему собственному вкусу.