

М 71

Доминика Мишель

# Ватель



и рождение гастрономии

С приложением рецептов  
эпохи Людовика XIV

Новое Литературное Обозрение

Dominique Michel

# *Vatel*

et la naissance de la gastronomie

Доминика Мишель

# *Ватель*

и рождение гастрономии

С приложением рецептов  
эпохи Людовика XIV, адаптированных  
Патриком Рамбуром

Новое Литературное Обозрение

Москва 2002

ББК 36.99Г(4ФРА)  
УДК 641(44)(09)  
М71

## Programme

*Издание осуществлено в рамках программы «Пушкин» при поддержке  
Министерства иностранных дел Франции и посольства Франции в России.*

*Ouvrage réalisé dans le cadre du programme d'aide à la publication Pouchkine  
avec le soutien du Ministère des Affaires Etrangères Français et de l'Ambassade  
de France en Russie.*

Мишель Доминика

**М71 Ватель и рождение гастрономии.** С приложением рецептов эпохи Людовика XIV, адаптированных Патриком Рамбуром. Перевод с французского Галины Галкиной. — М.: Новое литературное обозрение, 2002. — 419 с.

Ватель — легендарная фигура в истории французской кухни. Его самоубийство во время празднеств, устроенных принцем Конде в честь Людовика XIV, поразило французский свет. Этот поступок стал символом профессиональной чести французских кулинаров. Между тем Ватель никогда не был поваром, и мы почти ничего не знаем о его жизни. Историк французской кухни Доминика Мишель восстанавливает в этой книге историю формирования мифа о Вателе. Рассказ о Вателе служит введением в историю французского искусства трапезы — того искусства, которое прославило Францию во всем мире. Из этой книги читатель узнает о том, как и что ели французы в XVII в., как было устроено хозяйство знатного дома, как складывались специфические ценности французской кухни. К книге приложены классические кулинарные рецепты XVII в., адаптированные для сегодняшнего обихода.

ББК 36.99Г(4ФРА)  
УДК 641(44)(09)

ISBN 5-86793-174-8

©Librairie Arthème Fayard, 2000  
©Г. Галкина. Перевод с французского, 2002  
©«Новое литературное обозрение», 2002

## ОГЛАВЛЕНИЕ

От переводчика, 11.

### Часть первая ЗАГАДОЧНЫЙ ФРАНСУА ВАТЕЛЬ (13)

Глава первая  
МИФ ВАТЕЛЯ, 20.

*Повар или дворецкий? 23. – Впечатляющий жест, 25. –  
Влюбленный Ватель, 32. – Ватель на подмостках, 35. – Ватель  
автор, 39. – Как использовалось имя Вателя, 40. – Ватель как  
имя нарицательное, 44.*

Примечания к главе первой, 46.

Глава вторая  
НА СЛУЖБЕ У ФУКЕ, 49.

*Карьера дворецкого, 50. – Между Сен-Манде и Парижем, 51. –  
Роскошный стол, 53. – Первые приемы в Во, 59. – Пир и бал  
маскарад, 64. – Доверенное лицо Фуке, 68*

Примечания к главе второй, 73.

Глава третья  
ПРАЗДНИК В ВО, 78.

*Отрада для взора, 80. – Роскошное пиршество, 83. – После праздника, 88.*

Примечания к главе третьей, 92.

Глава четвертая  
ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕПРАВЕДНОГО СУДА, 94.

*Опала суперинтенданта, 94. – Неопрошенный свидетель, 97. – Побег дворецкого, 103.*

Примечания к главе четвертой, 107.

Глава пятая  
НА СЛУЖБЕ У КОНДЕ, 110.

*Возрождение величия принцев Конде, 112. – Из дворцовых в генеральные контролеры, 114. – Жизнь в Шантлильи, 119. – Эпоха празднеств, 122.*

Примечания к главе пятой, 124.

Глава шестая  
ПОСЛЕДНИЙ ПРАЗДНИК, 126.

*«Один из самых галантных подарков, какие только были сделаны величайшему монарху мира», 126. – Услады первого дня, 130. – Третий удар, 133. – То же изобилие, что накануне, 135. – Честь или знатность? 138.*

Примечания к главе шестой, 142.

Глава седьмая

ПОСМЕРТНАЯ ОПИСЬ ИМУЩЕСТВА  
ЗНАТНОГО ЧЕЛОВЕКА, 144.

*Тайное жилище, 145. – Платье из брюссельского камлота, семь новых сорочек..., 149. – Богатый человек, 152.*

Примечания к главе седьмой, 155.

Часть вторая  
ИСКУССТВО ТРАПЕЗЫ (159)

Глава восьмая  
БЕЗУПРЕЧНЫЙ ДВОРЕЦКИЙ, 164.

*«Пекитесь о добре господина», 166. – Начальник над старшими слугами, поварами и поварятами, 168. – Литература о службе дворецкого, 172.*

Примечания к главе восьмой, 176.

Глава девятая  
МИР КУХНИ, 178.

*Образцовая кухня, 180. – Буфетная, высшая сфера гурманства, 183. – Обворожительная чистота, 186. – Фруктовая – радость для глаз, 187. – Ледники, или Жажда холода, 189. – Армия слуг, 191. – Бюджет дома, 194.*

Примечания к главе девятой, 196.

Глава десятая  
РОЖДЕНИЕ СОВРЕМЕННОЙ КУХНИ, 199.

*Истинный вкус продуктов, 199. – Более сложные базовые*

## ВАТЕЛЬ И РОЖДЕНИЕ ГАСТРОНОМИИ

*заготовки, 208. – Эволюция блюд, 212. – Кухня постных дней, 222. – Фрукты, 223. – Десерт как торжество сахара, 228. Модные вина, 232. – Кухонные и буфетные книги, 234.*

Примечания к главе десятой, 249.

### Глава одиннадцатая

**ДВОРЕЦКИЙ, РАСПОРЯДИТЕЛЬ ТРАПЕЗЫ, 256.**

*Искусство накрывать на стол, 258. – Тонкости сервиса по-французски, 265. – Быстрое и деликатное обслуживание, 277. – Почетная обязанность нарезать мясо, 281. – Мода на коласьоны, 282.*

Примечания к главе одиннадцатой, 287.

### Глава двенадцатая

**ИСКУССТВО ЕДЫ, 293.**

*Хорошие манеры за столом, 295. – Аппетит Людовика XIV, 307. Королевская трапеза как зрелище, 314.*

Примечания к главе двенадцатой, 325.

### Часть третья

**РАЗДЕЛЕННОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ (333)**

**СУПЫ, 337.**

*Рыбный бульон, 337. – Суп а-ля рен (для постных дней), 339. – Молочный суп из тыквы, 341.*

**РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ, 343.**

*Куски лосося в нежном соусе, 343. – Угорь в коричневом соусе, 345. Щука с устрицами, 347. – Мидии дю-пуассон, 349.*



## **МЯСО, ДИЧЬ, ПОТРОХА, 351.**

*Телячья печень под маринадом, 351. – Пастилка из бараньей лопатки, 353. – Филе пулярок, 355.*

## **ЯЙЦА И ГАРНИРЫ, 357.**

*Выпускные яйца с луком, 357. – Омлет а-ля мод, 359. – Гарнир: рагу из шампиньонов, 361.*

## **ВЫПЕЧКА, 363**

*Как делать белое тонкое тесто..., 363. – Пирог с дынным мармеладом, 365. – Пирог с мякотью груш, 367. – Бисквитное печенье а-ля рен, 369. – Как делать миндальное печенье макарон, 371.*

## **АНТРЕМЕ И ДЕСЕРТЫ, 373.**

*Легкий белый крем, 373. – Компот-желе из яблок, 375.*

## **НАПИТКИ, 377.**

*Вино богов, 377. – Как делать малиновую водичку, 379.*

## **ИСТОЧНИКИ РЕЦЕПТОВ, 380.**

## **ПРИЛОЖЕНИЕ, 381.**

*Благодарности, 383. – Семья Франсуа Вателя, 385. – Библиография, 387. – Глоссарий, 409. – Разные манеры варки сахара согласно «Французскому кондитеру», 417. – Таблица мер веса, объема и длины, 418.*



## От переводчика

1. Международная профессиональная кулинарная лексика в силу исторических причин основана по преимуществу на французских терминах. Поэтому в тех случаях, когда для французского слова, обозначающего блюдо, кулинарное изделие, стиль или способ обработки продуктов, нет общепринятого точного русского аналога, оно приводится в транслитерации.

Большинство этих заимствованных кулинарных терминов и терминов, имеющих отношение к трапезе, которые могут быть незнакомы русскому читателю, разъясняется в глоссарии, прилагаемом к книге. Термины, вошедшие в глоссарий, выделены во всем тексте книги, включая цитаты и заголовки, курсивом (за исключением тех случаев, когда весь текстовый фрагмент набран курсивом).

2. Перевод используемых мер веса, объема и длины в современные единицы содержится в «Таблице мер веса, объема и длины» в Приложении к этой книге.

3. Примечания автора обозначены арабскими цифрами. Примечания переводчика — звездочками.

Издания, по которым цитируются некоторые русские переводы, указаны в примечаниях переводчика. В тех случаях, когда имя переводчика не указано, перевод цитаты сделан переводчиком настоящей работы.



*J. L. F.*

*Посвящается Ж. Л. Ф.*

**Часть первая**

**ЗАГАДОЧНЫЙ ФРАНСУА ВАТЕЛЬ**



*Люди, которые руководили устройством этих пириеств, стали людьми значительными, и не без оснований; ибо они должны были соединять в себе весьма разнообразные качества, а именно: гений – чтобы изобретать, знание – чтобы распределять, способность суждения – чтобы соблюдать пропорции, пронизательность – чтобы открывать новое, твердость – чтобы им подчинялись, и точность – чтобы не заставлять себя ждать.*

**БРИЙЯ-САВАРЕН**





ВЕЧЕР ПЯТНИЦЫ, 24 АПРЕЛЯ 1671 ГОДА

*Я намеревалась рассказать Вам о том, что Король прибыл вчера вечером в Шантильи: он загнал оленя при лунном свете; фонари были чудо как хороши, фейерверк не сколько поблек перед сияньем нашей лучезарной подружки; но в конце концов и вечер, и ужин, и игра – все прошло превосходно. Сегодняшняя погода внушала надежду, что столь приятное начало получит достойное продолжение. Однако, приехав сюда, я узнаю нечто, от чего до сих пор не могу прийти в себя, так что уж и не знаю, что выходит у меня из-под пера: в общем, что Ватель, великий Ватель, дворецкий г-на Фуке, а ныне дворецкий Принца, человек исключительных способностей, чья золотая голова способна была вместить заботу о целом государстве; итак, этот человек, коего я знала лично, обнаружил сегодня поутру, в восемь часов, что не доставлена свежая рыба; и вот, не в силах вынести мысль о неизбежно грядущем позоре, он, одним словом, закололся. Можете вообразить, какой ужасный беспорядок внесло в праздник столь чудовищное происшествие. Подумать только, что свежая рыба, быть может, была уже доставлена, когда он испускал дух. Я ничего более об этом не знаю. Пока что. Палагаю, Вы найдете мой рассказ недостаточным. Несомненно, было большое смятение, что весьма досадно на празднике стоимостью в 50 000 экю.*

ПАРИЖ, ВОСКРЕСЕНЬЕ, 26 АПРЕЛЯ 1671 ГОДА

*Сегодня воскресенье; это письмо отправится лишь в среду; но это не письмо, это переданный мне для Вас Морейлем свежий отчет о событиях в Шантильи, касающихся Вателя. Я писала Вам в пятницу, что он заколол себя: так вот подробности.*

*Король прибыл в четверг вечером; охота, фонари, лунный свет, прогулка, калясьон на ковре из жонкилей – все это было превосходно. Далее ужин: нескольким столам не хватило жаркого из-за того, что многие из предыдущих трапез не были предусмотрены. Это потрясло Вателя; он несколько раз повторил: «Я обещаю; это позор, которого я не перенесу». Он сказал Гурвиллю: «У меня кружится голова; я не сплю уже двенадцать ночей; помогите мне с распоряжениями». Гурвиль его утешил как мог. Это недостающее жаркое, не за королевским столом, а за двадцать пятью, не шло у*

него из головы. Гурвиль сказал об этом Принцу. Принц пришел прямо к Вателю в камнату и сказал: «Ватель, все в порядке, ужин короля был выше всяких похвал». Тот ему ответил: «Монсеньор, вы добиваете меня своей добротой: я знаю, что двум столам не хватало жаркого». «Полно, — сказал Принц, — не огорчайтесь, все идет хорошо». Наступает ночь: фейерверк не удается, его закрывает облако; это обошлось в 16 000 франков. Вчетырех часа Ватель делает обход; все снят. Он встречает мелкого поставщика, везущего всего два лотка свежей рыбы; он спрашивает его: «И это все?» Тот отвечает: «Да, сударь». Он не знал, что Ватель отправил заказ во все морские порты. Некоторое время Ватель ждет; другие поставщики не появляются; кровь ударяет ему в голову. Он думает, что рыбы не будет; он находит Гурвиля и говорит ему: «Сударь, этого позора я не переживу; у меня есть честь и репутация, и я их теряю». Гурвиль посмеялся над ним; Ватель поднимается к себе в комнату, приставляет шпату к двери и пронзает себя в сердце, но лишь с третьей попытки, ибо два первых удара оказались не смертельны, — и падает замертво. Меж тем рыбу везут со всех концов; чтоб ей распорядиться, ищут Вателя, поднимаются к нему в комнату; стучат, выламывают дверь; он лежит в луже крови; бегут известить Принца; Принц в отчаянии. Герцог разрыдался: все его путешествие в Бургундию должно было лежать на Вателе. Принц с великой грустью сообщил о случившемся Королю; говорили, что всему причиной чувство чести, коим Ватель на свой манер обладал; его превозносили; его отвагу превозносили и проклинали. Король сказал, что пять лет медлил с приездом в Шантильи, поскольку понимал, сколь чрезмерно будет беспокойство. Он сказал Принцу, что следовало ограничиться двумя столами и отказаться от всего остального. Он клялся, что более не потерпит подобных измышеств; но для бедного Вателя было слишком поздно. Меж тем Гурвиль старается восполнить утрату Вателя, и с успехом: все превосходно пообедали, затем был коласьон, ужин, прогулка, игры, охота; все благоухало жонглиями, все было волшебно. Вчера, в субботу, было то же; а вечером Король отправился в Лианкур, где был заказан ночной ужин; должно быть, он и сегодня там. Вот что сообщил мне для передачи Вам Морейль. Об остальном я ничего не знаю и на этом заканчиваю свой рассказ.

Если бы не эти два письма, которые мадам де Севинье написала своей дочери мадам де Гриньян, если бы не ее умение столь волнующе излагать события, вошел бы Ватель в историю? Смогли бы несколько строк, посвященных ему Гурвилем в своих «Записках», сделать Вателя знаменитым? Хватило бы тех упоминаний о Вателе, которые встречаются в нескольких письмах в защиту Фуке, чтобы извлечь Вателя из небытия? На эти вопросы нет ответа — но, так или иначе, сегодня имя Вателя широко известно в кругу кулинаров.

Кем же все-таки он был? «Знаменитым поваром», — говорят одни; «Дворецким», — возражают другие. Достоверно известно лишь одно: он покончил с собой из-за того, что вовремя не доставили свежую рыбу. Загадочность его происхождения, разночтения в написании его имени, неопределенность его функций при суперинтенданте Никола Фуке и принцах Конде — все это породило беллетризованные биографии, театральные пьесы и даже поэмы, из которых вырос настоящий миф.

Мастера зарождавшегося в XVII веке искусства трапезы не оставили нам своих биографий и мемуаров. Между тем век Людовика XIV был отмечен настоящим переворотом в гастрономических привычках. Именно тогда закладывались основы великой французской кухни и нового кулинарного стиля, утвердившего утонченное восприятие пищи как важнейшую ценность. Принципы этого нового стиля будут развиваться всеми последующими веками, вплоть до наших дней. Новое искусство питания не сводилось к содержимому тарелки. Оно включало в себя и сервировку стола, и расположение кушаний, и порядок перемены блюд; оно стремилось быть чистым воплощением элегантности, утонченности и изящества.

Ватель был одним из тех, кто внес свой вклад в развитие искусства трапезы, неотделимого от аристократического стиля жизни. Будучи доверенным лицом суперинтенданта Никола Фуке и, что более существенно, его дворецким, отвечавшим как за повседневные трапезы в доме Фуке, так и за большие приемы, вроде того, который был дан в честь Людовика XIV в Во-ле-Виконт 17 августа 1661 года, Ватель вместе с хозяином переживал и взлеты, и падения. Когда суперинтендант впал в немилость, Вателю пришлось отправиться в изгнание за границу. Но уже вскоре он вернулся во Францию и поступил на службу к принцам Конде. В 1671 году на роскошном празднике, устроенном в Шантильи в честь Людовика XIV, Франсуа Вателю, дворецкому и генеральному контролеру в доме Конде, выпал шанс продемонстрировать все свои таланты распорядителя и организатора. И он пожертвовал жизнью во имя этого нового искусства, целью которого было гастрономическое удовольствие, а равноправными слагаемыми — кулинарное мастерство и умение срежиссировать трапезу.

## ГЛАВА ПЕРВАЯ

# МИФ ВАТЕЛЯ

*Не стоит сожалеть, что труд  
До блеска не был доведен;  
Таким он нам милей, и автору сочувствуем мы боле,  
Чем если б отус свой закончил он.*

ЛАФОНТЕН

Жан, Франсуа, Жан-Франсуа, Франсуа Фриц Карл, Watel или Vatel, швейцарского или фламандского происхождения, повар или дворецкий, дворецкий при суперинтенданте, а затем при принце Конде, дворецкий или контролер у принца Конде — такие имена, национальности и функции приписывались ему на протяжении трех веков.

Сегодня в словарях можно найти лишь его имя и указание на его должность дворецкого. В «Большом энциклопедическом Ларуссе» читаем: «Ватель — дворецкий суперинтенданта финансов и принца Конде; умер в Шантильи в 1671 году. Состоя на службе у этого последнего, во время приема Людовика XIV и его двора он решил, что обесчещен, когда не поступила свежая рыба, и пронзил себя шпагой. Рассказ о его смерти можно найти у мадам де Севинье». Словарь «Малый Робер» сообщает то же самое, но более сжато: «Ватель (умер в Шантильи, 1671) — французский дворецкий, находившийся на службе у Фуке, затем у Конде. История его самоубийства, вызванного запозданием с доставкой свежей рыбы во время праздника у Конде, изложена мадам де Севинье и Сен-Симоном».

Имя и происхождение Вателя упоминаются фактически лишь в трудах по гастрономии. В «Универсальном словаре практической кухни» Жозефа Фавра, опубликованном между 1883 и 1889 годами, Вателю присваивается имя Фриц Карл и год рождения 1635-й.

Эти биографические сведения воспроизводятся в «Гастрономическом Ларуссе» 1938 года и в «Словаре Академии гастрономов» 1962 года, где также упоминается о его швейцарских родителях.

Ватель был предан забвению почти сразу после смерти. Объясняется ли это тем, что он ушел из жизни, покончив с собой? В трудах по кулинарии конца XVII века — таких, как «Искусство хорошо готовить» автора, скрывшегося под псевдонимом L. S. R., «Королевский и мещанский повар» Массиало, «Хорошо поставленный дом» Одиже, — о нем нет ни слова.

Между тем в 1674 году, то есть спустя три года после гибели Вателя, тот же L. S. R., подвергая критике Пьера Франсуа де Лаваренна, автора сочинения «Французский повар», и разоблачая «глупости и отвратительные поучения» последнего, обнаруживает свое несомненное знакомство с поместьем Во, о чем можно судить, в частности, по замечанию, которое он делает, объясняя, как устроить *коласьон* в гроте:

Мало найдется людей, не выдавших Фонтенбло, Сен-Клу, Рюэль, Во, Лианкур и многие другие поместья в этом роде, которые являются прекраснейшими в мире не только благодаря великолепию и правильности зданий, но и благодаря своим водным красотам<sup>1</sup>.

А несколькими страницами выше L. S. R. рассуждает о понятии предвидения:

Предвидение — это, так сказать, заведомое знание о происшествиях, которые могут случиться. Таковое знание нужно, чтобы предупредить досадные последствия этих происшествий либо же с радостью оценить их приятные стороны и чтобы разумом опережать события, конец которых был бы порой печален, если бы мы нашей способностью суждения и нашим поведением не привносили в них умеренность и порядок, разумно используя и применяя сей достойный навык, по праву заслуживающий славного звания и имени предвидения. Оно способно приводить к результатам поистине чудесным, оно дает возможность если не избежать страданий, то, по крайней мере, их смягчить, оно предупреждает неожиданности, оно предохраняет нас от упреков, коих не избежать, если проявить не-

достаточное прилежание в делах, порученных нашему ведению и управлению<sup>2</sup>.

Одиже, посвятивший одну из глав своего сочинения «Хорошо поставленный дом» рассуждениям об обязанностях дворецкого, также обходит историю Вателя молчанием. Между тем она не была тайной: его смерть, как утверждает мадам де Севинье, сразу же стала предметом пересудов.

Авторы кулинарных трудов XVIII века — Менон, Венсан ла Шапель, Марен, — как и их предшественники, не упоминают о Вателе. Конечно, в основном все эти книги — не более чем кулинарные руководства, написанные поварами, но предисловия к этим сочинениям иногда содержали краткую историю кухни и трапезы.

Имя Вателя всплывает лишь в XIX веке. Теперь о нем упоминают повара, гастрономы, писатели — то как о поваре, то как о дворецком, то как о том и другом вместе. Именно тогда возникают легенды о его жизни и о причинах его драматической смерти. Эти легенды, в основе которых лежит театральность самоубийства, а не вклад Вателя в искусство трапезы, будут подхвачены в начале XX века.

Огюстен Жаль, историограф и архивист морского флота, заинтригованный судьбой Вателя, решил начать собственное расследование. Результаты своих изысканий Жаль изложил в 1872 году в «Критическом историко-биографическом словаре... на основании подлинных неизданных документов», где приводится следующая справка: «Wattel (François), так называемый Vattel? 1622 — 1627 — 1671».

Просматривая регистрационные книги тех приходов, к которым относились дома Никола Фуке и принцев Конде, в поисках записей о браках, крещениях и смертях, которые имели бы какое-либо отношение к дворецкому Вателю, он отвергает, среди прочих, некоего Клода Вателя — винного торговца, Вателей-каблучников, извозчика Вателя и останавливается на семье кровельщиков: Франсуа Вателе и его жене Жакетте Ланглуа, произведших на свет шестерых детей, среди которых был Антуан, крещенный в 1621 году в присутствии крестного отца Жеана Эверара, кондитера, и Франсуа, крещенный 14 июня 1631 года. Нет сомнений, утверждает Огюстен Жаль, что речь идет о будущем дворецком Франсуа Вателе — хотя последняя дата и не совпадает с той, что он дает в на-

чале свой справки; делая такой вывод, Жаль опирается на тот факт, что «Франсуа Ватель, дворецкий г-на генерального прокурора», в 1657 году держал над купелью сына своего брата Антуана.

Эти сведения — неточные, как и титул помощника контролера, присвоенный Жалем другому слуге принца Конде, Гурвилю, — будут впоследствии часто воспроизводиться. На их основе в 1930 году Жан Мура и Поль Луве в «Жизни Вателя» и Гастон Ленотр в статье для газеты «Le Temps» попытаются воссоздать юность и профессиональное прошлое Вателя. Вот что пишет Ленотр:

Сын бедного парижского разнорабочего, он из милости был взят помощником к кондитеру Эверару, но, кажется, не продвинулся на этом поприще дальше «ублиёра» — так называли маленьких разносчиков, торговавших вафельными трубочками, которые с наступлением ночи отправлялись со своим товаром в притоны и места сборищ буржуа, оглашая пустынные улицы замогильными голосами: «Люди, не спите, проснитесь; об усопших помолитесь! Вафельные трубочки! Вафельные трубочки! Вот радость для милых дам»<sup>3</sup>.

## ПОВАР ИЛИ ДВОРЕЦКИЙ?

К должностям дворецкого и контролера, присвоенным Вателю мадам де Севинье и Гурвилем<sup>4</sup>, вскоре добавляется и звание повара. К гильдии поваров его относит одной из первых, в конце XVIII века, баронесса д'Оберкирх, оставившая нам «Записки о дворе Людовика XIV и французском обществе до 1789 года». Будучи уроженкой Эльзаса, она посещала приемы принцев крови во время своего пребывания в Париже в 1784 и 1786 годах. Столы сервированы так же роскошно, как и в прежние времена, констатирует она, но критикует манеру еды: «Теперь не вкушают, теперь пожирают».

Гастрономов удручает это новое поветрие: люди стремятся проводить за столом как можно меньше времени, не уделяя должного внимания дегустации. Прошли времена гурманов, сокрушаются гастрономы. Ценители хорошей еды теперь должны прибегать к особым уловкам, чтобы удержать гостей за столом:

Мне известно об одном человеке, который после первой подачи блюд начинал какую-нибудь увлекательную историю, ежеминутно приостанавливая рассказ, прерывая его вопросами и ответами, перемежая словесной игрой, чтобы растянуть историю сколько возможно. Он беспощадно оттягивал развязку, держа слушателей в напряжении, пока они не покончат с фруктами, — и лишь тогда его аппетит был удовлетворен. Он повторял этот трюк каждый вечер, и всякий раз с успехом<sup>5</sup>.

Другие, как принц де Конти, старались посадить рядом с каждой дамой кавалера, который ей нравится или наверняка должен был понравиться. Повара «ополчились» против новых нравов. Ни один, однако, не покончил с собой: «До сих пор среди них не оказалось Вателя, но он еще может появиться».

В 1848 году маркиз де Кюсси, бывший дворцовый префект при Наполеоне I, в своем «Кулинарном искусстве» также причисляет Вателя к разряду поваров. В главе «Знаменитейшие практики, гурманы и любители вина» он упоминает Архестрата, Алиция, Тальвана и Вателя, «известного повара XVII века, служившего у Людовика XIV... еще более знаменитого своей трагической смертью». Маркиз допускает здесь две ошибки: первая касается «профессии» Вателя, вторая его службы у Людовика XIV<sup>6</sup>. В 1868 году Луи Николардо в своей «Истории трапезы» также ошибочно называет Вателя поваром<sup>7</sup>.

Амедей Ашар в «Большом универсальном словаре XIX века» именует Вателя «знаменитым дворецким Великого Конде», но чуть далее добавляет: «знаменитый дворецкий, повар, павший, так сказать, на боевом посту во имя чести, должен был занять достойное место в анналах гастрономии»<sup>8</sup>. Антонен Карем, выдающийся повар начала XIX века, подчеркивает, что контролеры больших вельможных домов — таких, как дома принцев Конде и Субизов, — были людьми действительно выдающихся достоинств, одновременно и поварами, и опытными администраторами<sup>9</sup>. Между тем, даже если Вателю и приходилось в какие-то моменты своей жизни подвизаться на кухне, поваром ни у Фуке, ни у принцев Конде он не был.

Некоторые гастрономы — в частности, Жозеф Бершу, — а также словари, профессиональные повара и кондитеры исправляют



эту ошибку. Так, Пьер Лакам уточняет в своих «Исторических и географических записках о кондитерском деле» (1898): «Ватель, Гримо де ла Реньер, Бершу, Саварен, Карем – вот имена, занявшие достойное место в истории гастрономии... Ватель, знаменитый дворецкий, руководил сначала празднествами суперинтенданта Фуке и затем г-на Принца. Это был прекрасный организатор, умевший поставить трапезу на широкую ногу»<sup>10</sup>.

В 1930 году Гастон Ленотр в пассаже, не лишенном лиризма, но дающем довольно туманное представление о функциях дворецкого, делает следующий вывод:

Было заблуждением представлять Вателя облаченным в поварской колпак, белую куртку и фартук, помешивающим соусы или стряпающим рагу. Это был человек вельможного вида, в шляпе с перьями, в расшитом камзоле с кружевными манжетами, с лентами в башмаках, с тростью в руке и шпагой в ножнах, всегда готовый предстать перед министрами и великосветскими дамами, принять королевских высочеств или королей, равно как и выбрать редкую ткань или картину, проследить за репетициями балетной труппы или составить комбинацию для фейерверка<sup>11</sup>.

Так каковы же на самом деле были функции Вателя при принце Конде? Современные авторы сходятся на том, что он не был поваром, на что еще в 1920 году указывал Бертран Геган в «Цвете французской кухни»<sup>12</sup>: для них Ватель остается прежде всего «дворецким принца Конде».

---

## ВПЕЧАТЛЯЮЩИЙ ЖЕСТ

Какую бы роль ни приписывали Вателю различные повара, гастрономы и писатели, все сходятся на том, что именно его драматический уход из жизни увековечил его имя и породил столько легенд о нем. Гримо де ла Реньер, называвший век Людовика XIV эпохой расцвета множества великих талантов – как в литературе и искусстве, так и в кулинарии, – отмечал, что в этой последней

области, в отличие от других, о выдающихся людях даже современникам не было известно почти ничего, кроме одного памятного поступка: «Для потомства сохранились лишь имена Вателя и маркиза де Бешамеля, из которых один увековечил себя своей смертью, а другой — изобретенным им способом приготовления палтуса и трески под сливочным соусом»<sup>13</sup>. Если бы Ватель не покончил с собой, «он не оставил бы в истории следа»<sup>14</sup>, — заключает Пьер Лакам.

На протяжении веков поступок Вателя оценивался по-разному. Уже в день его смерти, как мы знаем от мадам де Севинье, «его превозносили; его отвагу превозносили и проклинали». С самого начала у Вателя были свои почитатели и свои недоброжелатели. В любом случае забыт он не был: в 1862 году «Альманах гурманов» отводил ему место в гастрономическом пантеоне наряду с великими именами. Каждый день годового круга связывался в «Альманахе» с неким именем, блюдом или продуктом: в среду 7 января гурманам предлагалось отмечать день Вателя.

А вот Брийя-Саварен, для которого «пригласить человека в гости значит взять на себя заботу о его счастии на все то время, что он пребывает под вашим кровом»<sup>15</sup>, странным образом никогда не упоминает имя Вателя и не выражает никакого мнения о его самоубийстве. Возможно, правда, он имел в виду Вателя, говоря об эпохах Людовика XIV и Людовика XV, когда все праздники венчались роскошными пиршествами и когда, «в силу неизбежных обстоятельств, люди, которые руководили устройством этих пиршеств, стали людьми значительными, и не без оснований; ибо они должны были соединять в себе весьма разнообразные качества, а именно: гений — чтобы изобретать, знание — чтобы распределять, способность суждения — чтобы соблюдать пропорции, проницательность — чтобы открывать новое, твердость — чтобы им подчинялись, и точность — чтобы не заставлять себя ждать»<sup>16</sup>.

Если говорить о поварах, то первый восторженный отзыв о Вателе принадлежит Антонену Карему, который видел в Вателе человека, не способного смириться с позором профессионального поражения: «Французский повар движим в своем труде чувством чести, неотделимым от кулинарного искусства: тому примером смерть великого Вателя»<sup>17</sup>.

Несколькими годами ранее, в 1805 году, гастроном Жозеф Бершу, вдохновленный письмом мадам де Севинье, написал стихотворение «Смерть Вателя», которое вошло в его опус «Гастрономия, или Сельский человек за столом». Это произведение, воссоздающее яркий момент в истории трапезы, — скорее сатирическая безделушка, чем догматический трактат. Хотя Ватель, в представлении Бершу, был одаренным и трудолюбивым дворецким, ему «не хватило гения»: он оказался всего лишь «беднягой»:

Великий принц Конде, сын Франции почтенный,  
 Для Солнца-короля устроил пир отменный  
 В блестящем Шантильи, приюте красоты,  
 Где издревле цветут изящества цветы.  
 Подобной роскоши, что с тонкостью слита,  
 Не видела вовек блистательная свита.  
 Сим пиром должен был заведовать Ватель,  
 Великого Конде известный метрдотель.  
 Талантлив был Ватель, исполнен рвения, пыла,  
 Но гения ему в тот вечер не хватило.  
 В разгаре пиршество, — и узнает он тут,  
 Что целых два стола жаркое тщетно ждут.  
 «Нет, не перенесу позора я такого,  
 Когда не изыщу две порции жаркого», —  
 Рыдающий Ватель Гурвилю говорит.  
 Увы! жаркого нет, и горем он убит.  
 «Мне веры больше нет, подвел я господина,  
 Все, чем гордился я, погибло в миг единый,  
 Лавровый мой венок как ветром унесло;  
 Я нарушил свой долг, осквернил ремесло!»  
 Прослышав о таком Вателевом несчастье,  
 Сам принц к нему спешит сказать слова участия:  
 «Я не сержусь, Ватель; блистаешь ты как встарь;

*Maître d'hôtel* (*фр.*) — лицо, отвечающее за трапезу в ресторане или в большом доме; то есть обозначаемое в русском языке словами «метрдотель» либо «дворецкий». Во всем тексте, за исключением стихов, принят перевод «дворецкий», соответствующий реальной функции Вателя. — *Примеч. пер.*

Поверь, от ужина в восторге государь.  
 Твоя слава с тобой и мое уваженье.  
 Два жарких, мой Ватель, – это не преступленье».

«Принц, вашей доброты вовеки не забыть.  
 Смогу ль раскаяньем свой промах искупить?»

Но поутру беда другая поджидает:  
 Он рыбу ждет – она никак не прибывает.  
 Как будто вкруг него расставлены силки:  
 Обед уж близится, но где поставщики?  
 Он ждет, он мечется: столы без свежей рыбы  
 Ему и в страшном сне присниться не могли бы.  
 Угасла воля вдруг; рассудок стал слабеть;  
 Взывает к небу он: так рыба или смерть!  
 Лишь смерть откликнулась. Несчастный ей отдался;  
 Клинком пронзивши грудь, он с жизнью распрощался.  
 О, кабы сохранил он твердость в этот миг,  
 Его б такой конец ужасный не постиг!  
 Душа несчастного в мир скорби отлетает –  
 И тут со всех концов к ним рыба поступает;  
 К нему спешат... стучат... находят холодный труп!  
 Дыханье не слетит с его застывших губ.  
 Так кончил жизнь Ватель, бедняга, жертва долга,  
 В искусстве трапезы оставив след надолго<sup>18</sup>.

Смерть Вателя нас поражает, но не трогает, говорил маркиз де Кюсси, один из недоброжелателей Вателя. Видя в Вателе человека долга и этикета, маркиз считал его всего лишь преданным слугой, не способным подняться до настоящих высот своего искусства. По мнению маркиза, Ватель сам виноват в том, что случилось: если бы он заранее позаботился о запасах провизии, он избавил бы себя от неприятных сюрпризов:

И помыслить нельзя, чтоб хоть один из наших поваров, учеников Карема, допустил подобную оплошность. Как можно, чтоб не хватило жаркого! У них всегда имеются, по примеру великих учителей [Лагипьера и Карема], внушительные запасы; в день праздника, если это при дворе, – 50 бараньих ног, или 50 индюшек, или 200 кур, 50

паштетов, ароматные жареные окорока. Здесь действует извечный закон, верный как на гастрономическом празднестве, так и на войне, — никогда не знаешь, что тебя ждет: всегда надобно иметь изрядные резервы<sup>19</sup>.

Александр Дюма в «Большом кулинарном словаре» также придерживается мнения, что Ватель показал себя скорее человеком этикета, нежели самоотверженным профессионалом:

Допустить, чтоб не было рыбы в такое время года, когда температура воздуха позволяет хранить ее на льду три-четыре дня, — это неосмотрительность человека, чье воображение не способно предвидеть нежелательный оборот событий, чреватый для него роковыми последствиями<sup>20</sup>.

Так что же ставилось Вателю в вину: недостаток воображения или плохая осведомленность — о строгих правилах французского сервиса, о системе снабжения, об условиях хранения? Недоброжелатели Вателя, кем бы они его ни считали — поваром или дворецким, — упрекали его и в неумении предвидеть, и в неумении импровизировать. Если иметь в виду принятые в ту эпоху требования к сервису, то можно допустить, что был какой-то способ изготовить в последний момент дополнительное жаркое. Однако не было никакой возможности обеспечить несколькими сотням гостей меню постного дня, если до последней минуты отсутствовала рыба.

Вателя строго судят и в начале XX века. Морис Дезомбио в «Истории искусства еды», вышедшей в 1928 году, опять клеймит Вателю непредусмотрительность. Но психологический анализ здесь становится глубже. По мнению Дезомбио, история должна была бы сохранить имя Гурвиля, утонченного гастронома, — а не Вателя, «который даже не был поваром, который не изобрел ни одного блюда и который показал себя человеком, лишенным воображения и силы духа». На Вателя была возложена действительно ответственная миссия: произвести впечатление на короля и двор, представив своего знаменитого хозяина во всем блеске его величия. Но мог ли столь одаренный и опытный человек, способный, по мнению некоторых, взять на себя «заботу о целом государстве», «способный заменить

Кольбера в администрации Франции», потерять голову только из-за этого? Жаркого, правда, в самом деле не хватило, но это еще не повод, чтобы говорить о позоре. Хотя Ватель, видимо, не обладал той раскованностью, какую проявил слуга Франсуазы д'Обинье — когда она еще не стала мадам Скаррон, — который, узнав, что не хватает жаркого, подошел к своей хозяйке и зашептал ей на ухо: «Мадам, скорее новую историю — жаркое кончилось!»

Помимо вызванного переутомлением и двенадцатью бессонными ночами состояния тревожности, «которое сегодня называют неврастенией и считают патологией», у Вателя наблюдался, пишет Дезомбио, и другой симптом — ипохондрия: «Он ждет рыбу, как человек, пораженный ипохондрией, то есть он убежден, что она не появится, что она не может появиться». Решение о самоубийстве становится лазейкой, побегом. Ватель покидает свой пост в разгар битвы, в тот момент, когда он должен принять на себя ответственность, когда надо действовать.

Он поставил в неловкое положение лучшего из хозяев, ко всему прочему обременив его совершенно ненужным трупом... Если бы действительно весной 1671 года в Шантильи не привезли рыбы и если бы Ватель не уклонился от этой трудности, покончив с собой, а попытался бы преодолеть свою досаду... мы бы раньше узнали, что нужно полагаться только на то, что имеешь, и что мастерство заключается именно в умении распорядиться имеющимся с наибольшей пользой.

В довершение всего затруднение частного характера стало публичным событием, поскольку хозяева приняли решение поставить в известность о случившемся короля и двор:

Несомненно, они увидели в самоубийстве Вателя уникальную возможность польстить Людовику XIV. Человек покончил с собой: вот как он отчаивался, что не смог достойно принять короля! Настоящий фимиам для монаршей души! Хозяева поняли, что это будет лучшим воспоминанием короля о его пребывании в Шантильи, и немедленно приукрасили Вателя всеми добродетелями жертвы... Ватель стал великим человеком лишь потому, что для ублажения короля-Солнца делалось все возможное и невозможное. Низость льстецов порой

достигала высот гениальности, если только гений может преследовать столь безнравственные, недостойные и неблагородные цели<sup>21</sup>.

Правда, если учесть, что автор называет великого Конде «лучшим из хозяев», последнее рассуждение выглядит по меньшей мере странно.

В трудную минуту повара вспоминают о поступке Вателя. Бразье, например, приводит такой случай: знаменитый парижский ресторатор Бален, увидев, что не доставлены заказанные им устрицы,

то выбежал на улицу... то возвращался назад — на него было просто жалко смотреть. Тщетно мы старались его утешить, напрасно твердили, что и без устриц можно устроить превосходный ужин. Ничто не могло заставить его внять доводам разума. Мы всерьез боялись, как бы он не дошел до крайности и не повторил поступок несчастного Вателя. Наконец человек объявил о прибытии пресловутой корзины.

Похожий случай произошел с другим ресторатором, который во время официальной трапезы оказался с пустым вертелом в руках, ибо выяснилось, что на него совершенно нечего нанизать:

Сей Ватель из супрефектуры не пронзил себя шпагой, однако принялся рвать на себе волосы и даже с трех попыток вырвал два волоска<sup>22</sup>.

С точки зрения авторов этих высказываний, покончить с собой, оставить свой пост и пренебречь своими обязанностями, нарушив тем самым порядок трапезы, — поступки недопустимые и свидетельствующие лишь о слабости характера. Вот что пишет шеф-повар Филеас Жильбер, который мог бы украсить рукав своей куртки четырьмя или пятью нашивками, каждая из которых означает десятилетнюю службу:

Если мы, шеф-повара, пороемся в своем прошлом, все мы сможем припомнить подобные катастрофы, когда в работе происходил внезапный сбой и возникало желание, по примеру Вателя, сделать себе харакири. Но резак (за неимением шпаги) не решил бы проблемы. И

именно в трудных обстоятельствах проявляется твердость характера того, кто стоит на командирском посту и воплощает собой недремлющее око, железную волю, наивысшее чувство ответственности и опыт, помогающий действовать быстро и энергично. Такой человек не теряет головы и не думает о самоубийстве. Опираясь на свой авторитет, он взывает к доброй воле бригады, на миг впавшей в растерянность, отдает несколько коротких и четких приказов, перекрыв грохот кастрюль, — и беда отступает, работа продолжается. Но даже если Ватель был всего лишь дворецким, мы тем не менее можем предположить, что он хоть немного знал толк в своем деле<sup>23</sup>.

Нехватка жаркого и запоздание с доставкой рыбы, случившиеся в основном из-за непредусмотрительности Вателя; неудачный фейерверк; переутомление и истощение, приведшие к неврастению и ипохондрии, — таковы предполагаемые причины самоубийства Вателя. Некоторые добавляют к этому еще и неудачу с плам-пудингом — блюдом, которое появится во Франции лишь в XIX веке.

---

## ВЛЮБЛЕННЫЙ ВАТЕЛЬ

Если предыдущие столетия оправдывали самоубийство Вателя страхом стыда и бесчестия, то в XIX веке на первый план выдвигается другой мотив — страсть. Эпоха потребовала более романтической версии — красивой любовной истории. Например, во вполне серьезном издании — «Универсальном словаре» Буйе (1841—1842) — читаем следующее:

Ватель, знаменитый дворецкий, был распорядителем праздников у суперинтенданта Фуке... Смерть Вателя также объясняли его безответной страстью к одной из придворных дам.

А в 1870 году Бешерель в «Национальном словаре» пишет:

Известный дворецкий... покончил с собой от отчаяния. Он считал себя обесчещенным, поскольку свежая рыба не была достав-



лена вовремя и, таким образом, его приготовления не во всем достигли желаемого результата. Другие же утверждают, что Ватель, охваченный страстью к одной придворной даме, сделал ей признание в день праздника и, будучи отвергнут, от отчаяния покончил с собой.

К той же версии возвращаются в 1889 году в «Общем биографическом... словаре» Дезобри и Башле.

Главным пропагандистом версии самоубийства на почве страсти стал Луи Люрин (писавший под псевдонимом Луи Бюрго), выпустивший в 1854 году «Подлинную историю смерти Вателя». Рамкой для действия здесь служит званый вечер в особняке Карнавале, где 26 апреля 1671 года, в присутствии высшего света, мадам де Севинье зачитывает вслух свое письмо, адресованное ее дочери мадам де Гриньян. После чего г-н д'Аквиль, обращаясь к хозяйке, излагает свою точку зрения на истинные причины самоубийства Вателя:

Вы пересказали в своем письме романтическую выдумку, я же просто поведаю вам короткую правдивую историю, в которой не будет ни закуски, ни жаркого, ни рыбы. Придворные слухи представляют г-на Вателя беззаветно преданным слугой; в моих же воспоминаниях, смею надеяться, вы увидите человека сильных страстей, галантного и чувствительного, страдальца, достойного всяческого сочувствия, коего подвигли приговорить себя к смерти самые прискорбные обстоятельства!<sup>24</sup>

Ватель, имевший похвальное обыкновение неукоснительно и самоотверженно исполнять свои служебные обязанности, оставался при этом живым человеком, продолжает д'Аквиль. Однажды, одевшись в простую одежду и скрывшись под именем Жюльена, Ватель отправляется на любовную охоту в одно из предместий Парижа. Там он знакомится с молодой гризеткой, которая называет себя Денизой. Каждое воскресенье Ватель приходит к ней в мансарду. Но однажды он обнаруживает на ее руке кольцо, украшенное драгоценной жемчужиной. В порыве ревности он распахивает окно и выбрасывает кольцо на улицу. На следующий день, про-

гуливаясь с Гурвилем в версальском саду, Ватель встречает женщину, в которой, как ему кажется, узнает «свою Денизу». Эта женщина, как сообщает Вателю его спутник, не кто иная, как герцогиня де Вентадур, фрейлина Мадам\*, прибывшая в Версаль утром того же дня. Ватель дает себе слово раскрыть подлинную личность и положение незнакомки. Между тем Дениза перестает приходить на свидания. Проходит четыре недели. И вот однажды в воскресенье, покидая мансарду, чтобы отправиться в Шантильи для подготовки праздника, Ватель получает записку: «Вы обманули меня: на самом деле Вы не Жюльен, рабочий из Версаля. Вы г-н Ватель, состоящий на службе у Принца. Я оставила свою каморку в предместье Сент-Антуан и вскоре покину Париж, чтоб не видеть Вас более никогда. Прощайте же, сударь. Право, Вы поступили нехорошо, очаровав бедную девушку — слишком низко стоящую, чтобы стать Вашей женой, и слишком гордую, чтобы оставаться Вашей любовницей».

Эта записка оказалась для несчастного последней каплей; она поразила его разум и разбила сердце. «Удивительно ли, что после этого он не спал двенадцать ночей и что не хватило жаркого?» Дениза, а точнее, мадам де Вентадур, разумеется, присутствует на празднике. В первый день по окончании ужина дворецкий прогуливается по освещенному парку — и тут из зарослей ему навстречу выходит его возлюбленная. Каждый из них открывается другому, кто он есть на самом деле, и в полночь, при свете фейерверка, она произносит: «Прощайте, Жюльен! Возможно, мы говорим с Вами в последний раз; с Вашей возлюбленной Денизой покончено навсегда: отныне Вы будете встречаться в Версале только с герцогиней де Вентадур! Король не желает более мириться с моей, как он изволил выразиться, преступной причудой, и мне остается выбор между унылой семейной жизнью и одиночеством кармелитки. Я обещала его величеству тосковать разумно... Мое сердце остается с Вами, Жюльен». — «Так идите, сударыня! — с тоской отвечал Ватель. — Пусть поскорей исчезнет герцогиня... Я нашел верный спо-

Жена Месье, как называли во Франции начиная с XVI века старшего из братьев короля; в данном случае речь идет о жене Филиппа Орлеанского. — *Примеч. пер.*

соб навсегда сохранить мою Денизу". На следующий день в четыре часа утра Ватель поднимается к себе в комнату и пронзает себя шпагой. Мой рассказ не похож на рассказ Морейля; уверяю вас, что рыба, опоздавшая в Шантильи, не имеет ничего общего с истинной причиной смерти Вателя»<sup>25</sup>.

Несомненно, именно на этот источник опирались заметки в словарях Буйе и Бешереля. В начале XX века Жан Мура и Поль Луве выдвигают предположение, которое, впрочем, сами же ставят под сомнение, что дворецкий был соблазнен знатной дамой, переодетой в платье горничной, — просто ради забавы, чтобы потом посмеяться над его конфузом. Ватель, не желая быть шутком в глазах придворных дам, предпочел смерть. Но можно ли поверить, что человек зрелых лет выбрал именно этот день, чтобы покончить с собой из-за несчастной любви? Мадам де Севинье, прекрасно осведомленная о всех придворных сплетнях и хорошо знавшая Вателя лично, ни словом не упоминает об этой страсти и о связанных с ней слухах. И хотя не было никаких реальных оснований доверять этой истории, в XIX веке версия самоубийства на почве страсти позволила придать поступку Вателя новое измерение: при относительности понятия чести жест Вателя получил особую возвышенность. Ибо умереть во имя любви было более благородно, чем умереть во имя профессионального долга.

## ВАТЕЛЬ НА ПОДМОСТКАХ

Для XIX века наш герой стал заметным источником вдохновения. Письмо мадам де Севинье легло в основу многочисленных литературных текстов, среди которых поэма Бершу «Смерть Вателя», воспроизведенная в 1859 году Этьеном Морелем в сборнике отрывков из французских стихов, и написанное в 1874 году произведение Фердинанда Пуи «Трагическая смерть знаменитого повара Вателя, или Вателя, в Шантильи».

Театр также воздал Вателю должное. Одноактная комедия-водевиль под названием «Ватель, или Внук великого человека», написанная драматургами Скрибом и Мазером, впервые предстала

перед судом зрителей 18 января 1825 года в театре герцогини Беррийской в исполнении постоянной труппы ее королевского высочества. Место действия этой пьесы — кухня некоего посла, где готовится большой обед, а действующие лица — дворецкий Ватель, внук настоящего Вателя, и его сын Сезар Ватель, влюбленный в кухарку Манетту. Помимо главных персонажей в пьесе действуют интендант Каниве и повар Ларидо. Тема, с любовью развиваемая авторами, — фамильная гордость сына и внука повара, павшего на боевом посту во имя чести. Вот сцена диалога Сезара и Манетты:

С Е ЗА Р : Входите, сударыня, не бойтесь, моего отца здесь нет.

М А Н Е Т Т А : Ваш отец всегда такой сердитый!

С Е ЗА Р : Сердитый? Нет, папа совсем не сердитый; просто он исполнен гордости.

М А Н Е Т Т А : Чем же он так горд?

С Е ЗА Р : Манетта, и вы спрашиваете меня об этом? Тем, что он носит фамилию Ватель!

М А Н Е Т Т А : А кем он был, этот Ватель?

С Е ЗА Р : О, это был пройдоха!.. Повар великого дома, имевший счастье умереть в том же году, что и господин Тюренн. Вся Франция горевала. Но, как говорит мой отец, снимая поварской колпак: «Что тут скажешь, он пал на боевом посту во имя чести».

М А Н Е Т Т А : На боевом посту во имя чести!

С Е ЗА Р : Да... Его боевым постом была... кухня. В один прекрасный день, когда, как у нас сегодня, шла подготовка к большому обеду, не прибыла свежая рыба... Дедушка Ватель пришел в ярость, он чувствовал себя обесчещенным, его честь зависела от двух-трех лососей ... Он схватил шпагу: раз не попал, два не попал... А потом вж-жжик — прямо в сердце! Он мертв! И сразу же привезли рыбу: вот как ему повезло! Это известная история... Мадам де Севинье об этом рассказывала.

Сначала отец-Ватель просит девушку оставить Сезара в покое, поскольку тот должен продолжать учебу: «В его жилах течет кровь Вателя... Мы — потомки великого мастера кулинарного дела». Но потом вынужден смириться с браком Сезара и Манетты. Пьеса заканчивается роскошной трапезой, приготовленной потомками

Вателя, которые унаследовали не только его имя, но и таланты<sup>26</sup>.

Еще одна пьеса — «Ватель, трагедия (если угодно) или бурлеск, в трех действиях и в стихах, написанная неудавшимся гастрономом» — увидела свет в 1845 году. Под посвящением Д.-Д. П... Х... Бики в П... скрывается г-н Дуссен-Делис, почетный хранитель библиотеки в Пуатье. Неизвестный автор этой пьесы-шутки явно вдохновлялся стихотворением Жозефа Бершу «Смерть Вателя». В основу пьесы положены реальные события в Шантильи, но сверх того автор придумывает Вателю дочь Августину, влюбленную в сына шеф-повара. Ватель, разумеется, против их брака, считая его мезальянсом.

В этих двух пьесах пресловутая несчастная страсть Вателя в конце концов переносится на его потомков. Указания актерам касательно их игры весьма красноречивы: выскочка-Ватель должен изъясняться с деланным воодушевлением, а интендант Гурвиль — с естественным достоинством, но с резонерскими интонациями. Брошар, шеф-повар, — заурядный человек с угловатыми жестами и простой речью, в то время как его сын Жермен, конюх принца, раскован в манерах и говорит со страстью. В первый день празднеств Ватель, исполненный самодовольства, сознавая свою историческую роль и важность возложенной на него миссии, говорит:

«Приказы отданы: устроим пир на славу!  
 Придется ужин мой Людовику по нраву.  
 Я рыбой угощу такую нынче всех,  
 Что Франция навек запомнит мой успех.  
 Оставляю вас теперь: заботы призывают, —  
 К Гурвилю обратясь, он важно изрекает, —  
 Чтоб все по плану шло, я должен проследить;  
 Мой многотрудный долг — в еде порядок чтить!  
 Коль рыбы на столе не будет нынче к сроку —  
 По небрежению или по воле рока —  
 Кто будет виноват, как если не Ватель?  
 Мне отданы бразды, я принца метрдотель!  
 Вы можете судить, какое это время;  
 И коли подведут меня в такое время...»

На второй день Фрикото, старший по кухне, сообщает Гурвилю, что у повозки, везущей рыбу, сломалась ось. Гурвиль прерывает его:

«Известий нет: Ватель Жермена ожидает [Жермен выехал вперед].  
 Так жаль его; нет сил смотреть, как он страдает.  
 Сомненья страшные с утра его грызут:  
 Что, если рыбу в срок ему не привезут?  
 Хочу заговорить — меня он избегает;  
 Он одиночеством тоску свою питает.  
 Несчастный думает: против него весь свет,  
 И даже я, Гурвиль; ни в ком опоры нет.  
 Боюсь, отчаяньем и яростью томимый,  
 В безумье сделает он шаг непоправимый».

Ватель, у которого на репутации пятно от жаркого, а дома дочь, собирающаяся замуж против его воли, принимает решение покончить с собой, если к ужину не будет рыбы:

Что скажет мой король? Ужели я посмею  
 Смотреть теперь в глаза последнему плебею?  
 Что скажет принц Конде? французы? вся земля?  
 Что рыбы в постный день лишил я короля!  
 Что ж остается мне? Лишь на кон жизнь поставить,  
 Чтоб память о себе достойную оставить.  
 Так рыба или смерть! Одно лишь средство есть  
 Страданья прекратить, не запятнавши честь.  
 Да будет так! Я жду: судьбе теперь решать.  
 Готов и рыбу я и смерть равно принять!

Пьеса кончается смертью Вателя, который напоследок все же успевает дать согласие на брак дочери.

Эти тексты дают куда более наглядное представление о мифе, окружавшем имя Вателя в XIX веке, чем словари или кулинарные книги. Все они собраны из элементов, служащих нагнетанию пафоса, — присутствие короля, честь, три удара шпагой, любовная история, неопределенность функций — повар или дворецкий.

## ВАТЕЛЬ-АВТОР

В 1894 году некто Анри Шеррье объявил, что им обнаружено издание, содержащее портрет Вателя, — «Искусство столыника, полезное всем дворянам, подвизающимся на этом поприще, написанное мною, Ж. Вателем, столыником и дворецким г-на Принца, в 1665 году». Шеррье указывает, что «Vatel пишется с V, а не с W, и через одно t, а имя его Жан».

По описаниям Анри Шеррье, фактически предъявившего лишь факсимиле обложки и некий портрет, это издание представляет собой тридцать две гравюры, к каждой из которых прилагается страница рукописного текста; бумага, манера письма, чернила, водяные знаки, как утверждает Шеррье, соответствуют эпохе:

В конце и в начале книги имеются две печати с изображением герба Конде: облатка прикрыта сверху бумажной розеткой, а в середину этой розетки приложена печать с изображением герба Конде: три золотые лилии с увядшими стеблями на лазурном фоне.

Шеррье, однако, признает, что гравированные иллюстрации не принадлежат Вателю; эти гравюры описываются в «Гастрономической библиографии» Викера, «в статье, посвященной Пьеру Пети». Действительно, согласно Викеру, Пьер Пети, столыник, живший в эпоху Людовика XIII, составил сочинение под названием «Искусство по-новому нарезать мясо и разного рода фрукты на французский манер», представлявшее собой манускрипт с тридцатью пятью гравированными иллюстрациями.

Никаких других соображений по поводу обнаруженного издания Шеррье не высказывает. Использовал ли Ватель гравюры из сочинения Пьера Пети как основу для своих комментариев? Попало ли вообще ему в руки это сочинение? Многое здесь вызывает сомнения: орфография и каллиграфия имени Вателя не соответствуют подлинным документам, обнаруженным в архивах Конде; Вателю одновременно приписываются функции дворецкого и столыника, хотя в доме принца это были две разные должности; а главным образом, название манускрипта не соответствует функции Вателя; имя Жан ошибочно; наконец, само наличие портрета дол-

жно вызывать удивление, поскольку в эпоху Людовика XIV к сочинениям такого рода не было принято прилагать портрет автора. К сожалению, этот манускрипт до сих пор не обнаружен, и его подлинность невозможно подтвердить или опровергнуть.

---

## КАК ИСПОЛЬЗОВАЛОСЬ ИМЯ ВАТЕЛЯ

Хотя сам Ватель не составил ни одного кулинарного рецепта, повар беззастенчиво использовали его имя. В 1886 году появляется кулинарная книга под названием «Кухня наших отцов. Искусство готовить дичь согласно принципам Вателя и других выдающихся слуг столового ведомства. Двести рецептов, доступных всякому». Два года спустя тот же автор предлагает читателям «Искусство приготовления рыбы», опять же согласно принципам Вателя, изложения которых, впрочем, автор старательно избегает. Автор этих сочинений – некто Жюль Ватель, подавальщик в кафе, сын нотариуса из Нанси, который, пользуясь известностью имени Вателя, опубликовал мемуары о своей деятельности в Нью-Йорке и Париже, но при этом ни разу не сослался на своего знаменитого тезку.

Раз уж Вателю приписывали любовные романы, книги, наставления, не было никаких оснований не приписать ему рецепты. Так, вплоть до сегодняшнего дня он считается создателем крема шантильи. Как сообщает словарь «Encarta» 1999 года, «крем шантильи получил свое название от местечка Шантильи и был изобретен Вателем, «поваром» великого Конде»<sup>27</sup>. Вопреки всякой логике здесь же сообщается, что Ватель впервые подал этот крем на приеме, устроенном Фуке в честь Людовика XIV в замке Во-Прален. Почему блюдо, созданное в Во, должно называться шантильи? На самом деле, взбитые сливки готовили по меньшей мере начиная со времен Екатерины Медичи, но тогда они еще не назывались кремом шантильи. По свидетельству газетчика и стихотворца Лоре, в 1650 году во время приема королевского двора в Баньоле были поданы взбитые сливки с самшитовыми и ивовыми веточками: «Вкусили много молока, / изрядно взбитых сливок»<sup>28</sup>. Рецепты кремов



из взбитых сливок можно найти в кулинарных книгах той эпохи, например:

### ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

*Если вы взобьете сливки с прутиками, прибавив к ним немного яичного белка, они преобразуются в легчайший снег, возвысившись над блюдом более чем на полфута; чтоб надолго сохранить их в таком виде, следует положить сверху мякиш белого хлеба, который впитывал бы влагу, губительную для снега<sup>29</sup>.*

Некоторые авторы приводят — к сожалению, не указывая источник — рецепты блюд, которые Ватель мог бы подавать: например, плотный как мрамор ледяной сладкий сюрприз, поданный у Конде, или *дариоли* для Кристины Шведской. Эти блюда, впрочем, были популярны уже в Средние века.

### ДАРИОЛИ

*Делаете небольшую форму из теста, как обычно для выпечки, а внутрь кладете две порции ру, хорошо взбитые яйца, молоко, корицу, сахар; ставите в печь и держите, пока не начнет подниматься<sup>30</sup>.*

Зато нет никаких недоразумений по поводу блюд «а-ля Ватель»: речь идет просто о блюдах, названных другим поваром в честь Вателя. «Посвящения» блюд, составлявшие одну из особенностей кухни эпохи Людовика XIV, имели отношение либо к способу приготовления, либо к имени знатного человека, аристократа, деятеля искусства и литературы, либо к какому-то месту. Такой обычай именованья блюд, лишавший пищу обыденности, свидетельствовал об интересе придворных кругов к кулинарному искусству. Хотя «яйца а-ля Варенн», скорее всего, действительно получили свое название от имени создателя этого рецепта повара Франсуа де Лаваренна, при Вателе «посвящения» блюд

все еще оставались исключением. Эта тенденция вполне обозначилась лишь к концу XVII века у Массиало, автора труда «Королевский и мещанский повар». Согласно подсчетам Нейринка и Пулена, доля рецептов «с посвящениями» составляет у Массиало 10%; в середине XVIII века в «Мещанской кухне» Менона эта доля достигает уже 14%; а у Карема в «Искусстве французской кухни» XIX века – 68%.

По словам Гримо де ла Реньера, главная функция таких «посвящений» – придать названию блюда поэтическую выразительность, сделав удовольствие гурмана более полным и разносторонним. Гримо де ла Реньер, оставивший рассказ о том, как дегустационное жюри под его руководством присваивало блюдам названия, полагал, что назвать блюдо означает создать его, что эта процедура вносит свой вклад в создание устойчивого мира, давая вещи общепринятое наименование, отражающее образ мыслей определенного общества. В этой сфере XVIII век игнорирует Вателя. Кажется, Антонен Карем был первым, кто посвятил Вателю рецепты; нам известно три из них: бычьи нёба а-ля Ватель, постный палтус а-ля Ватель и постная треска а-ля Ватель<sup>31</sup>:

### БЫЧЬИ НЁБА В СОУСЕ ТОРТЮ А-ЛЯ ВАТЕЛЬ

*Тщательно очистив двадцать шесть жирных белых бычьих неб, разрезаете каждое поперек надвое; толстым крайним частям придаете овальную форму, а от задних частей отделяете имеющуюся там полоску черной крови; после чего разделяваете эти куски на эскалопы, замачиваете их на несколько часов в теплой воде, потом бланшируете несколько секунд, сливаете воду, остужаете, обсушиваете и тушите в сковороде с сочным мирпуа, протертым через сито. Потушив их так два часа, вынимаете и даете стечь влаге; крупные куски укладываете вокруг крустады наподобие тюрбана, а меньшие варите несколько секунд в соусе тортю, приготовленном на мадере; после добавляете туда пригоршню петушиных почек, пригоршню шампиньонов и столько же*

*трюфелей, тонко порезанных и проваренных в соусе; еще раскладываете вокруг крустады крупные двойные гребешки, тщательно маскируете тюрбан вокруг одного рагу, делаете вокруг еще один ряд из больших гребешков и петушиных почек; кладете на крустаду десяток шампуров, составленных из гребешков, раков, замороженных гребешков и черных трюфелей. Соус тортю подаете отдельно в соуснике... Чтобы сделать соус тортю, берете стакан сухой мадеры, немного мелко порубленного постного окорока, щепотку гвоздики, столько же стручкового перца, столько же кайенского перца и мелко порубленную луковицу-шалот. Смешиваете это и варите; как только соус в первый раз уварится, надо добавить в него две ложки консоме и по желанию томатного соуса. Когда соус уварится еще, к нему прибавляют четверть стакана мадеры и, перед подачей на стол, немного сливочного масла.*

И в дальнейшем повара будут называть рецепты именем Вателя, как, например, Анри-Поль Пеллапра, которому принадлежит рецепт шатобриана Гран-Ватель, подаваемого с картофельным суфле в качестве гарнира и с соусом беарнез, сервированным отдельно<sup>32</sup>.

В XX веке имя Вателя появляется на вывесках заведений. Так, Куртин упоминает о парижском ресторане «Гран-Ватель» на улице Сент-Оноре, где в 1929 году можно было отведать рыбу соль а-ля Ватель, а в 1934 году — утку по-руански<sup>33</sup>. В наши дни один за другим появляются улицы, отели, кулинарии, учебные заведения и клубы, носящие имя Вателя. Например, в Америке существует «Ватель-клуб», созданный с целью «улучшать положение поваров путем борьбы со стервятниками из бюро занятости и со всей решимостью убеждать работодателей, что повара — тоже люди», разъясняет читателям основанный в 1959 году «единственный кулинарный журнал Северной Америки, выходящий на французском языке», — «Les Toques blanches». Подобные клубы, существующие не только в Соединенных Штатах, но и в Мексике, Люксембурге и т.д., сегодня имеют свои сайты в Интернете. На заре XXI века личностью Вателя заинтересовался и кинематограф.

## ВАТЕЛЬ КАК ИМЯ НАРИЦАТЕЛЬНОЕ

Путаница вокруг истинных функций Вателя, царившая на протяжении XIX века, привела к тому, что его имя превратилось в нарицательное: оно стало синонимом известности, иногда употребляемым, согласно словарю Кийе, в ироническом смысле. Желая отметить заслуги выдающегося повара, скажут, что он «настоящий Ватель». «Равновеликий Вателю», «Ватель наших дней», «ученик Вателя» — говорят о том, кому особенно удалось какое-то блюдо.

Это слово вошло не только в язык рестораторов, но и в литературу. Герой романа Марселя Пруста «Под сенью девушек в цвету» использует его, чтобы воспеть таланты Франсуазы-Селесты Альбаре, замечательной кухарки родителей автора:

Подали холодное мясо с морковью, уложенное нашим кухонным Микеланджело на огромные кристаллы желе, напоминавшие глыбы прозрачного кварца.

— У вас, сударыня, первоклассный повар, — заметил маркиз де Норпуа. — А это очень важно. За границей мне приходилось жить довольно широко, и я знаю, как трудно найти безупречного кухаря. У вас сегодня роскошное пиршество.

В самом деле: Франсуаза, воодушевленная честолюбивым желанием угодить почетному гостю обедом, в приготовлении которого она наконец-то столкнулась с трудностями, в преодолении коих она находила достойное применение для своих способностей, постаралась так, как она уже не старалась для нас...

— Это бесподобно! Можно еще? — спросил маркиз, сделав движение, показывавшее, что он хочет, чтобы ему подложили мяса. — Любопытно было бы испытать искусство вашего Вателя на кушанье совсем в другом роде, — например, как бы он справился с бэф-строганов?

Франсуаза приняла комплименты маркиза с «горделивым простоушием, лицо ее выразило удовлетворение, а взгляд, — правда, на

одно лишь мгновенье, — стал осмысленным: такой взгляд бывает у художника, когда с ним говорят об его искусстве»<sup>34</sup> \*

Графиня де Сегур в «Записках осла», опубликованных в 1860 году, также без лишних объяснений использует слово «Ватель» как обозначение повара. Во время спора между поваром, кучером и слугой по поводу девочки-найденыша, поселенной в замке, она восклицает: «Наш Ватель прав! Замолчи, Тома, ты всегда втягиваешь нас в ссору»<sup>35</sup>. В другом своем сочинении, «Харчевня ангел-хранителя», она называет «Вателем наших дней» устроителя свадебного обеда Эльфи: во дворе, преображенном в столовую, в окружении красных драпировок, покрывающих стены, за столом, роскошно украшенным хрусталем, бронзой и канделябрами, расположились пятьдесят два человека; дворецкий по очереди объявляет «*биск* из раков, черепаховый суп, палтус под кривоточным соусом, лососину под соусом империяль, филе мяса косули в соусе из мадеры, крылышки куропаток с трюфелями, домашнюю птицу а-ля скупрем, пулярок дю Манс, жареных фазанов, тетеревов, рябчиков, кабаньи ноги, салат из омаров, спаржу, горошек, зеленую фасоль, фаршированные артишоки», затем следуют кремы, «после чего пирожные, баба, монблан, сент-оноре, талмузы и кроканбуш довершили триумф Вателя наших дней»<sup>36</sup>.

С течением времени произошли изменения, так или иначе сказавшиеся на восприятии фигуры Вателя: измельчали личные состояния, изменилось устройство трапезы и требования к обслуживанию. На протяжении XIX века престиж звания дворецкого постепенно падал, в то время как роль поваров возрастала. Карем, Бовилье, Виар, Юрбен-Дюбуа, Гуфф, Эскофье — люди, которые устраивали грандиозные приемы XIX века на несколько тысяч приглашенных, — были прежде всего поварами и кондитерами.

ПРИМЕЧАНИЯ К ГЛАВЕ ПЕРВОЙ

- 1 L. S. R. *L'Art de bien traiter, divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant utile à toutes les personnes et conditions. Exactement recherché, et mis en lumière par L. S. R.* Paris, 1674. P. 320.
- 2 Ibid. P. 306.
- 3 *Lenotre, G. Le Temps.* 1930. 11 января.
- 4 *Gourville, J. Hévault de.* Mémoires de Monsieur de Gourville, conseiller d'État. Paris, 1894—1895. Т. I. P. 213; Т. II. P. 39—40.  
*Oberkirch, baronne de.* Mémoires de la baronne d'Oberkirch sur la Cour de Louis XVI et la société française avant 1789. Paris, 1989. P. 310—311.
- 6 *Cussy, marquis de.* L'art culinaire // Les classiques de la table à l'usage des praticiens et des gens du monde. Paris, 1848. Т. I. P. 249—283.
- 7 *Nicolardot.* Histoire de la table, curiosités gastronomiques de tous les temps et de tous les pays. Paris, 1868. P. 331.
- 8 *Achard, A. Vatel* // Grand Dictionnaire universelle du XIXe siècle.
- 9 *Carême, A.* L'Art de la cuisine française au XIXe siècle, traité élémentaire et pratique des bouillons en gras et en maigre, des essences, fumets, des potages français et étrangers; des grosses pièces de poisson, des grandes et petites sauces; des ragoûts et des garnitures, des grosses pièces de boucherie, de jambon, de volaille et de gibier suivi de dissertations culinaires et gastronomiques utiles au progrès de cet art. Paris, 1833. P. 8; *Carême, A.* Aphorismes, pensées et maximes // Les Classiques de la table, à l'usage des praticiens et des gens du monde. Paris, 1843. P. 367.
- 10 *Lacaz, P.* Mémorial historique et géographique de la pâtisserie. Paris, 1898. Т. I. P. 58.
- 11 *Lenotre.* Op. cit.
- 12 *Guégan, B.* La Fleur de la cuisine française. Paris, 1920. P. LII. Préface.

- 13 *Grimod de La Reynière, A.B.* Manuel des amphytrions. Rééd. Paris, 1983. XXVI.
- 14 *Lacat.* Op. cit. T. I. P. 58.
- 15 *Brillat-Savarin, J.-A.* Physiologie du goût. Paris, 1982. Aphorisme 20.
- 16 *Ibid.* P. 270.
- 17 *Carême.* Op. cit. P. 367.
- 18 *Berchoux, J. de.* La Gastronomie ou l'homme des champs à table, poème, suivie de poésies furtives de l'auteur. Paris, 1805. P. 74–78.
- 19 *Cussy.* Op. cit. T. I. P. 359–360.
- 20 *Dumas, A.* Grand Dictionnaire de cuisine. Paris, 1873. P. 30.
- 21 *Des Ombiaux, M.* L'Art de manger et son histoire. Paris, 1928. P. 5–10, 201.
- 22 Grand Dictionnaire de la cuisine française.
- 23 *Montagné, P.* Larousse gastronomique. Paris, 1938. P. 1049. Article de Philéas Gilbert.
- 24 Д'Аквиль присутствовал на празднике в Шантильи: «Господин д'Аквиль, который при всем этом присутствовал, конечно же, даст Вам отчет; но, поскольку его почерк не так легко читается, как мой, я все же пишу» (Мадам де Севинье, письмо от 26 апреля 1671 года).
- 25 *Lurine, L.* (pseud. Louis de Burgos). La Véritable Mort de Vatel. 1854. P. 153–170.
- 26 *Scribe, E.* Vatel ou le petit-fils d'un grand homme. Comédie-vaudeville en un acte par MM. Scribe et Mazères. Paris, 1825. P. 4–8.
- 27 Encarta. 1999.
- 28 *Loret, J.* La Muse historique, ou Recueil des lettres en vers contenant les nouvelles du temps, écrites à Son Altesse Mlle de Longueville, depuis duchesse de Nemours (1650–1665), par le sieur Loret / Nouv. éd. par J. Ravenel et Ed. V. de La Pelouse. In 4 vol. Paris, 1857. Письмо 1650 года.
- 29 *Bonnefons, N. de.* Les Délices de la campagne. Suite du jardinier François où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie tout ce qui croist sur la terre et dans les eaux. Dédié aux dames ménagères. Paris. 1654. P. 205. В этом рецепте не

используется сахар, однако в одном из рецептов крема шантильи, приведенном в кулинарной книге «Le Cuisinier méthodique» (1659), сахар содержится (наряду с астрагалом) и указывается, что такой крем должен получаться густым, как масло. Крем шантильи также использовался в XVIII веке — например, в тарталетках с кремом шантильи. См.: *Menon. Les Soupers de la Cour, ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments, pour servir les meilleures tables, selon les quatre saisons.* Paris, 1755. Т. III. P. 274.

- 30 *Platine de Crémone, B.* De l'honneste volupté, 1539. P. CCIX.
- 31 *Carême.* Op. cit. P. 420. Chapitre VIII: «Traité des grosses pièces de turbot». P. 35. Chapitre II: «Traité des grosses pièces de cabillaud ou morue fraîche». P. 48.
- 32 *Pellaprat, H.-P.* L'Art culinaire moderne. Paris, 1952. P. 270.
- 33 *Courtine, R.* La Vie parisienne: cafés et restaurants des boulevards (1814–1914). Paris, 1984. P. 254.
- 34 *Proust, M.* A la recherche du temps perdu. Paris, 1954. Т. I. P. 459, 484.
- 35 *Ségur, comtesse de.* Mémoires d'un âne. Paris, 1930. P. 93.
- 36 *Ségur.* Op. cit. P. 56–57.



## ГЛАВА ВТОРАЯ

### НА СЛУЖБЕ У ФУКЕ

Франсуа Ватель был сыном земледельца Пьера Вателя и Мишели Клодель, сочетавшихся браком 13 марта 1624 года и живших в местечке «Алень, близ Пероны» (пишется как Allaines или Allaigne, находится в округе Пероны). Дата его рождения нам неизвестна, поскольку приходские книги этой деревни были уничтожены во время Первой мировой войны. Фамилия Watel была в то время весьма распространенной в Пикардии; согласно «Словарю Треву», в этой области словом «watel» назывался вид пирога, «сдобная выпечка, обычно круглой плоской формы, приготовляемая из масла и муки»<sup>1</sup>.

До нас дошли некоторые сведения о семейном окружении Вателя: среди его родственников было много «земледельцев» и несколько торговцев древесиной (см. в Приложении справку «Семья Франсуа Вателя»). Но нам ничего не известно о его детстве и начале профессиональной деятельности. Каким образом крестьянскому сыну удалось попасть на службу к Фуке, в то время суперинтенданту финансов Людовика XIV, остается загадкой.

Служба дворецкого была в то время очень ответственной и престижной. «В знатных домах должность дворецкого отнюдь не назовешь малозначительной»<sup>2</sup>, — писал учебник 1662 года, наставляя будущих профессионалов этого дела. Человек, получивший столь значительную должность, по которой ему полагался личный слуга, дорожил своей профессиональной честью. Достаточно представить себе, как дворецкий входил в трапезную залу — исполненный достоинства, предводительствующий целой армией слуг, которые сгибались под тяжестью роскошных блюд; на боку у него шпага, на голове шляпа, через одно его плечо перекинут плащ, через другое — сложенная вдвое белоснежная салфетка —

знак его власти. Или как он неспешно обходил покои и гостинные замка в поисках малейших признаков беспорядка, а затем спускался в кухонные помещения, где среди чада и грохота кастрюль орудовали столтники, старшие повара, жарильщики мяса, служанки и поварята.

## КАРЬЕРА ДВОРЕЦКОГО

Как же произошла встреча Фуке и Вателя? В своих показаниях на суде суперинтендант заявил, что «упомянутый Ватель был [его] дворецким, в обязанности коего входило смотреть за хозяйством в [его] домах», и его «главным слугой в то время»<sup>3</sup>. Фуке вполне определенно указывает на круг обязанностей Вателя (фамилию которого он пишет через W: Watel), но не сообщает никаких сведений о том, каким образом Ватель попал к нему в дом и как достиг таких высот в иерархии домашней прислуги. Мы знаем только, что в 1657 году Фуке, уже тогда опасавшийся ареста, пожелал, чтобы в этом случае при нем был оставлен «валет», управлявший его хозяйством<sup>4</sup>.

Поручения, которые Фуке доверял Вателю, выходили далеко за рамки обязанностей дворецкого. В сущности, как подтверждают многочисленные документальные свидетельства начиная с 1656 года, в обязанности Вателя входило все. Этот человек, «чья золотая голова способна была вместить заботу о целом государстве», одаренный выдающимися организаторскими способностями, стал настоящей находкой для Фуке, которому постоянно приходилось принимать множество знатных гостей — как по долгу службы, так и из любви к светской жизни. Суперинтендант опирался «на группу преданных людей, которые служили ему верой и правдой и которым он отплачивал взаимными услугами», — пишет его биограф Даниель Дессер. «В первую очередь, это близкие родственники — мать, братья, сестры, затем, по убыванию кровной близости, двоюродные братья и сестры, свойственники, друзья и, наконец, домашняя прислуга»<sup>5</sup>. В эпоху Людовика XIV, когда все общество было связано круговой порукой, служебные обязанности с трудом укла-

дывались в четко очерченные рамки, и функции Вателя, как и других приближенных слуг Фуке, были неопределенно широки.

Ватель был не единственным дворецким Фуке. До него эту должность занимал Пуйи, который в свою очередь сменил человека, имя которого нам неизвестно. Последним дворецким Фуке был Ренье, исполнявший свои обязанности в Сен-Манде в 1661 году, когда Ватель находился в Во.

Восхождение Вателя, судя по всему, напрямую связано с процветанием его хозяина. Никола Фуке, родившийся в 1615 году, выходец из нантской семьи, адвокат, советник парламента города Мец, докладчик по кассационным прошениям в Парижском совете, интендант армии, во время Фронды сблизился с Мазарини. В 1650 году он получил должность генерального прокурора парламента Парижа, а затем, в 1653 году, должность суперинтенданта Министерства финансов, где он служил вместе с Абедем Сервьеном. Он стал министром и почетным членом Высшего совета, главного политического органа монархии. Овдовев в 1641 году, Фуке женился десять лет спустя вторым браком на Марии-Мадлене де Кастиль де Вильмарей, которая была дочерью Франсуа де Кастиля, председателя одной из палат парижского парламента, и племянницей Анри де Кастиля, интенданта герцога Орлеанского. Женившись, Фуке взял к себе дворецким некоего Пуйи, слугу своей матери. Должности Фуке множились, клиентура и состояние росли, а образ жизни становился все более роскошным. Теперь ему нужен был дом, который соответствовал бы его положению в обществе, — дом, поставленный на широкую ногу. Между тем его дворецкий Пуйи и интендант Куртуа были людьми уже отнюдь не первой молодости. Очевидно, именно в этот момент в его окружении и появился Ватель<sup>6</sup>.

---

## МЕЖДУ СЕН-МАНДЕ И ПАРИЖЕМ

Вателю приходилось исполнять обязанности дворецкого в разных резиденциях Фуке. По должности суперинтенданту полагались собственные покои в Лувре, но Фуке предпочитал жить в доме сво-

ей второй жены на улице Вьей-дю-Тампль. В 1658 году Фуке купил особняк Нарбонн и соединил его со служебными помещениями, расположенными на другой стороне дороги, подземным ходом. Вскоре, по указанию Мазарини, он приобрел еще один особняк, принадлежавший его предшественнику на посту суперинтенданта финансов, Партичелли д'Эмери.

Фуке много путешествовал, сопровождая двор, и всякий раз его переезды организовывал Ватель, который занимался закупкой всех необходимых вещей, заготовкой провизии, перевозкой мебели и посуды и обустройством будущего места жительства. Когда, расширяя имение Эмери, Фуке прикупил еще одно здание и дом для игры в мяч, Ватель перевез туда ценнейшую мебель.

Но излюбленной резиденцией Фуке, где он проводил больше всего времени, было имение Сен-Манде. Чтобы находиться неподалеку от Мазарини и двора, проводившего часть лета в Венсене, в 1654 году Фуке приобрел в Сен-Манде сначала землю, а затем дом и парк площадью в семь десятин<sup>7</sup>. Это поместье, изначально весьма скромное, при Фуке полностью преобразилось. Интерьер особняка был роскошно отделан: росписью гостиных, прихожих, кабинетов, спален и библиотек занимался Шарль Лебрэн, работами по дереву — Жан Ленотр, лепниной — Пьетро Сасси, скульптурой — Мишель Ангие и Пьер Саразен. Дом украшали картины знаменитых современников Вателя, среди которых были «Манна» Никола Пуссена, работы Веронезе, египетские древности, в частности — две мумии фараонов Хеопса и Хефрена, упомянутые Лафонтеном:

В сей уголок великолепный  
К нам из диковинной земли  
Путем окольным привезли  
Груз драгоценнейшего тлена  
Царей Хеопса и Хефрена —  
Гроб, саркофаг, или ларец<sup>8</sup>.

Библиотека, унаследованная Фуке от отца, содержала не менее тридцати тысяч томов и более тысячи манускриптов, украшенных фамильным гербом Фуке: белки и девиз «*Quo non ascendam*». При доме находились конюшни (за кормление лошадей отвечал

Ватель) и зверинец с хищными животными. Немецкий садовник Жак Бессеман занимался садами, простиравшимися вплоть до венсенского замка. Здесь, среди бесчисленных фонтанов, цвели двести апельсиновых деревьев<sup>9</sup>, росли тисы и ели, а весной распускались тюльпаны и уникальная коллекция анемонов, которыми Фуке, по словам его отца, был «обеспечен лучше, чем кто-либо во Франции»<sup>10</sup>. Имелся также огород, за которым ухаживал Шарль де Лануэ; отсюда на кухню поступали свежие овощи и фрукты: огурцы, тыквы, клубника, салат и тепличные дыни. На другом участке росли лечебные травы, которые Пеке, домашний врач суперинтенданта, использовал для своих медицинских экспериментов — в частности, для изучения роли лимфатических сосудов кишечника в пищеварении и для создания минеральных вод; возможно, эти травы использовались и на кухне.

Только за один 1661 год расходы на благоустройство составили 11 тысяч ливров, а расходы на содержание — 6—7 тысяч ливров<sup>11</sup>, что может дать некоторое представление о баснословном богатстве Фуке. Между тем вся эта роскошь была скрыта за стенами зданий вполне скромного вида и простой архитектуры. Такой подход, вероятно, соответствовавший личным вкусам Фуке, был в то же время продиктован целесообразностью: демонстративный блеск позволял ему внушать доверие кредиторам и получать немалые средства, используемые и на собственные нужды, и на нужды монархии.

---

## РОСКОШНЫЙ СТОЛ

Но построить — это только полдела. Самое главное (и самое дорогостоящее) заключалось в том, чтобы использовать все это по назначению, то есть устраивать роскошные присемы и производить впечатление на гостей. А одним из главных элементов роскошной жизни в то время была трапеза. Сен-Манде представлял собой идеальное место как для приемов королевского двора, так и для более интимных трапез в кругу семьи, друзей, единомышленников или людей искусства, которым покровительствовал Фуке. Все эти застолья лежали на Вателе.

В мае 1656 года Ватель организовал грандиозный прием королевского двора, вызвавший восторженный отклик газетчика и стихотворца Лоре:

Цветов обильные букеты,  
Биски, пирожные, паштеты,  
Изысканнейшие рагу  
И пряный соус к пирогу —  
Прелестны были блюда эти  
На ослепительном банкете,  
Где чествовали короля<sup>12</sup>.

А три месяца спустя многочисленная прислуга Сен-Манде под руководством Вателя уже готовилась к приему брата короля, Гастона Орлеанского. Это был один из первых больших приемов Вателя, о котором сохранились свидетельства. Гости восхищались административным гением дворецкого, тем, как искусно убран стол и как продумана смена блюд. Благодаря отлаженной сети снабжения на столе были представлены лучшие продукты со всех уголков Франции. Имелся даже лед для охлаждения вина, несмотря на жаркую погоду, что особо отметил Лоре в одном из своих стихотворных писем:

Великий прокурор Фуке,  
Тот, что у всех на языке,  
В своем поместье в воскресенье,  
Давал большое угощение —  
Устроил пир на славу он.  
Его высочество Гастон  
На том пиру был гость почетный.  
Здесь было подано несчетно  
Со всех концов свезенных к нам  
На радость дорогим гостям  
Свежайших лакомых продуктов —  
Румяной дичи, мяса, фруктов.  
Сто франков только на вино  
Ушло, я думаю, одно.

И хоть жара была изрядной,  
 Оно лилось струей прохладной.  
 Когда же съеден был десерт,  
 Гостям устроили концерт<sup>13</sup>.

Близость Сен-Манде к королевскому замку в Венсене позволяла Фуке часто наведываться в резиденцию монарха и принимать у себя ее обитателей. Ужины и *каласьоны* обычно сопровождались разнообразными увеселениями – лотереями, концертами, театральными представлениями, балами<sup>14</sup>.

Иногда Людовик XIV приезжал в Сен-Манде запросто, по-соседски, как, например, 11 ноября 1657 года:

Поутру на Мартинов день,  
 Лишь первая упала тень,  
 Король, чье лестно нам соседство  
 (А с ним – его преосвященство),  
 Изволил в Сен-Манде прибыть,  
 Чтоб здесь молитву сотворить<sup>15</sup>.

На Вателе лежала обязанность готовить пышные приемы в честь короля, Мазарини, послов разных стран и других многочисленных французских и иностранных гостей своего хозяина. Нередко эти приемы устраивались по указанию кардинала Мазарини, но за счет Фуке.

Каждый год, когда Людовик выезжал из своей венсенской резиденции или возвращался туда из путешествия, Вателю приходилось «входить в расходы» и в течение нескольких дней кормить короля и всю его свиту, «под тем предлогом, что его собственные обозы выехали вперед или еще не прибыли», как объяснял на суде Фуке.

Все эти расходы и сами по себе были чрезвычайно велики, но сверх того это обязывало меня покупать мебель и посуду в соответствии с количеством особ, коих следовало принять<sup>16</sup>.

Именно то обстоятельство, что Ватель имел честь иногда обслуживать королевский двор в Венсене, ввело в заблуждение Клема-на Шеррюэля, назвавшего Вателя дворецким короля.

Ватель приобрел такую репутацию, что Мазарини и Кольбер «заимствовали» его у Фуке, когда им приходилось принимать важных гостей. Так, однажды Ватель временно перешел на службу к герцогу Мантуанскому, прибывшему в Париж по просьбе своей тетки княгини Пфальцской для обсуждения пакта, согласно которому к Франции переходила Казальская крепость. Кольбер поручил Вателю распоряжаться расходами по содержанию герцога: «Всеми его расходами занимался Ватель, он отвечал за еду, и он тратил деньги короля»<sup>17</sup>, — заявил Фуке на суде. «Заимствования» Вателя показывают, что он ценился как знающий и опытный профессионал. В те же годы Ватель выполнял небольшую работу для Месье<sup>18</sup>, у которого служил интендантом Анри де Кастиль, дядя мадам Фуке.

В отсутствие Вателя в Сен-Манде его обязанности переходили к другим дворецким — сначала к Пуйи, а потом к Ренье. Так было во время приема шведской королевы Кристины — исключительной женщины, говорившей на восьми языках, которая отреклась от престола в пользу своего кузена Карла Густава. Выехав из Рима на корабле, Кристина причалила к берегам Франции неподалеку от Марселя 9 августа 1656 года и месяц спустя прибыла в Париж. Мазарини хотел, чтобы ей были оказаны высочайшие почести; придворные, прелаты и поэты засыпали ее приглашениями. Хозяева парижских особняков, их дворецкие и повара соревновались, кто лучше примет королеву:

Очаровательной Кристине  
В Париже жаждет всякий дом  
Достойный оказать прием<sup>18</sup>.

Во время ужина с герцогом Гизом и графом де Ножаном королеве поднесли в подарок несколько бутылок превосходной жасминовой, лимонной и апельсиновой воды от имени его преосвященства<sup>19</sup>.

Описывая прием, данный Кристине Шведской королем 19 сентября, хроникер журнала «Mercure galant» расточает похвалы его

Начиная с XVI века так именовали во Франции старшего из братьев короля; в данном случае речь идет о Филиппе Орлеанском. — *Примеч. пер.*



дворецкому. Несомненно, эти похвалы были заслуженными! Трапеза состояла из

трех *антре*, каждое из двадцати четырех больших блюд с изысканнейшими мясными закусками, не говоря об *антреме*, превосходное расположение тарелок не уступало их редкости, которая главным образом явила себя во время четвертого *антре*, состоявшего из двенадцати больших глубоких блюд с фруктами и конфитюрами, уложенными пирамидой<sup>20</sup>.

Кристина Шведская сидела во главе стола, рядом с королевой-матерью, королем и Месье, отделенными от толпы любопытствующих плотной стеной вооруженной охраны. Вечер закончился балом, за которым последовал *каласьон* из фруктов и конфитюров. Королеве оказывали почетный прием в Шантильи, Санлисе, Лианкуре, замке Файель, где в спальне ее ожидал «роскошный *каласьон* из двенадцати блюд с самыми изысканными конфитюрами и редчайшими для этого времени года фруктами»<sup>21</sup>, затем в Компьени; во всех этих местах для нее устраивались увеселения, например представления французских и итальянских комедиантов или концерт двадцати четырех королевских скрипачей<sup>22</sup>. Ватель внес свой вклад в то, чтобы визит королевы во Францию прошел успешно: по поручению короля он наблюдал за частью расходов по ее приему, и именно он занимался организацией прощального банкета, данного Фуке 28 сентября в Мелене перед отбытием королевы в Савойю<sup>23</sup>.

Между тем Ватель продолжал нести свою службу в парижских домах и в Сен-Манде, устраивая обеды и ужины для семьи и друзей суперинтенданта. Подготовка и организация трапезы были весьма ответственной миссией, ибо количество приемов и их богатство отражали вес в обществе того, кто на них тратился. Для расширения своих связей знать заводила новые знакомства, а это обязывало держать дом и стол открытыми, «чтобы привлечь клиентов и сделать их, в буквальном смысле слова, своими питомцами»<sup>24</sup>, как пишет историк Арлетт Жуанна. Фуке, светский человек, знавший толк в изысканных вещах, красивых женщинах и изящной словесности, понимал, как должен подавать себя человек его ранга, и создавал вокруг себя ауру, поддерживающую его престиж, — разумеется, не без помощи своего дворецкого.

Итак, Фуке, «весьма любивший похвалы в свой адрес, даже не слишком утонченные», как говорил о нем Гурвиль, держал дом открытым, подобно большинству других вельмож. Хороших знакомых всегда ожидал здесь накрытый стол, и они могли появляться без предупреждения. За этим столом рядом с мадам Дюплесси-Бельер, близкой подругой Фуке и его соседкой по Сен-Манде, мадам де Севинье или герцогиней де Валантинуа сживали известные литераторы. Буаробер, Лоре, Скаррон, Корнель, Мольер, Лафонтен<sup>25</sup> были преданными сторонниками, клиентами и завсегдатаями Фуке, равно как и любители изящной словесности, врачи по профессии, Мартен Кюро де ла Шамбр, член Французской академии, и Никола Жервез. К этим представительным собраниям иногда присоединялись Луи Лево, Шарль Лебрэн, Андре Ленотр и Жан де Лакентини. Фуке любил блистательное окружение: оно доставляло ему удовольствие и служило инструментом для его политических игр. Подобно Ришелье и Людовику XIV, он знал, как много зависит от людей, создающих репутацию, он умел правильно использовать литераторов и не жалел средств на преданных ему людей, которые могли быть полезны в его разнообразных предприятиях. Дом Фуке был открыт как для интеллектуалов, так и для деловых людей. Его коллеги по Министерству финансов — Брюан де Каррьер, Бернар, Лепин, Делорм, Гурвиль, Пелиссон — часто задерживались здесь на обед или на ужин.

Гости наслаждались утонченными беседами, балетными представлениями, концертами, а в конце вечера — играми. Им предлагались прохладительные напитки, свежие фрукты, конфитюры и сорбеты. И суперинтендант, и его жена были страстными игроками; вместе с Гурвилем они проводили немало времени за карточным столом в кабинете для игр, украшенном цветами, амурами и чучелами белок. Подобно Людовику XIV, который ссужал деньгами придворных, Фуке использовал картежный азарт в своих политических интересах: через карты в зависимость к нему попал Гут де Лионн, секретарь Мазарини. Семейная жизнь Фуке также давала поводы для приемов: одним из таких поводов стала свадьба дочери Фуке и сына графа де Шароста, коменданта Кале и капитана королевской гвардии, 12 ноября 1657 года<sup>26</sup>.

## ПЕРВЫЕ ПРИЕМЫ В ВО

Начиная с 1659 года Ватель все больше времени проводил в Во. Это поместье уже давно находилось в собственности Фуке: он начал покупать или выменивать эти земли в 1641 году, стремясь обзавестись престижной резиденцией, которая «позволила бы ему закончить с мещанским прошлым и просочиться в сословие помещицкой знати». В феврале 1641 года Фуке приобрел землю и сеньорию в Во, а четыре месяца спустя — часть виконтства Мелен, в подчинении которого находился Во. Новый всплеск активности по расширению земельной собственности пришелся на 1654 год: в сумме Фуке подписал двести контрактов по малым и большим земельным участкам, на которых впоследствии будет возведена его роскошная резиденция<sup>27</sup>. Все эти земли и владения, а также собственность на острове Бель-Иль давали Фуке имущественную власть и обеспечивали ему постоянные поступления от ренты.

Серьезные работы в Во начались лишь в 1656 году. По указанию Фуке с лица земли были стерты деревня, фермы в Жумо, Красный дом и старый замок. Для строительства новой резиденции Фуке пригласил самых известных специалистов и мастеров того времени. Составление и реализация проекта были поручены Луи Лево, главному архитектору Людовика XIV с 1654 года, в тот период работавшему над реконструкцией венсенского замка. Внутренним оформлением занимался Шарль Лебрен, соревновавшийся с Никола Пуссенем за звание первого королевского живописца. Сады перешли в ведение Ленотра, еще ожидавшего настоящей славы; ему помогали садовник Антуан Трюмель и старший фонтанщик Клод Робийяр. Жан де Лакентини занимался обустройством огорода и оранжереи. Строительство приобретает огромный размах. Из отдаленных мест свозятся строительные материалы, в частности камень из Крейля, заковываются в трубы источники, отводятся речные потоки, сооружается канализация, разбиваются сады, возводится замок, строятся конюшни, шорная мастерская, оружейная мастерская, организуется ткацкое производство и свинцовая плавильня, отдельно строятся помещения для интенданта Куртуа, консьержа, врача и другой домашней прислуги. Для всего этого нужно нанять, разместить и накормить целую армию рабочих.

Работы идут полным ходом. О грандиозном строительстве начинают распространяться слухи, которые настораживают Фуке. В письме к Бениню Куртуа от 8 февраля 1657 года он сообщает, что «один дворянин, живущий по соседству, по имени Вильверсен, сказал королеве, что, будучи на днях в Во, насчитал на стройке девятьсот человек». В связи с чем он рекомендует своему интенданту проявлять осторожность:

Дабы воспрепятствовать этому насколько возможно, следует исполнить наше намерение повесить портьеры и держать двери затворенными. Я был бы весьма рад, если бы Вы ускорили работы насколько возможно, до того времени, когда все поедут за город, и чтоб люди не собирались вместе в большом числе<sup>28</sup>.

Идет время, тучи над головой Фуке сгущаются, и его попытки скрыть свои огромные расходы выражаются во все более и более настойчивых указаниях интенданту Куртуа:

Через восемь или десять дней король едет в Фонтенбло и пробудет там некоторое время. Я прошу Вас до этого времени, не говоря об этом ни с кем, кроме г-на Русселя, приложить все усилия, чтобы продвинуть крупные работы, кои еще не завершены, как то террасу, дабы по окончании работ ничего более не было заметно... Если кто-либо придет в Во, сделайте так, чтоб Вы могли сопровождать этих особ и чтоб они увидели как можно меньше; не ведите их ни к новому каналу, ни в те места, где видны еще большие работы. Можно ли держать их в известных пределах так, чтоб они не ходили повсюду, — сообщите мне Ваше мнение<sup>29</sup>.

В другой записке от 8 июня, без адреса и подписи, Фуке возвращается к той же теме:

Вскорости, около восемнадцатого или двадцатого числа, король должен схать в Фонтенбло; у меня в Во будет большое общество. Нужно обо всем молчать и на это время все убрать, чтобы было видно как можно меньше незавершенных работ<sup>30</sup>.

Кольбер, интендант Мазарини, заявился в Во без приглашения, уже исполненный решимости свергнуть Фуке. Его визит стал поводом для одного из трех сохранившихся писем за подписью Вателя. В этом письме, датированном 30 мая без указания года, Ватель настойчиво просил Куртуа доложить Фуке о поведении Кольбера во время его визита в Во:

Я забыл сообщить Вам, что когда г-н Кольбер был в Во, день или два спустя после того, как его светлость покинули нас, его светлость выразили желание знать, в каких местах он бывал и кто сопровождал его и занимался им во время прогулок, и даже о том, что именно он говорил; что и следует постараться деликатно выяснить, а также и о людях, с которыми он говорил<sup>31</sup>.

В феврале 1659 года, после смерти Абея Сервьена, во главе Министерства финансов остался один Никола Фуке. Его беззастенчивость в использовании государственных средств, его заносчивый характер, быстрое увеличение его состояния, его отзывы о короле как о «неповзрослевшем отроке»<sup>32</sup> — все это поможет Кольберу пошатнуть положение Фуке, сохранив при этом хорошие отношения с Мазарини, который покровительствовал суперинтенданту. Но действовать нужно было осторожно, поскольку Людовик задолжал Фуке, или, скорее, займодавцам Фуке, более 5 миллионов ливров. Между тем король принимает приглашение в Во, оказывая тем самым Фуке огромную честь и как будто давая понять, что суперинтендант все еще в милости. И вот, когда строительство в полном разгаре, Ватель получает приказ организовать прием августейшего гостя и его свиты. Визит приходится на июнь, который королевский двор обычно проводит в Фонтенбло. 25 июня в Во прибывает кардинал Мазарини, который в июле должен отправиться в Пиренеи для подписания мира с Испанией — об этом сообщает Лафонтен в одном из своих стихотворений:

Мир отправляясь заключить,  
Избавить нас от доли скорбной,  
Жюль в Во заехал погостить,  
Что мнится мне приметой доброй<sup>33</sup>.

По-прежнему пытаюсь скрыть размах строительства, Фуке велит очистить большой канал от рабочих и каменщиков. Лебрен еще не закончил оформление гостиной Муз, Ленотр завершает последние садовые работы, а Мазарини просит у Фуке 150 тысяч ливров в долг. Король, получивший от кардинала подробный восторженный (или обвинительный) отчет о парках и фонтанах Во, хочет лично ознакомиться с этими красотами. Перед отъездом в Бордо и Сен-Жан-де-Люз Людовик XIV, его брат Филипп Орлеанский и Анна Австрийская в четверг 14 июля напрашиваются в гости к Фуке

посмотреть на фонтаны, которые, как наслышаны от Вашего преосвященства их величества, Вы нашли отнюдь не лишенными приятности. Я счел себя обязанным быть там и распорядиться, чтоб им был подан *коласьон* без лишних изысков. День выдался превосходный; их величества остались, кажется, очень довольны местом и оказали мне честь весьма сердечным и обходительным обращением<sup>34</sup>.

Неизвестно, были ли к тому времени закончены подземные помещения, но именно там происходили все приготовления для этой трапезы<sup>35</sup>. С 1659 года первоначальный проект Лево был значительно усовершенствован. Служебные помещения должны были располагаться в подземелье, разделенном на две части длинным коридором. С одной стороны находились большой погреб, комнаты для старших слуг и лакейская, а с другой — кухня для повседневных трапез с моечной, кухня для особых случаев, относящиеся к этим кухням кладовые, отдельные хранилища для фруктов, хлеба и конфитюров. Расположение служб не облегчало работу дворецкого, поскольку кухни, находившиеся под гостинными и кабинетом для игр, соединялись со столовой и буфетной лестницами, идущими по обеим сторонам вестибюля. Доставку продуктов и всего необходимого для кухни приходилось осуществлять через тот же вестибюль. Чтобы не таскать провизию длинными окольными путями, в 1659 году по заказу Вателя были построены два крытых боковых коридора, выходявших непосредственно наружу<sup>36</sup>. Эти коридоры, несомненно, стали предметом споров между теми, кто их задумал, и теми, кто ими пользовался.

Каковы бы ни были технические трудности, с которыми пришлось столкнуться Вателю, в конечном счете прием получил восторженную оценку, как свидетельствовал некий анонимный стихотворец-любитель:

Когда я в Фонтенбло гостил,  
Здесь лишь немой не говорил  
О восхитительном приеме,  
Что дал в своем роскошном доме  
Месье Фуке, хозяин Во.  
И многих мнение таково,  
Что праздник был великолепен —  
Изыскан, пышен, благолепен.  
Сто новых блюд стояли в ряд,  
И даже самый строгий взгляд  
Изъяна не нашел бы, верно,  
В порядке этом беспримерном.  
Знать, славный суперинтендант  
Имеет редкостный талант  
Свое богатство с толком тратить,  
Чтоб гостю всякому потрафить.  
И королева с королем  
Нашли прелестным сей прием<sup>17</sup>.

17 июля Месье, находившийся в тот период в Фонтенбло, прибыл в Во<sup>38</sup> на обед по случаю бракосочетания одной из племянниц Фуке, Мадлены Э де Куэллан, дочери советника парламента Бретани, и Шарля-Луи де Симиан Кларе, которое состоялось 26 сентября в церкви Менси. Этот обед стал последним приемом 1659 года в строящемся Во.

Два дня спустя Фуке неожиданно принимает решение отправиться к Мазарини в Сен-Жан-де-Люз. Неизвестно, принимал ли участие в путешествии Ватель, но ему, разумеется, пришлось позаботиться о лошадях, экипажах и провианте в дорогу. Фуке предпринимает это путешествие не просто так. Его беспокоят происки Кольбера. Перехватив одно из писем Кольбера (почтовое ведомство тоже находилось под началом Фуке), он узнает, что Кольбер

требует отставить его с поста суперинтенданта и отдать в руки правосудия. Для интенданта Кольбера «богатство = власти = взяточничеству»<sup>39</sup>, пишет Даниэль Дессер. Приехав в Сен-Жан-де-Люз, Фуке уверяет Мазарини в своей преданности и добропорядочности. Кардинал приглашает обоих для примирения.

## ПИР И БАЛ-МАСКАРАД

1660 год открылся 6 января приемом в Сен-Манде в честь Кольбера. В поместье Во празднества возобновились 6 мая 1660 года. Поводом снова стала свадьба. Младший брат суперинтенданта, Жиль Фуке, старший конюший королевских конюшен, венчался в часовне замка с Анной д'Омон, дочерью маркиза Сезара д'Омона и де Клерво, коменданта Турени. «La Gazette» приветствовала на своих страницах этот союз «юноши с блестящим будущим» и девицы из «выдающегося рода».

В июле резиденцию Фуке посетил Мазарини в компании нескольких финансистов. Но решающим для дальнейшей судьбы Фуке стал визит королевской четы 19 июля. По возвращении из Пиренеев, где была отпразднована свадьба Людовика XIV и инфанты Марии-Терезии, королевский двор задержался на время в Фонтенбло, чтобы затем отправиться в Венсен на грандиозные празднества, предусмотренные в Париже. Король и новоиспеченная королева в сопровождении мадам де Монпансье прибыли на обед в Во<sup>40</sup>.

Фуке, отчизны благодетель,  
 Финансов ревностный радетель  
 И генеральный прокурор,  
 Вновь принял королевский двор.  
 Он праздник пышный и прекрасный,  
 Его доходам сообразный,  
 Давал гостям в волшебном Во,  
 Где все заботами его  
 И щедростью его рачимо,  
 Являет нам земное диво —



В строеньях, водах и садах,  
 Картинах, золоте, коврах...  
 Такие были там изрядства,  
 Такие пышность и богатство,  
 Что самый изощренный пир,  
 Какой бы мог замыслить Кир, —  
 С редчайшими земли дарами,  
 Слестями, винами, плодами,  
 Консервами любых сортов,  
 Напитками любых цветов —  
 Казался б трапезой несложной  
 В любой харчевне придорожной  
 Иль захолустном кабаке,  
 В сравненьи с пиром у Фуке<sup>41</sup>.

В этих стихах Лоре, как всегда не скупящийся на пышные словословия в адрес своего мецената, не обделяет похвалами и распорядителя этого вечера, Вателя, хотя и не называет его имени. Лоре был не единственным, кто по достоинству оценил великолепие этого пира. Мадам де Монпансье называет Во «волшебным местом», подкрепляя свои восторженные впечатления следующим замечанием: «можно судить по еде»<sup>42</sup>.

Королевский визит создал у Фуке иллюзию, что ему удалось вернуть монаршее расположение. Но вскоре начинают распространяться слухи, не обещающие ничего хорошего. Суперинтендант постоянно следит за тем, чтобы работы в Во оставались незаметными. В письме своему интенданту Куртуа от 21 ноября 1660 года он сообщает:

Я узнал, что король и весь двор должны отправиться по весне в Фонтенбло, и поскольку тогда большое число работников и обширные земельные работы не могут быть обнаружены, не причинив мне большого вреда, я хочу их закончить теперь же. Так как в это время года в Во находится мало людей, я прошу Вас удвоить число работников. Я вышлю Вам столько денег, сколько потребуется<sup>43</sup>.

В начале 1661 года Ватель готовит бал-маскарад в парижском особняке Фуке:

В субботу господин Фуке  
 Устроил бал в особняке.  
 Представ гостям при всем параде  
 На этом бале-маскараде,  
 Где собрался столичный цвет,  
 Иначе говоря, весь свет,  
 Где благовония курились  
 И яркие огни светились,  
 Наш знаменитый Монсьеюр  
 Очаровал блестящий двор<sup>44</sup>.

Но со смертью Мазарини 9 марта 1661 года опала Фуке, а тем самым и его преданного дворецкого, стала делом времени. Незадолго до того Кольбер был назначен интендантом финансов. Людовик XIV «всецело ему доверяет... зная его как человека прилежного, умного и честного»<sup>45</sup>. В это время король, как он сам сообщает нам в своих «Записках», начинает

окидывать взором разнообразные части государства, и не равнодушным взором, но взором хозяина, глубоко уязвленного тем, что нет ни одной, которая не требовала бы настоятельно моего вмешательства... Беспорядок царил повсюду<sup>46</sup>.

На следующий же день после кончины Мазарини король пригласил к себе министров. До отбытия в Фонтенбло 20 апреля 1661 года он сформировал новое правительство: Фуке сохранил посты суперинтенданта финансов и министра наряду с Лионном и Летелье. Одновременно Кольбер получил задание проверить счета Фуке. Его атаки на Фуке вместе с инсинуациями Летелье, Талона и Эрвара вскоре принесут плоды. В одной из дневниковых записей 1663 года Кольбер указывает, что король принял решение об отставке Фуке еще 4 мая, но что она была отсрочена, чтобы не создавать лишних трудностей со сбором налогов.

Фуке, предупрежденный о надвигающейся буре, отправился в Фонтенбло, чтобы покаяться в совершенных ошибках и в чрезмерных тратах и попытаться заручиться поддержкой королевской матери. Но он совершил ряд роковых поступков. Он продал свою

должность генерального прокурора парламента Парижа, которая давала ему важную юридическую привилегию – в случае выдвинутого против него обвинения он мог быть предан только парламентскому суду, то есть суду своих коллег. Возможно, он проявлял слишком большой интерес к мадемуазель де Лавальер, которой через мадам Дюплесси-Бельер было передано 20 тысяч пистолей, что могло показаться королю оскорбительным жестом. Может быть, Фуке недостаточно серьезно отнесся к намерению Людовика взять в свои руки правительственные дела, сочтя это мимолетным капризом, который забудется в вихре удовольствий. Аббат де Шуази задним числом констатирует: «Он обольщался, развлекая молодого человека [короля] безделушками и предлагая ему лишь увеселительные прогулки»<sup>47</sup>. Освободившись от своего наставника, Людовик XIV начал в Фонтенбло действительно новую жизнь, наслаждаясь развлечениями, комедиями, прогулками и охотой:

Молодость короля, пока еще торжествующее повсюду изобилие вкупе со зрелищами и праздниками стали причинами того, что летом 1661 года в Фонтенбло двор явил себя блистательным и прекрасным как никогда; и поскольку на заре правления каждый полон надежд, все было лишь непрекращающейся чередой пиров, игр и прогулок, а молодой король, выбрав себе достойную любовницу, наслаждался своей свободой и своим царствованием<sup>48</sup>.

Как и Фонтенбло, летом 1661 года имение Во оживает, несмотря на продолжающиеся работы. Передав дела в Сен-Манде другому дворецкому, Ренье, Ватель начинает приготовления к праздникам, которые должны были сделать этот сезон памятным. 12 июля в Во принимали королеву Англии, вдову Карла I, ее дочь Генриетту Английскую и ее зятя Филиппа Французского, герцога Орлеанского. Гостям был предложен *коласьон*, накрытый в одной из гостиных цокольного этажа, прогулка по садам и комедийное представление. В гостиной Муз Мольер написал и поставил «Школу мужей», что в очередной раз вдохновило Лоре на взволнованные строки:

Здесь умолчу я о величье  
И восхитительном различье

Фонтанов, что шумят окрест...  
Упомяну лишь с восхищеньем  
Об утонченных наслажденьях,  
Что ждали царственных гостей  
В обители прелестной сей.  
Когда сто блюд, любезных чувствам,  
Украшенных с таким искусством,  
Что описать не хватит слов,  
Убрали с праздничных столов, —  
Тогда все насладились пеньем  
И театральным представленьем<sup>40</sup>.

---

## ДОВЕРЕННОЕ ЛИЦО ФУКЕ

Ватель проявил себя на службе у Фуке не только как выдающийся организатор трапезы и связанных с ней удовольствий. Его служба прямо предполагала множество других обязанностей. Он занимался приобретением и расстановкой посуды, равно как и всех других необходимых предметов для стола, кухни и конюшен в доме Фуке, а также закупкой лошадей для армии, как указано в приходных документах<sup>40</sup>. Честно говоря, непонятно, почему ему была поручена эта последняя миссия. Конные заводы монархии были в плачевном состоянии, и, вероятно, Ватель должен был обеспечить доставку лошадей либо из славящихся традициями коневодства французских провинций — таких, как Лимузен, Пуату, Нормандия, Овернь, — либо из Англии.

Но и этим его обязанности не ограничивались. Кроме перечисленного, Ватель следил за расходами по закупке мебели, по строительству зданий, по садовым и другим работам, а также платил по счетам различных государственных бригад, работавших в имениях Фуке. Дебурне, главный камердинер Ришелье, в 1639 году уже уплатил аванс за часть расходов по мебелировке<sup>41</sup>. Мы еще вернемся к многочисленным заботам, составлявшим неотъемлемую часть службы дворецкого большого дома.

Все окружение Фуке занималось распределением и перераспределением средств, перемещая их из государственных фон-

дов в частные и наоборот. Мадам Дюплесси-Бельер составляла списки пансионеров и денежных вознаграждений, назначавшихся суперинтендантом, передавала средства церковным общинам, ссужала деньгами кардинала. Пеке, врач суперинтенданта, взял на себя поставки обоев и мебели. Откупщик Клод Жирарден оплачивал артистов<sup>52</sup>. Сослуживцы Брюан, Пелиссон и Бернар распоряжались пансионатами, размещением денежных средств и даже расходами членов семьи. Ватель получал от этих лиц как отчеты о потраченных ими средствах, так и деньги, о чем сохранились записи в его бумагах. 13 июля 1661 года Фуке признает, что

господин Ватель, его дворецкий, дал ему полный и безупречный отчет о всех средствах, полученных им от господ Делорма, Брюана, Пелиссона, Бернара, Жанена и других, каковые средства были им полностью израсходованы в соответствии с распоряжением в простой письменной форме, которое он хотел бы считать своей общей квитанцией<sup>53</sup>.

Как верно заметил Кристиан Петифис, домашняя прислуга Фуке занималась его государственными делами, а сослуживцы — частными.

Опись, составленная после кончины Вателя, содержит много документов, свидетельствующих об этих махинациях. В частности, в ней фигурирует расписка Фуке, датированная 17 февраля 1661 года, в которой суперинтендант обязуется возместить своему дворецкому сумму в 20 000 ливров. Эта сумма касается расходов на подготовку приема их величеств и английской королевы-матери («первый пункт относится к господину Жану Арто, торговцу камнем, а второй — к поденщикам»)<sup>54</sup>. 4 сентября 1661 года, то есть накануне ареста Фуке, Ватель оплатил квитанцию на 300 ливров за мрамор и камень, которые должны были поступить для строительства часовни в Сен-Манде<sup>55</sup>. До нас дошли записки, сделанные рукой Вателя, касательно работ по содержанию и благоустройству зданий, как, например, вот эта от 27 августа 1656 года, где Ватель дает Фуке совет по поводу расчетов с хозяевами плавильни, поставлявшими в Сен-Манде свинец, которые

весьма насаждают на Монсеньора, требуя, чтоб им выплатили деньги... Я думаю, так поступить будет справедливо, ибо я подтверждаю,

что от них действительно получено свинца на сумму около сорока тысяч ливров, из которых уплачено только двадцать две тысячи<sup>56</sup>.

Другое письмо Вателя от 18 апреля без указания года, адресованное интенданту Куртуа, касается перевозки свинца в Во:

Что до свинца, то его имеется двести двадцать два сомона, которые можно перевезти в Во, поскольку у Вас достаточно гужевого транспорта.

«Сомоны», упоминаемые Вателем, — это куски английского свинца, который использовался для отвода реки Анкей<sup>57</sup>.

Фуке отдал на попечение Вателя все свои дома, и неудивительно, что их защиту он тоже поручил своему дворецкому, о чем свидетельствует письмо Вателя к Куртуа от 22 июня 1658 года:

Я также велел погрузить на телегу двадцать четыре ружья, двенадцать карабинов и формы для свинца; я приказал известному Вам Роберу взять в Сен-Манде сорок или пятьдесят железных гранат, если он сможет найти, куда я их положил<sup>58</sup>.

Вооружение некоторых резиденций Фуке, где Ватель выступал как ответственное лицо, распоряжавшееся средствами и людьми, было использовано обвинителями Фуке на суде. Фуке оправдывал необходимость вооружения резиденций в Сен-Манде, Во и Бель-Иль их изолированным положением — «это дома, одиноко стоящие за городом, легкая добыча для воров» — и уже имевшими место кражами мебели и свинцовых покрытий. Этим, по его словам, и объяснялось его желание вооружить некоторых слуг, чтобы они могли обороняться от воров,

что заставило меня сделать пометку в этой записной книжке, дабы не забыть отдать приказ моему дворецкому снабдить все мои дома некоторым количеством оружия и пороха, за которые кто-то нес бы личную ответственность, чтобы никто не мог их взять без его ведома и чтобы люди видели, что в доме есть оружие и к его помощи можно прибегнуть в случае необходимости<sup>59</sup>.

Но доверие Фуке к Вателю простиралось еще дальше. Этот «валет», который, если верить Мольеру, бывал конфидентом хозяина в весьма сложных предприятиях, использовался им также как шпион или посредник в деликатных и секретных миссиях, в частности для передачи денежных сумм. Шпионом Вателя выставил Гурвиль в истории про аббата Фуке, брата суперинтенданта. Этот аббат, недовольный тем, что суперинтендант отстранил от себя господина Делорма, и считая причиной этой немилости Гурвиля, решил испортить репутацию Гурвиля в глазах Фуке. Он выдумал историю, якобы основанную на признаниях одного иезуита, который на исповеди рассказал, будто слышал, как один человек в Лувре предлагал Гурвилю вступить в заговор против Фуке. Сей раскаявшийся грешник, который по счастливой случайности оставил свой адрес, получил задание раскрыть тайного подстрекателя. Тогда, по словам Гурвиля, Фуке призывает «свое доверенное лицо, дворецкого Вателя, и велит ему вместе с этим человеком придумать, как выяснить личность интересующего его лица». Три дня спустя Ватель отправляется вместе с иезуитом в Лувр и там узнает, что речь идет о господине де Ларошфуко<sup>60</sup>.

Как у Ришелье выплатой пансионеров занимался главный камердинер, так и Фуке прибегал к услугам своего доверенного лица для передачи денег кардиналу, королю и другим лицам, приближенным к курии. Иногда Ватель лично передавал денежные суммы получателю — «он даже по моему указанию доставлял деньги господину кардиналу и уплачивал многие долги»<sup>61</sup>, — а иногда распорядился деньгами с помощью посредников, как следует из составленного Вателем 1 января 1660 года приходно-расходного документа,

из которого явствует, что из прихода, указанного упомянутым Вателем, четыре тысячи ливров были получены им самим в Тулузе для передачи королю, две тысячи пистолей — господином де Гравом для королевы-матери, две тысячи триста сорок одна пистоль — господином де Вилласефом для выплаты части ранее оговоренной суммы господину Летелье, пятьсот пистолей — для госпожи супруги кардинала, вкуче с другими пятьюстами пистолями, выданными ей ранее, двести или триста пистолей — на перекладных для путешествий короля, четыре тысячи ливров — для гвардейцев господина герцога Анжуйского<sup>62</sup>.

В этом случае Ватель должен был обеспечить передачу денежных сумм. Также ему было поручено позаботиться о перекладных лошадях на дороге во Фландрию, чтобы доставить кардиналу 900 тысяч экю на нужды армии.

Такие миссии, как выплаты французским и швейцарским гвардейцам или оплата расходов по содержанию зданий замка Фонтенбло, лежали вне сферы обычных обязанностей дворецкого, ответственного за ведение домашнего хозяйства. Фактически Ватель выполнял одновременно функции домашнего слуги, конфиденанта и доверенного лица. Фуке опирался в делах не только на друзей и родственников, но и на своего дворецкого, а также других преданных ему домашних слуг, от которых он ожидал больших услуг и большей преданности, чем было предписано по должности. Характерное поведение государственного казначея в момент острого дефицита средств, когда общество оказывается под угрозой банкротства, — неразличение частного и публичного, их причудливое взаимоперетекание в круговороте денежных потоков — подразумевало использование «своих людей» во всех сферах его частной и публичной жизни.

---



ПРИМЕЧАНИЯ К ГЛАВЕ ВТОРОЙ

- 1 Меланж полагает, что слово «gâteau» (пирог, пирожное) происходит от «pastelum», которое, в свою очередь, является уменьшительным от «pasta», Дюканж возводит его к «vastellus» или «gastellus», позднелатинскому слову саксонского происхождения, а Нико – к «vastus» или «vastellum».
- 2 L'Ecole parfaite des officiers de bouche contenant Le Vray Maistre d'hostel, Le Grand Escuyer tranchant, Le Sommelier royal, Le Confiturier royal, Le Cuisinier royal et Le Patissier royal. Paris, 1662.
- 3 *Fouquet, N.* Les Œuvres de M. Fouquet, ministre d'Etat, contenant son accusation, son procesz, ses défences contre Louis XIV. Paris, 1696. T. XIV. P. 9–11, 79.
- 4 *Dessert, D.* Fouquet. Paris, 1987. P. 354–364. Projet de Saint-Mandé, annexe 4. Ibid. P. 170.
- 6 Куртуа, бывший слуга отца Фуке, умер в семидесятилетнем возрасте во время процесса над Фуке.
- 7 AN, MC, LI 536, 1654, 21 октября; LI 534, 1654, 30 марта. Согласно актам от 31 августа, 5, 7 и 10 сентября 1654 года, Фуке приобрел в собственность земли у Жана Витри, жителя Писсотты; у Жана Виенно, виноградаря из Венсена; у Мартена Буйона, виноградаря из Сен-Манде; у Жана де ла Э, виноградаря из Шарантон-Сен-Морис. В 1655 году Фуке купил два дома и парк у Пьера де Бове, государственного советника и личного советника короля, женатого на первой камеристке Анны Австрийской.
- 8 *La Fontaine, J. de.* Œuvres diverse / Édition établie et annotée par Pierre Clarac. Paris: La Pléiade, 1958. P. 504, 889. «Les merveilles de Vaux». Речь идет о мумиях Хефрена и Хеопса, найденных в 1632 году и впоследствии оказавшихся во Франции. Фуке приобрел эти мумии и хранил их саркофаги в большой галерее своей библиотеки, а сами мумии – в своем «магазине скульптур». С 1844 года саркофаги находятся в Лувре.
- 9 Эти апельсиновые деревья после ареста Фуке были перевезены в Версаль.

- 10 *Moura, J., Louvet, P. Vie de Vatel. Paris, 1929. P. 72.*
- 11 *Girard, A., Lebeau, P. Saint-Mandé, notre ville. Saint-Mandé, 1996. P. 45.*
- 12 *Loret, J. La Muse historique, ou Recueil des lettres en vers contenant les nouvelles du temps, écrites à Son Altesse Mlle de Longueville, depuis duchesse de Nemours (1650—1665), par le sieur Loret / Nouv. éd. par J. Ravenel et Ed. V. de La Pelouse. In 4 vol. Paris, 1857. Письмо от 27 мая 1656 года.*
- 13 *Ibid. Письмо от 19 августа 1656 года, описывающее события 13 августа.*
- 14 *Так, граф де Сент-Эньян устроил в парке Фонтенбло театр; *кальсон*, новая комедия и «праздник были столь великолепны, что возникло подозрение, будто он сам был распорядителем». (*Choisy, abbé de. Mémoires pour servir à l'histoire de Louis XIV. Utrecht, 1777. T. I. P. 152.*)*
- 15 *Loret. Op. cit. Письмо от 12 ноября 1657 года.*
- 16 *Collection Morel de Thoisy. Vol. 401. Première partie de la production de M. Fouquet contre celle de M. Talon.*
- 17 *Fouquet. Op. cit. T. IX. P. 138.*
- 18 *Loret. Op. cit. Письмо от 26 августа.*
- 19 *La Gazette de France. 1656.*
- 20 *Le Mercure galant. 1656.*
- 21 *Ibid. P. 1038.*
- 22 *Montpensier, Mlle de. Mémoires. Paris, 1778. T. III. P. 77.*
- 23 *Fouquet. Op. cit.*
- 24 *Jouanna, A. Le Devoir de révolte: la noblesse française et la gestation de l'État moderne. Paris, 1989. P. 75.*

В 1656 году Лафонтен по рекомендации дяди его жены был принят в Сен-Манде. В 1659 году ему был назначен годовой пансион в размере 1000 ливров, при условии, что он будет писать одно стихотворное произведение каждый триместр. Скаррон получал годовой пансион в 1600 ливров.

- 26 *Loret*. Op. cit. Письмо за февраль 1657 года; *La Gazette de France*. 1657. P. 169.
- 27 *Dessert*. Op.cit. P. 150.
- 28 *Clément, P.* Histoire de la vie et de l'administration de Colbert, contrôleur général des Finances, précédée d'une étude sur Nicolas Fouquet. Paris, 1846. P. 30.
- 29 Collection Morel de Thoisy. Vol. 401. Без даты и подписи, но написано почерком Фуке.
- 30 Ibid.
- 31 Ibid.
- 32 *Bluche, F.* Louis XIV. Paris, 1986. P. 147.
- 33 *La Fontaine*. Op. cit. P.105, 888. «Les merveilles de Vaux». Эта строфа, опубликованная сначала в сборнике «Новые басни» (*Fables nouvelles*, 1671), в 1685 году в сборнике поэтических и прозаических произведений была заменена следующей: «Мир, брат сладостного покоя, / Который заключит Жюль, / Уже принес процветание [Во], / Что я считаю добрым предзнаменованием».
- 34 *Colbert, J.-B.* Lettres. Instructions. Mémoires. Paris, 1861–1862. T. I. P. 504–505.
- 35 Размещение служебных помещений в подвале, вероятно, впервые было предпринято во Франции в Мадридском замке в Булонском лесу, при Франциске I.
- 36 Согласно квитанции предприятий Виделло и Бержерона от 25 февраля 1661 года.
- 37 *Cherruel, A.* Mémoires sur la vie publique et privée de Fouquet, surintendant des Finances. Paris, 1862. T. II. P. 6–7. Текст анонима.
- 38 *La Gazette de France*. 1659, июль.
- 39 *Dessert*. Op. cit. P.147.
- 40 *La Gazette de France*. 1660, 24 июля.
- 41 *Loret*. Op. cit. Письмо от 24 июля 1660 года.

- 42 *Montpensier*. Op. cit. Т. III. P. 489.
- 43 Collection Morel de Thoisy. Vol. 401.
- 44 *Loret*. Op. cit. Письмо от 22 января 1661 года.
- 45 *Bluche*. Op. cit. P. 150.
- 46 *Ibid.* P. 143.
- 47 *Choisy*. Op. cit. Т. I. P. 105.
- 48 *La Fare, Ch.-A., marquis de*. Mémoires et réflexions sur les principaux événements du règne de Louis XIV, et sur le caractère de ceux qui y ont eu la principale part. Paris, 1838. P. 259.
- 49 *Loret*. Op. cit. Письмо от 17 июля 1661 года.
- 50 *Fouquet*. Op. cit. Т. IX. P. 138.
- 51 *Tallemant des Réaux, G.* Historiettes / Édition établie et annotée par Antoi Adam. Paris: La Pléiade, 1960. P. 937.
- 52 BN, Mss, Fr. 7621, f° 27.
- 53 AN, MC, XCII, 20. «Другое распоряжение, также в простой письменной форме, подписанное Бевингемом, от 20 февраля 1658 года, содержащее признание погашения всех сумм, полученных упомянутым опочившим господином Вателем от него и по его распоряжению, за которые он расплатился сполна», и «третье послание упомянутого господина Делорма, написанное в Ивуа 21 февраля, где отмечено, что он поручил упомянутому господину Бевингему отдать посылаемую им записку, в которой перечислены две упомянутые выплаты».
- 54 *Ibid.*
- 55 *Ibid.*
- 56 Collection Morel de Thoisy. Vol. 401.
- 57 *Ibid.*
- 58 *Ibid.*

- 59 *Fouquet*. Op. cit. T. II. P. 79.
- 60 *Gourville, J. Hérauld de*. Mémoires de Monsieur de Gourville, conseiller d'État. Paris, 1894–1895. T. I. P. 151.
- 61 *Fouquet*. Op. cit. T. XI. P. 79–80.
- 62 Ibid. T. IX. P. 138–139.

## ГЛАВА ТРЕТЬЯ

# ПРАЗДНИК В ВО

*Сказал бы я: красоты эти –  
Лишь дивной грезы колдовство.  
Но наяву я видел Во.*

ЛАФОНТЕН

Если верить Лафонтену, никогда еще Во не был так прекрасен, как в тот вечер. Другие очевидцы, более или менее пристрастные, разделяли это чувство. На следующий же день один из хроникеров «La Gazette», официального органа королевского двора, взялся за перо, чтобы описать свои впечатления:

Из Фонтенбло, 18 августа

Вчера вечером августейшее семейство отправилось в Во: Король ехал в своей коляске в обществе Месье, графини д'Арманьяк, герцогини де Валантинуа и графини де Гиш; королева-мать – в карете, в сопровождении многих дам; Мадам следовала в портшезе. Высокие гости и свита, состоявшая из большинства придворных кавалеров и дам, были приняты суперинтендантом финансов со всею мыслимой пышностью: вкуче с превосходным столом гостям были предложены увеселенья в виде весьма приятного балета, комедии и бесчисленных фейерверков в саду, окружающем сей прекрасный и очаровательный дом, так что на этом великолепном пиршестве сочетались все наслаждения, какие только можно пожелать, и их величества, отбывшие лишь в два часа пополудни, при свете большого числа факелов, выразили свое полное удовольствие праздником<sup>1</sup>.

Лоре, хотя сам Фуке призывал его — впрочем, без особого успеха — несколько умерить свой восторженный пыл, несколько дней спустя разразился очередным дифирамбом:

Днем ясным августовским в среду  
 Сюда приехали к обеду,  
 Чтоб дань веселию воздать,  
 Король и королева-мать,  
 Мадам и герцог Орлеанский,  
 А также и кортеж дворянский,  
 Который их сопровождал.  
 Давно, признаюсь, не видал  
 Я столь блестящего собранья  
 Персон достойнейшего званья,  
 Что Феб сиянием своим  
 Едва ли б мог сравниться с ним.  
 Им оказал прием достойный,  
 Сколь пышный, столь благопристойный,  
 Фуке, наш гений и мудрец,  
 Для всех французов образец,  
 И милая его супруга<sup>2</sup>.

22 августа Лафонтен написал своему другу Мокруа, находившемуся в тот момент в Риме по делам Фуке, длинное письмо, в котором, назвав своего благодетеля «героем столь выдающимся», будто «слава была придумана только для него», подробно изложил достопамятные подробности того вечера, где «все словно ожило во славу короля»<sup>3</sup>.

Известно, что Лафонтен получал от Фуке «пенсию», но и другие очевидцы, не принадлежавшие к числу клиентов или приближенных Фуке, а потому более объективные, называли этот вечер выдающимся событием, как, например, мадам де Лафайет, которая в «Придворных записках» вспоминала:

Двор отправился в Во, где господин Фуке всех поразил не только великолепием дома, но и всевозможными увеселениями, и величием приема... Совершенство, а не праздник, лучший из всех, какие были когда-либо<sup>4</sup>.

Аббат де Шуази в своих, часто неточных, «Записках к истории Людовика XIV» излагал события в более сдержанной манере:

Король не мог отказаться от поездки в Во, где все было готово к его приему... Там впервые была представлена пьеса Мольера «Докучные», а также были показаны балет и музыкальные рассказы в интермедиях. Театр устроили в саду, и декорациями служили настоящие фонтаны и апельсиновые деревья; был фейерверк и бал, на котором танцевали до трех часов утра<sup>3</sup>.

Чтобы устроить этот праздник, на котором, если верить аббату де Шуази, присутствовало более шести тысяч человек<sup>6</sup>, Вателю пришлось мобилизовать все свои организаторские способности. Цифра в шесть тысяч кажется завышенной, если иметь в виду приготовленное количество приборов и численность королевского двора, но, вероятно, она включает также кучеров и лакеев, прибывших вместе с придворными. Этот вечер стал для Вателя судьбоносным.

---

## ОТРАДА ДЛЯ ВЗОРА

В среду 17 августа к трем часам пополудни весь двор — за исключением беременной королевы — покинул Фонтенбло. Три часа спустя в Во въехали первые кареты придворного кортежа. Никола и Мари-Мадлен Фуке принимали высоких гостей в замке. Здесь все было ослепительно: обивка стен, зеркала, расшитые золотом и серебром ткани, обтянутые китайским плюшем кресла, золоченые кожаные изделия из Фландрии, порфиновые и мраморные столики в вестибюлях и тянущихся анфиладой гостиных, потолки с аллегорическими картинами Лебрена, сплошь покрытые лепниной и росписью: в гостиной Муз олимпийские боги и герои — Марс, воплощающий доблесть, Меркурий — бдительность, Вертумн — изобилие, Юпитер — мощь, и полубог Геркулес — соседствовали с цветами и фруктами, символами мира, и изображениями играющих детей. Если верить аббату де Шуази, внимательный взгляд придворных, скользя по потолкам и различным архитектурным



деталюм, повсюду замечал девиз Фуке или его эмблему — белку, на шуатевинском наречии «фуке».

Сразу после прибытия их величества отправились отдохнуть в приготовленные для них покои, пока не спала дневная жара. Затем

Король вошел в сад, где искусство взяло от природы все самое прекрасное. Входя, вы видите два больших канала, каждый из которых с обеих сторон обрамлен четырьмя фонтанами необычайной высоты. Их величества совершили прогулку по широкой аллее. Вместо обычных шпалерных деревьев она окружена каналом, вода которого течет вдоль газона и, наполняя более двухсот фонтанов равной высоты, низвергается с приятным шумом, а в разных частях цветника образуют различные фигуры струи пятидесяти других фонтанов<sup>7</sup>.

Чтобы высокие гости не испытывали ни малейшего неудобства, для прогулок по саду им были предоставлены коляски. Королева-мать, не сошедшая со своей коляски во время всей прогулки, заметила в конце аллеи «прекрасный квадратный водоем, позади которого король обнаружил два водопада, привлечших его взор своей красотой и полноводием и заставивших его приостановить прогулку»<sup>8</sup>.

Анонимный рассказчик, впечатленный увиденным, уверенно заявляет, что итальянские виллы, такие, как Тиволи или Фраскати, нельзя и рядом поставить с Во:

Мало того, что сто фонтанов высотой более тридцати пяти футов, расположенные по обеим сторонам аллеи, создавали впечатление, будто вы идете меж двух водяных стен. Было еще не менее тысячи фонтанов, бивших из раковин и превосходно отделанных бассейнов, которые производили такой величественный и такой прекрасный шум, что всякий подумал бы, будто он находится у подножия трона Нептуна. Два водопада образовывали два весьма больших и красивых канала, которые, в свою очередь, сливались в третий, более тысячи шагов шириной<sup>9</sup>.

Чудесные фонтаны, упомянутые очевидцем, — произведение Клода Робийяра, который создал эффект стены, используя разницу в

уровнях террас, а воду подвел из речки Анкей по подземным свинцовым трубам (двести двадцать два «сомона» свинца для этих труб Ватель отправил Куртуа в апреле 1657 года). Недалеко от канала, рассказывал де ла Поэль, находились большие водопады и грот, созданный Ленотром. Все эти фонтаны и водопады стали, по свидетельству Лафонтена, предметом спора между придворными о том, кто какой из них предпочитает.

Коляски переехали через деревянный мост, поднялись по некоему подобию амфитеатра и оказались в самой высокой части сада, где король

обнаружил еще одну прекраснейшую вещь... Это был водный снап, толщиной в человеческий торс и высотой более двадцати футов, бьющий с великолепной силой и яростью, — одна из самых красивых вещей в Европе в этом роде<sup>10</sup>.

С этой смотровой площадки королевский двор наконец смог охватить взором весь Во-ле-Виконт с уходящей вдаль чередой террас, водоемов и цветников:

Прежде чем покинуть это место, я должен вам сказать, что передо мной открылась самая прекрасная перспектива на свете; замок, стоявший среди других прекрасных зданий, доступных взору, был ее центральной точкой, а две группы построек птичьих дворов, несколько удаленные от замка, казались его продолжением и придавали его размерам еще большую внушительность. Все эти возносящиеся вверх струи, все эти каналы, цветники, водопады, там строевой лес, здесь мелкая лесная поросль, заполненные дамами аллеи, придворные в лентах и перьях, — все это составляло самый прекрасный вид, какой только можно вообразить<sup>11</sup>.

Многие историки утверждают, что именно в Во Людовика XIV впервые посетила мысль о Версале. Нет сомнений, что красоты, увиденные здесь королем, вдохновили его на сооружение Версальского дворца, для строительства которого были приглашены люди, создавшие имение Во.

## РОСКОШНОЕ ПИРШЕСТВО

Ближе к вечеру все направились в замок на ужин, приготовленный и сервированный под руководством Вателя. В силу многочисленности гостей, Ватель решил распределить их по нескольким комнатам. В комнате, предназначенной для членов королевской семьи, гостей ждал накрытый стол с *амбигю*, «коего изысканность и изобилие вызывали зависть» и которое посчастливилось увидеть лишь нескольким избранным. *Амбигю* — это нечто среднее между ужином и *коласьоном*: принятые на ужине многочисленные перемены блюд отсутствуют, а вместо этого все кушанья, и горячие, и холодные, и соленые, и сладкие, подаются одновременно, «но располагаются в строгом порядке, где каждое кушанье имеет отведенное ему место, что приятно будоражит чувства и вызывает аппетит даже у самых пресыщенных»<sup>12</sup>. Такой способ сервировки схож с современным «шведским столом», но имеет одно отличие: гости рассаживаются вокруг уже накрытого стола, каждый перед своим прибором.

Для *амбигю* требуется особое изящество сервировки: тщательно продуманная композиция из редких продуктов, сложно украшенных блюд, фруктовых пирамид — все должно быть устроено так, чтобы поразить гостей, как только они войдут в комнату. Своей пышностью и изобилием *амбигю* должно символизировать богатство и высокое положение хозяина дома. Здесь, как и в других случаях, Ватель правильно понял свою задачу: подтвердить финансовый и политический успех хозяина и поддержать его стремление «нравиться всем». Ватель мог дать волю воображению и свободно следовать своему чувству стиля: отпущенные средства позволяли ему успешно соперничать с дворецкими лучших вельможных домов и превзойти их.

Изумление при виде *амбигю* — ключ к успеху:

Поскольку все, что изумляет нас в делах этого рода, кажется более трогательным и более прекрасным, нежели вещи обычные, заурядные и простые, то этот необычайный способ сервировки должен вызывать большее восхищение, нежели тот, который нам привычен и знаком по домашней жизни; чтобы устроить такой сюрприз, нуж-

но следовать тому, что принято у разумных людей, которые не водятся с простонародьем и чернью, а также проследить, чтоб гости ни в коем случае не вошли в столовую прежде, чем стол будет накрыт<sup>13</sup>.

«Намерения хороши, но трудноосуществимы», — резюмировал в 1674 году L. S. R., автор «Искусства хорошо готовить», где приводится множество примеров *амбигю* в зависимости от времени года, знатности гостей, их количества, предполагаемых затрат, а также наличия квалифицированного персонала. Хозяин дома может обратиться к рестораторам или положиться на собственного дворецкого, ибо «сервировка трапезы такого рода — дело непростое». Поэтому перед большим событием желательно произвести репетицию:

Хорошо было бы измерить блюда и тарелки вместе с приборами, расположить их на столе в том порядке, в каком вы желаете, чтобы увидеть, сколько места они займут<sup>14</sup>.

Искусная композиция из кушаний, цветов, жирандолей, пирамид, тарелок, блюд, блюдец должна завораживать взгляд; все это расставляется на большом столе, а также, если угодно, на маленьких круглых столиках, в нишах или на каминах:

Кажется, что гости не выдержат предвкушения и набросятся на лакомства, но удовольствие от лицезрения сих яств оказывается сильнее желания их вкусить; и нельзя помыслить большего наслаждения, чем созерцать во время еды столь милые предметы, которые так возбуждают аппетит, ибо и сделаны они нарочно, чтоб его пробудить, а также чтоб служить украшением пышной трапезе<sup>15</sup>.

На пиршестве в Во отрада для взора и гурманское удовольствие сливались воедино под звуки двадцати четырех скрипок. Расставляя свои блюда из цельного золота или из позолоченного серебра, о чем сообщают некоторые информаторы, Ватель, вероятно, вдохновлялся одним из описаний сервировки *амбигю*, собранных в книге «Искусство хорошо готовить», — а может быть, сам стал источ-

ником вдохновения для неизвестного автора этого фрагмента. За отсутствием свидетельств очевидцев обратимся к некоторым советам этого уважаемого издания, чтобы составить представление о том, какие героические усилия были предприняты Вателем:

Квадратный стол с дюжиной глубоких блюд, шестью тарелками и десятком фарфоровых вазочек.

Двенадцать глубоких блюд следует распределить по всей поверхности стола на равном расстоянии друг от друга, наподобие набора кеглей, к которому добавляется еще один ряд, чтоб образовался правильный квадрат; в блюда, стоящие по четырем углам стола, следует положить: в два угловых блюда по одной стороне стола — жареное мясо... в два другие по другой стороне стола — свежие фрукты; в два блюда, которые составляют крайние тройки и соседствуют с приборами, что стоят друг напротив друга, — тушеное мясо; а другие блюда из этого ряда, то есть два блюда посередине, будут: одно с паштетом из голубей, из каплунов без костей или из чего-либо иного, а другое с дынями, если позволяет время года, или с горячим фрикасе, например куриным, или с маринадами, или с жареной фаршированной телячьей грудинкой, или с рагу из пулярок, или с четвертью маринованного телячьего языка, или с жигу а-ля руаяль. Два блюда, оставшиеся с одной стороны стола и стоящие рядом друг с другом, наполняются: одно — сладкими или обычными лимонами, другое — разнообразными свежими фруктами; в два блюда, оставшиеся с другой стороны и также стоящие рядом, кладутся: в одно — португальские или другие апельсины, в другое — сырые фрукты, представляющие приятное разнообразие видов; на две тарелки, помещенные на середину стола, кладутся сухие конфитюры, четыре другие тарелки будут все с жидкими конфитюрами или же две из них с кремом... В десять фарфоровых вазочек, которые следует поставить между каждой парой глубоких блюд (идущих по периметру стола), немного сдвинув их в сторону приборов, следует положить: в четыре угловых — тертого сахара, а в шесть других — оливки и разнообразные салаты из трав, лимона, анчоусов или других продуктов, сообразно времени года<sup>16</sup>.

Мясо должно стоять на столе, а десерты можно расположить в разных местах комнаты на буфетных столиках, так что, когда до них

дойдет очередь, «за ними не придется далеко ходить; эти приятные предметы, порадовав наш взор, довершат удовольствие других чувств». Бутылки, графины и хрустальные фиалы следует расставить на поставках или на нижних полках камина, чередуя их с букетами цветов, которые, впрочем, можно просто «галантно расположить» на заднем плане. Напитки должны играть яркими красками в свете факелов и жирандолей. Ватель, как и другие дворцовые XVII века, наверняка пользовался игрой света и зеркальными эффектами, чтобы подчеркнуть великолепие стола, ибо

еда бесконечно более прекрасна вечером в свете факелов, нежели днем, и даже более вкусна, словно дела на время забыты, число обездоленных на свете не так уж велико, и кажется, что пища естественным образом предназначена дарить нам самые сладостные удовольствия<sup>17</sup>.

*Амбигю* не только давало Вателю возможность выразить свое понимание высокого искусства трапезы, соединяющего эстетизм сервировки и тонкость кухни. *Амбигю* позволяло применить иной организаторский подход, при котором обслуживание сводилось к минимуму и отпадала необходимость в постоянной беготне между пиршественным столом и кухнями, находившимися в подzemелье. Таким образом, он сам и несколько его лакеев могли всецело посвятить себя гостям. Фуке и Ватель, безусловно, хотели обозначить разницу между королем и его придворными. Поэтому *амбигю* было подано только королевской чете, а трапеза для придворных была устроена на классический французский манер. «Одновременно было накрыто множество столов, очень длинных и превосходно сервированных. Все так хорошо устроено, что каждый без труда находит свое место»<sup>18</sup>, — отмечал анонимный хроникер. Блюда менялись пять или шесть раз — очевидцы здесь расходятся, — подавались кушанья из фазанов, из ортоланов, из перепелов, из молодых куропаток, *биски*, рагу, вина различных сортов, десерты и другие лакомства. Эта трапеза стала воплощением изысканности, утонченности и такого изобилия, при котором гости

Смогли набить желудок свой  
Не только жирной ветчиной,

Но сотней разных блюд из мяса —  
Чтоб все назвать, не хватит часа —  
И фруктами любых сортов,  
Различных вкусов и цветов.  
От стольких дивных лакомств разом  
Любой бы помутился разум<sup>19</sup>.

Вателю, наверное, приятно было бы услышать эти стихи Лоре. После ужина гости отправились смотреть комедию. В сооруженном Лебреном зеленом театре Мольер и его актеры представили пьесу «Докучные».

В одном из уголков прелестных  
Сей восхитительной земли,  
Среди лесов ее чудесных,  
Ручьев, струящихся вдали,  
И освежающей пролады  
Нас ждали дивные улады.  
В густой листве подмостки утопали,  
Пылали факелы — на эту красоту  
Ревнивым оком небеса взирали.  
Вообрази: лишь занавес подняли,  
Все словно ожило во славу короля —  
И музыка, и воды, и земля,  
И сами звезды ярче засияли<sup>20</sup>.

Мольер сам открыл представление. Он вышел и объявил, что, за недостатком времени и отсутствием актеров, не смог подготовить для его величества ожидаемое увеселение. Пока он приносил извинения, раковина, стоявшая на сцене, приоткрылась, и оттуда вышла знаменитая Бежар в костюме Наяды, которая произнесла написанный Пеллиссоном пролог, где прославлялась справедливость короля.

После спектакля двор наслаждался фейерверком возле одного из водопадов. Парк сиял огнями.

Фонари были так плотно развешаны по карнизам, что казалось, будто замок весь в огне. Эта игра света и тьмы завораживала взгляд. По дру-

гую сторону от нас последний водопад, низ и две ступени которого были освещены таким же образом, сиял, словно огненный амфитеатр<sup>21</sup>.

По замыслу Джакомо Торелли, прозванного Великим Волшебником, ракеты вычерчивали в падении сотни разнообразных фигур — цветы лилии, имена, цифры, — а по каналу плыл корабль в виде кита, изрыгающего огни, которые извивались на воде, создавая у зрителей ощущение, что водная и огненная стихии слились воедино.

По окончании зрелища кортеж направился обратно в замок на *коласьон*, состоявший из прохладительных напитков и «прекраснейших и редчайших фруктов разного рода». Но когда коляски уже подъезжали к дому, «небо вдруг потемнело от устрашающих размеров тучи из ракет и серпантинов: верно ли сказать: потемнело — или просветлилось? Все это вылетело из фонаря на куполе». Сад накрылся огненной пеленой и наполнился страшным грохотом. Две лошади умерли от страха. «Я не предполагал, что этот рассказ будет иметь столь трагический и прискорбный конец»<sup>22</sup>, — писал в тот день Лафонтен, еще не подозревая, какие события ждут впереди.

В три часа ночи двор отбыл в Фонтенбло.

---

## ПОСЛЕ ПРАЗДНИКА

За прошедшие века возникло много легенд об этом празднике, высказывались разные суждения о затраченных на него средствах, о количестве приглашенных, о впечатлении, которое он произвел на короля. Празднества в Во оценивались в сумму от 40 000 экю до 1 20 000 ливров (к сожалению, мы не располагаем никаким финансовым отчетом за этот отдельно взятый день), утверждали, что на них присутствовало 6000 человек, для которых потребовалось 500 дюжин серебряных тарелок, 1 20 дюжин салфеток и 36 дюжин блюд. Получается одна тарелка на человека при пяти или шести переменах блюд и одна салфетка на четверых — это при том, что руководства по этикету и кулинарные книги того времени рекомендовали менять тарелки после каждой перемены блюд, а салфетки — через каждые две перемены блюд. Но в данном случае количество посу-



ды было оценено по описям, составленным при конфискации, где учитывалась только посуда, имевшаяся в наличии на момент ареста имущества; сюда не включены приборы и бокалы, которые могли быть по обычаям того времени взяты напрокат, как для сервировки столов, так и для нужд кухни. Между тем Ватель привлекал ресурсы со стороны, по крайней мере для кухонных работ; например, он велел вызвать к себе «некоего трактирщика из местечка Гинь, называемого ресторатором»<sup>23</sup>. Таллеман де Рео приводит, пожалуй, более правдоподобную цифру приглашенных — шестьсот придворных<sup>24</sup>.

Что же касается лотереи, где якобы разыгрывались драгоценности и оружие, то имела ли она место в действительности? Ни один очевидец о ней не упоминает. Действительно ли персонаж охотника в «Докучных» был подсказан Мольеру Людовиком XIV, как считает Мишле, который также утверждает, что истинной подоплекой праздника была, во-первых, травля Фуке, устроенная его врагами, а во-вторых, охота на мадемуазель де Лавальер, которая должна была стать трофеем короля<sup>25</sup>. Правда ли, что в самый разгар праздника Фуке получил от отсутствовавшей мадам Дюплесси-Бельер записку с предупреждением, что король намерен его арестовать?<sup>26</sup> Франсуа Блюш в биографии Людовика XIV утверждает, что суперинтенданта должны были арестовать 17 августа, прямо во время праздника, но арест был отложен, поскольку, по мнению королевы-матери, великому королю не пристало нарушать законы гостеприимства. Должны ли мы верить аббату де Шуази<sup>27</sup>, который утверждает, что король, шокированный увиденной роскошью, сказал королеве-матери: «Ах, Мадам! Неужели мы не свернем шею всем этим людям?»

Эта грандиозная феерия, постановкой которой наряду с другими талантливейшими людьми своего времени руководил Ватель, безусловно, ускорила падение Фуке, но не была его основной причиной, поскольку решение устранить суперинтенданта, прибравшего к рукам слишком много власти, Людовик XIV принял еще до поездки в Во. Вызывающе роскошный праздник лишь подтвердил подозрения короля насчет истинного положения и состояния «белки»-Фуке: «Изо дня в день передо мной открывались все новые свидетельства их [высших чиновников] расточительности, и главным

образом расточительности суперинтенданта», — вспоминал король в своих «Записках». «Огромные здания, которые возвел для себя этот человек, и его дерзкие приобретения могли лишь укрепить мое намерение умерить его амбиции»<sup>28</sup>.

На фоне роскоши Во стала очевидной относительная «бедность» королевского дома. «Самые необходимые и безотлагательные траты на содержание меня и моего дома бывали либо отсрочены вопреки всяким приличиям, либо производились за счет одних только кредитов»<sup>29</sup>, — писал король. Развлекать знать — королевское дело. Фуке присвоил себе эту привилегию и тем самым посмел поставить себя на место короля. Он возомнил, что замок Во с его немислимыми богатствами, волшебными садами, спектаклями, пирами — это государство в государстве, созданное на его деньги и населенное элитой королевства. Таким было и ощущение современников, что выразил, в частности, Александр Дюма в «Виконте де Бражелоне», где д'Артаньян говорит Арамису: «Мне пришла в голову мысль, что настоящий король Франции не Людовик XIV, а Фуке»<sup>30</sup>. Можно понять уязвленность короля и его жесткую позицию во время процесса над Фуке, последовавшего за арестом.

По свидетельству мадам де Лафайет, король, попав в Во, «выказал удивление, и господин Фуке был также удивлен, заметив удивление короля. Однако же, оба скоро пришли в себя»<sup>31</sup>. Кольбер, хотя и не присутствовавший на празднике, тоже не преминул подчеркнуть:

Все эти здания, мебель, серебро и другие украшения были предназначены для каких-то финансистов и откупщиков, на это они тратили немислимые деньги, в то время как здания его величества часто ремонтировались с запозданием из-за нехватки средств, королевские дома почти не имели обстановки и для спальни короля не нашлось даже пары серебряных подставок под поленья<sup>32</sup>.

В Во королю подавали кушанья на золотых блюдах, причем обвинители Фуке подчеркивали, что блюда были из массивного золота; «факт весьма досадный для того, кто принял решение отправить свою собственную посуду в переплавку, дабы справиться с последними расходами Тридцатилетней войны». Задумав укрепить

свое пошатнувшееся положение, отвлечь Людовика XIV от занимавших его мыслей, «пригласить своего молодого короля в этот дом порока, как Себастьяно Заме – Генриха IV, а Монморанси – Генриха II»<sup>33</sup>, Фуке лишь приблизил свой конец. Король не простил суперинтенданту этой унижительной для себя роскоши. Скоро, несмотря на сопротивление скупого Кольбера, будет выстроен Версаль, над которым будут трудиться те же архитекторы, декораторы и художники, которые создавали Во. Шарль Лебрэн, Луи Лево, Жан де Лакентини, Андре Ленотр, Мольер, Люлли теперь будут служить королю. Ватель не войдет в их число. Имя человека, который во многом обеспечил успех праздника в Во, даже не упоминается теми, кто пировал там 17 августа 1661 года.

---

ПРИМЕЧАНИЯ К ГЛАВЕ ТРЕТЬЕЙ

- 1 La Gazette de France. 1661, 20 августа.
- 2 *Loret, J.* La Muse historique, ou Recueil des lettres en vers contenant les nouvelles du temps, écrites à Son Altesse Mlle de Longueville, depuis duchesse de Nemours (1650–1665), par le sieur Loret / Nouv. éd. par J. Ravenel et Ed. V. de La Pelouse. In 4 vol. Paris, 1857. Письмо от 20 августа 1661 года.
- 3 *La Fontaine, J.* Œuvres diverse / Édition établie et annotée per Pierre Clarac. Paris. La Pléiade, 1958. P. 522–527. «Les merveilles de Vaux». Это письмо при жизни Лафонтена опубликовано не было; оно впервые появилось в собрании его сочинений 1729 года.
- 4 *La Fayette, Mme de.* Histoire de Mme Henriette d'Angleterre. Mémoires de Cour pour les années 1688–1689. Maëstricht. P. 168.  
*Choisy, abbé de.* Mémoires pour servir à l'histoire de Louis XIV. Utrecht. 1777. T. I. P. 169–171.
- 6 Ibid.
- 7 BN, Recueil Morel de Thoisy. № 402.
- 8 Ibid.
- 9 Ibid.
- 10 Ibid. Речь идет о смотровой площадке Геракла.
- 11 Ibid.
- 12 *L. S. R.* L'Art de bien traiter, divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant utile à toutes les personnes et conditions. Exactly recherché, et mis en lumière par L.S.R. Paris, 1674. P. 360.
- 13 Ibid. P. 373.

- 14 Ibid. P. 369.
- 15 Ibid. P. 372–373.
- 16 Ibid. P. 369–371.
- 17 Ibid. P. 375.
- 18 Recueil Morel de Thoisy. № 402, fol. 714.
- 19 *Loret*. Op. cit. Письмо от 20 августа 1661 года.
- 20 *La Fontaine*. Op. cit. P. 524. «Les merveilles de Vaux».
- 21 BN, Recueil Morel de Thoisy. № 402.  
*La Fontaine*. Op. cit. P. 527. «Les merveilles de Vaux».
- 23 *Bonnaiffé, E.* Le Surintendant Foucquet. Paris, 1882. P. 94–96.
- 24 *Tallemant des Réaux, G.* Historiettes / Édition établie et annotée par Antoine Adam. Paris: La Pléiade, 1960. P. 303.  
*Michelet, J.* Histoire de France. Paris, 1866. T. XV. P. 39.
- 26 *Choisy*. Op. cit. T. I. P. 170–171.
- 27 Ibid. P. 135–136.
- 28 *Louis XIV.* Mémoires, suivis de réflexions sur le métier de roi. Instructions au duc d'Anjou. Projet de harangue / Textes présentés et annotés par Jean Longnon. Paris, 1978. P. 81.
- 29 Ibid. P. 9–10.
- 30 *Dumas, A.* Le Vicomte de Bragelonne. Paris, 1961. T. IV. P. 213.
- 31 *La Fayette*. Op. cit. T. LXIV. P. 168.
- 32 *Cherruel, A.* Mémoires sur la vie publique et privée de Fouquet, surintendant des Finances. Paris, 1862. T. II. P. 545.
- 33 *Michelet*. Op. cit. T. XV. P. 39

## ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

# ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕПРАВЕДНОГО СУДА

*Так ли уж не правы, в самом деле, были те, кто, не желая себе подобной судьбы, не спешили возвращаться?*

ФУКЕ

### ОПАЛА СУПЕРИНТЕНДАНТА

Вскоре после праздника в Во, 29 августа, Людовик XIV в сопровождении принца Конде, герцога Энгиенского, графа д'Арманьяка и примерно тридцати придворных выехал из Фонтенбло в Нант, чтобы возглавлять торжества по случаю открытия штатов Бретани. Фуке, которого не переставали тревожить угрожающие слухи, отправился туда же в компании Гуга де Лионна. Они остановились в особняке Руже, принадлежавшем семье мадам Дюплесси-Бельер и находившемся неподалеку от владений Фуке на острове Бель-Иль<sup>1</sup>. 5 сентября король, выходя с утреннего совещания, дал приказ арестовать Фуке. Эта миссия была возложена на Шарля Батц-Кастельмора, господина д'Артаньяна, мушкетера в звании младшего лейтенанта. Кольбер добился своего. Из Нанта Фуке перевезли сначала в Анжер, затем в Венсен и, наконец, — в парижскую Бастилию.

Весть о падении суперинтенданта финансов грянула как гром среди ясного неба. Парижский свет был «поражен этой новостью»<sup>2</sup>. Лафонтен в письме к своему другу Мокруа выражает недоумение по поводу решения короля:

Я не могу рассказывать, как ты меня просил, о моих делах; не они занимают меня сейчас, но несчастье, которое на днях постигло супер-

интенданта. Он арестован. Разгневанный король на него ополчился — он говорит, что располагает документами, которые позволят его уничтожить. Ах, если надобно, он может быть так же жесток, как и его недруги, хотя у него нет выгоды в том, чтобы быть несправедливым<sup>3</sup>.

Начиная с 7 сентября опечатывается имущество Фуке в Фонтенбло, Сен-Манде, Во и других резиденциях. Той же участи подверглась собственность его друзей и союзников — Пелиссона, мадам Дюплесси-Бельер, Брюана де Карьера, Жирардена<sup>4</sup>. Сначала в Нанте арестовали Пелиссона, затем настала очередь домашней прислуги и соратников Фуке: были задержаны Делорм, Бернар де Ришмон, Жанен, Моммеро, Пуйи и Куртуа, причем двое последних — лишь в марте следующего года. Мадам Фуке, как и мадам Дюплесси-Бельер, содержалась под домашним арестом. Государственные секретари Плесси-Тегено и Арно де Помпонн подверглись судебному преследованию (последнего, впрочем, вскоре отправили в Верден). Брюан де Карьер, просидев в тюрьме некоторое время, совершил побег. Гурвиль, уже знакомый с Бастилией, где он провел полгода с ноября 1656 года по апрель 1657 года, поспешил скрыться в Дижоне у принца Конде. Арест Фуке так или иначе затронул всех его ставленников, друзей и слуг. В целом по делу Фуке через Бастилию прошли около шестидесяти человек, от домашней прислуги до адвокатов.

Ватель арестован не был. Вероятнее всего, он не поехал в Нант, а остался в Во или Сен-Манде наводить порядок после праздника — как можно предположить по квитанции за мрамор<sup>5</sup>, которую Филипп де Зегр де ла Саньер получил «из собственных рук упомянутого Вателя» 4 сентября 1661 года. Очевидно, суперинтендант принял необходимые предосторожности, чтобы спасти вещи от конфискации. Один из лакеев Фуке, Лафоре, выехал из Нанта немедленно после ареста хозяина и прибыл в Париж на двенадцать часов раньше, чем Вульди, офицер, посланный опечатывать арестованное имущество<sup>6</sup>. Когда 13 сентября государственные советники и старшие следователи вошли

в кабинет дворецкого, чтобы составить опись имущества, они обнаружили там лишь деревянный стол и шкаф, который... открыли с помощью замочных дел мастера, но где ничего особенного не нашли<sup>7</sup>.

Были составлены описи имущества различных домов Фуке, но все они при ближайшем рассмотрении кажутся весьма неполными. Обвинение довольствовалось отрывочными, произвольно отобранными документами, в то время как Фуке все время опротестовывал списки имущества. Государственный советник де ла Фосс указывал, что материальные ценности в виде мебели и другой утвари, обнаруженные в Сен-Манде, были не слишком велики:

Мы не находим там ни золота, ни серебра, ни драгоценных камней, ни даже серебряной посуды в сколько-нибудь значительном количестве, так как, со слов слуг, все остальное было перевезено в Во для тамошних празднеств<sup>8</sup>.

Между тем в замке Во в столовой насчитали лишь тридцать один точеный ореховый стул, обитый шелковым галуном, три стола, из которых один мраморный, и две хрустальные люстры. В дополнение к той посуде, которая использовалась во время праздника, были обнаружены: одно глубокое блюдо, кувшины, жаровни и факелы из чистого или позолоченного серебра. Из имущества, находившегося в комнате художника Шарля Лебрена — где он, впрочем, ни разу не ночевал, — в описи фигурируют кровать, четыре кресла, шесть стульев, бергамский ковер, пять бюстов, картины, стол, каминная решетка и лопаточка для угля. В комнате господина д'Анжвиля были найдены лишь кровать с подушкой и парой простыней, ковер, стулья, кресло, шесть табуреток, зеркало и стульчак.

Ватель не сбежал за границу немедленно после ареста хозяина, как утверждают некоторые его биографы. На суде Фуке заявил: «Он достаточное время находился в доступности, и его могли допросить, если б захотели»<sup>9</sup>. Другие домашние слуги суперинтенданта были арестованы: Жакоб Бессеман, Шарль де Лануэ и его жена Перина Тартон, охранник и его жена Жанна, служанка по кухням. Не потому ли Вателя оставили на свободе, что он мог подтвердить кое-какие аргументы Фуке, которые ни обвинение, ни Людовик XIV не желали слушать и принимать во внимание, — в частности те, которые касались расходов суперинтенданта? Как подчеркивает биограф Фуке Даниэль Дессер, без Брюана де Карьера и Гурвиля, находившихся в бегах, процесс был лишен главных



действующих лиц, показания которых могли быть нежелательны скорее для обвинения, чем для обвиняемого<sup>10</sup>. По тем же причинам на суде отсутствовал и Ватель.

## НЕОПРОШЕННЫЙ СВИДЕТЕЛЬ

Процесс начался 14 ноября 1661 года и продлился до 20 декабря 1664 года. Для рассмотрения дела обвиняемого Людовик XIV создал комиссию из двадцати двух членов во главе с канцлером Сегье<sup>11</sup>, куда, в частности, вошли Пюссор, дядя Кольбера, и господин де Сент-Элен. Талон был назначен генеральным прокурором, а Оливье Лефевр д'Ормессон — докладчиком. Фуке защищался сам. В ходе следствия постоянно наблюдались хищения и фальсификации документов, случаи неправильного наложения печатей, ошибки в составлении описей и регистрации документов. Оказывалось давление на свидетелей и даже на судей. По сути дела, процесс велся так, чтобы доказать виновность Фуке, не затронув при этом Мазарини.

Против Фуке были выдвинуты два главных обвинения. Во-первых, преступление против монарха, выразившееся в военном усилении резиденций и в «проекте Сен-Манде»; во-вторых, растраты, совершенные на посту суперинтенданта финансов, нанесшие ущерб королевской казне, как то: приобретение у государства по низкой цене непокрытых долговых обязательств, винных запасов и т.д. По мнению обвинителей, скандально расточительный образ жизни Фуке не мог быть обеспечен только доходами от его поместий, наследством, жалованьем суперинтенданта и официально получаемыми денежными вознаграждениями. Следовательно, он обогатился в большой степени в ущерб королевской казне, или, как сказали бы сегодня, растратил общественные средства на личные нужды:

Расходы подсудимого на домашнее хозяйство были очень велики... Он нес большие расходы на строительство зданий в Сен-Манде и на работы разного рода в Во, каковые работы он пытался скрыть<sup>12</sup>.

Действительно, суммы, проходившие через руки Вателя и других помощников Фуке, были огромны. Все приходы и расходы заносились в ведомости (некоторые из них, вероятно, были сожжены Брюаном де Карьером), на основе которых генеральный прокурор и строил обвинение. Из бухгалтерских документов, составленных в ходе процесса, следует, что за период с 25 февраля 1653 года по конец декабря 1656 года доходы Фуке выросли более чем на 23 миллиона ливров, из которых лишь немногим более 3 миллионов составили жалованье и залоговые расписки, а львиную долю — казначейские билеты и суммы, полученные от откупщиков и деловых людей. Из этой суммы около 5 миллионов ливров ушло на погашение ренты и выплаты по долгам, полтора миллиона было получено частными лицами, часто состоящими при дворе, около 3 миллионов было потрачено самим Фуке и его супругой, а остальное ушло на покупку мебели, приобретение земель и на различные работы в Сен-Манде, Париже и Бель-Иле. Согласно обвинению, за период с 7 мая 1657 года по 14 августа 1661 года Фуке якобы израсходовал на личные нужды более 16 миллионов ливров, из которых менее 800 тысяч были возвращены королю; остальное ушло на Во и на хозяйственные расходы. Обвинение также утверждало, будто из бухгалтерских книг Вателя явствует, что за работы в Сен-Манде и Во было уплачено 5 миллионов ливров<sup>13</sup> (к сожалению, эти ведомости не сохранились). В ведомостях, составленных Таффю, помощником Брюана де Карьера, фигурируют менее значительные суммы.

В ответ на эти обвинения Фуке заявляет, что он занял пост суперинтенданта, уже будучи богатым человеком, а сейчас разорен. Он говорит, что его долги превышают активы, и требует составить опись имущества, но его отказываются слушать и отклоняют его просьбу. Даниэль Дессер оценивает состояние Фуке на 1653 год — включая отцовское наследство и состояние двух его жен — в 3 411 000 ливров. Богатство суперинтенданта неуклонно росло. В сентябре 1661 года, незадолго до памятных событий в Во, в активе Фуке было 15 442 473 ливра, однако в пассиве — 15 531 725 ливров<sup>14</sup> (между прочим, 25 000 ливров он был должен Вателю). Он держался только на кредитах. Дело не в том, что ему нравилась столь вызывающая роскошь; дело в том, что эта роскошь помогала ему внушать

доверие кредиторам и получать деньги для государства, как утверждал Фуке в свою защиту.

Государственные нужды не были бы удовлетворены, а деньги на самые неотложные потребности не были бы выделены вовремя, если бы я не мог их достать; если бы вид моего богатства, мои траты, блестящий образ жизни, щедрость и неукоснительная верность данному слову не позволяли мне получать кредиты<sup>15</sup>.

Ватель мог бы дать показания в суде, но его не допросили сразу, а потом было поздно: он бежал, и это, безусловно, было для него наилучшим решением, поскольку, как пишет Ларошфуко Гурвилю, укрывшемуся у него после ареста Фуке, «для людей, которые были связаны с господином Фуке, наступают плохие времена»<sup>16</sup>. Между тем имя Вателя фигурирует в одной бумаге, найденной в Сен-Манде за зеркалом: бумага была составлена Фуке в 1657 году, в период эпидемии малярии, после его ссоры с Мазарини, и содержала распоряжения Фуке на случай его ареста. Если это случится, семья Фуке, его друзья, в частности мадам Дюплесси-Бельер, и его соратники должны были следовать определенной линии поведения. Фуке просил их прежде всего сделать

все возможное, чтобы со мной был кто-либо из моих слуг, и если у них есть выбор, то пусть это будет Ватель; если же невозможно будет этого устроить, то пусть попробуют Лоншана, а если и с ним не выйдет, то Куртуа или Лавале. Через несколько дней после того, как я получу слугу, пусть требуют прислать ко мне моего повара, надо объявить, что я ничего не ем и что нельзя отказывать мне в этом удовольствии, чтоб не случилось несчастья<sup>17</sup>.

Далее он велит своим близким укрыться в Бретани, в окрестностях местечка Конкарно на острове д'Йе, и позаботиться о том, «чтобы во всех наших местах были люди и все необходимое». Как отмечает Даниэль Дессер, для обвинения это указание «превращается в план восстания, а Бель-Иль — в ставку»<sup>18</sup>. Но поскольку эти планы ни в малейшей степени не были осуществлены, с Фуке в конце концов сняли обвинение в преступлении против монарха.

Пользуясь чудовищным беспорядком в финансовых бумагах суперинтенданта, где были перемешаны личные и государственные средства, обвинение стремилось доказать, что все траты Фуке были связаны с его расточительным образом жизни. Ватель мог бы объяснить, что некоторые расходы касались не только частной жизни Фуке, и тем самым поддержать некоторые положения, которые суперинтендант выдвигал в свою защиту. Когда обвинение спросило Фуке, «имел ли упомянутый Ватель какие-либо дела в своем управлении», то есть распоряжался ли он средствами Фуке, суперинтендант ответил: «В его ведении находились некоторые расходы и хозяйство. На вопрос, отчитывался ли он о своих делах, [подсудимый] ответил, что упомянутый Ватель отчитывался перед ним устно, а где бумаги, он не знает»<sup>19</sup>.

Стремясь представить свои хищения менее значительными, Фуке пытался доказать, что не все его расходы носили личный характер. Поскольку он не мог полностью отрицать своего образа жизни, он старался хотя бы оправдать его: «Мои траты содействовали королевским кредитам, мои займы шли на дело»<sup>20</sup>.

Ватель, как уже говорилось, не только управлял хозяйством в домах Фуке. В составленных им приходно-расходных ведомостях, как и в бухгалтерии самого суперинтенданта, частные и государственные статьи не всегда различались. Так, в балансе, составленном Вателем 1 января 1660 года, среди прочих расходов указаны, например, суммы, переданные в Тулузе Людовику XIV и королеве-матери, или выплаченные в погашение долга г-ну Летелье, или израсходованные на перекладных лошадей по поручениям короля, или выданные в качестве жалованья гвардейцам герцога Анжуйского. Таким образом, общий расход в 100 000 франков, объяснял Фуке, «не имеет никакого отношения ни к моему столу, ни к моему личному хозяйству»<sup>21</sup>.

Отвечая на вопросы по предъявленным обвинением счетам, Фуке подчеркивал, что Ватель очень часто передавал определенные денежные суммы кардиналу, королю или королевской семье, причем иногда это были личные деньги Фуке, что также отразилось в бухгалтерских ведомостях его дворцового:

Если тяжущимся сторонам угодно получить отчет о всех других счетах, найденных в моих бумагах, я бы указал на многие значительные

суммы, переданные г-ну кардиналу упомянутым Вателем. Посему, чтоб судить о моих расходах на личные нужды, надо считать тратой лишь то, что они сейчас видят, что указано и отмечено как трата на личные нужды, а после я спрошу их, какой им в этом интерес, ведь не деньги же короля были на это израсходованы<sup>22</sup>.

Еще до ареста Фуке Лафонтен советовал ему отваживать просителей:

И Двор, и свадьбы, и невзгоды,  
И в дальних странствиях расходы  
Опустошают кошельк<sup>23</sup>.

Фуке не соглашался с цифрами, которые обвинение называло в связи со строительством в Во: по его словам, в начале 1659 года 1 750 000 ливров из этой суммы были переданы Мазарини. Что же касается затрат на еду, то из 1 500 000 ливров, указанных Вателем в балансе на 1 января, «на хозяйственные нужды ушло не более 32 000»<sup>24</sup>. Это частное дело, которое не касается ни короля, ни общественности, полагал Фуке. Ему также казалось странным недоумение генерального прокурора по поводу того, что в бухгалтерских документах Вателя фигурировали платежи, связанные с переездами Фуке по государственным надобностям, то есть его служебные расходы:

Что ж тут странного, если, отправляясь в неблизкий путь за четыреста или пятьсот лье, который нужно было проделать туда и обратно, я потратился на лошадей и экипаж и если я велел дворецкому оставить записку для господина Брюана, чтоб он уплатил по этим счетам<sup>25</sup>.

Записи о приходе в бухгалтерских книгах Вателя — тоже сплошная неразбериха. Не все суммы, полученные дворецким и записанные им в ведомость, поступили от суперинтенданта или его помощников, то есть они уже не могут вменяться Фуке, поскольку Ватель получил — и потратил — деньги других людей по их поручениям:

И я могу доказать, что многое из прихода Вателя получено не от меня и что он часто получал деньги, которые тратились на нужды короля и г-на кардинала. Ватель даже был нанят г-ном Кольбером вести рас-

ходы г-на герцога Мантуанского, когда тот был в Париже; именно Ватель содержал его стол, расплачивался за него и тратил деньги короля. Он еще выполнял небольшие поручения для Месье, а именно обеспечивал часть его расходов на хозяйство; так что опираться на его приход, чтоб судить о сделанных им тратах, никак нельзя<sup>26</sup>.

Более того, Фуке вменялись в вину и некоторые суммы, потраченные по указанию короля, как, например, оплаченные суперинтендантом расходы по приему шведской королевы Кристины.

13 сентября 1664 года Фуке признал, что его личные траты были чрезмерны, но не принял обвинение в растрате денег короля. Свою расточительность он объяснил «желанием нравиться» и необходимостью

во исполнение требований г-на кардинала принимать короля, королеву, послов и нести расходы по содержанию короля, королевы и их свиты в Венсене в течение многих дней всякий год, когда он отправлялся в путешествие или возвращался из одного, под тем предлогом, что его собственные обозы выехали вперед или же еще не прибыли. Все эти расходы и сами по себе были чрезвычайно велики, но сверх того, это обязывало меня покупать мебель и посуду в соответствии с количеством особ, коих следовало принять<sup>27</sup>.

Фуке полагал, что «это вовсе не излишество для человека на таком посту, на каком [он] находился»<sup>28</sup>.

Но если бы и удалось доказать, что деньги на содержание хозяйства Фуке обеспечивались жалованьем, рентой, личным состоянием и личными кредитами, оставалось оправдаться перед еще одним обвинением, выдвинутым Талоном:

Даже если все эти так называемые оправдания истинны, даже если он никогда не использовал финансов короля для нужд своего личного хозяйства, даже если он израсходовал четыре или пять миллионов, которые он признает долгом, превышающим размер его богатства, и даже если он тем самым не повинен в финансовых злоупотреблениях, то разве не преступен обманщик и банкрот?<sup>29</sup>

## ПОБЕГ ДВОРЕЦКОГО

Вскоре после ареста Фуке Ватель покинул королевство. Ни дата, ни обстоятельства его отъезда нам не известны. Его след обнаруживается в 1663 году благодаря Гурвилю. Гурвиль, обвиненный в злоупотреблениях, растратах и воровстве, был приговорен в апреле 1663 года к смертной казни через повешение. От Ларошфуко, у которого Гурвиль скрывался после ареста Фуке, он перебрался сначала в Дижон к принцу Конде, а потом бежал за границу. Через Париж и Амстердам он добрался до Англии, где остановился на полтора месяца у Сент-Эвремона:

Я также обнаружил там г-на де Лепина, которого встречал у г-на Фуке, и Вателя, дворецкого г-на Фуке, которые приняли решение покинуть Лондон и переехать в Брюссель<sup>30</sup>.

Сент-Эвремон бежал в Англию под угрозой ареста, будучи уличен в непочтительных отзывах о кардинале в одном из своих писем. В знак благодарности к Гурвилю, спасшему его от Бастилии, он оказывает Вателю теплый прием и сводит его с трактирщиком, у которого Ватель находит кров и стол. Семья Жиро — расстрига-францисканец и бывшая монахиня — также берет под свою опеку Лепина и Гурвиля. Между тем отношение к французам в Англии было, мягко говоря, не слишком доброжелательным. «Как мы естественным образом любим испанцев, так мы ненавидим французов», — констатирует английский мемуарист той эпохи Сэмюэл Пепис<sup>31</sup>. О масштабах народной ненависти можно судить по событиям сентября 1661 года: когда в Лондоне случилась потасовка между людьми испанского посла и людьми французского посла, жители Лондона немедленно приняли сторону испанцев. Французы несколько дней под страхом смерти не показывались на улицах города<sup>32</sup>. Однако герцог Йоркский, король Карл II, нашедший во Франции приют во время изгнания, и британский двор не разделяли этих чувств. Среди английской знати считалось высшим шиком держать французского повара. Тот же Пепис был поклонником французской кухни и заказывал на обед «приятное телячье фрикасе»<sup>33</sup>.

Кажется, нашим беглецам в Англии не очень понравилось, раз они решили перебраться в Брюссель. Здесь ли, или в другой стране, Ватель узнает о приговоре, вынесенном Фуке? Гурвиль, рассказывая о своем пребывании в Брюсселе, не касается этой темы.

В субботу 20 декабря 1664 года судебная палата тринадцатью голосами против девяти приговорила бывшего суперинтенданта к ссылке с конфискацией имущества. Некоторые из его друзей, в том числе мадам де Севинье, которая много раз приезжала на процесс в Арсенал, ожидали смертного приговора:

Благодарите Бога, сударь [де Помпонн]; наш бедный друг спасен: тринадцать человек присоединилось к г-ну д'Ормессону и девять — к Сент-Элену. Я вне себя от радости<sup>34</sup>.

Людовик XIV, недовольный решением суда, ужесточил наказание и приказал заключить Фуке в тюрьму Пиньероль в Пьемонте, где Фуке и умер пятнадцать лет спустя, в 1680 году.

На протяжении всего долгого процесса друзья поддерживали Фуке. Никола Жервез, врач и любитель изящной словесности, автор латинских надписей в доме Фуке в Сен-Манде, опубликовал первое стихотворение в защиту суперинтенданта — «Fusquetus in vinculis, ad Dei matrem»<sup>35</sup>. Фуке оказывали поддержку мадам Дюплесси-Бельер, Скаррон, Корнель<sup>36</sup>, Лафонтен, написавший «Сон в Во», мадемуазель де Скюдери, автор «Клелии», где упоминается Сен-Манде, поэт Мариньи, аббат и стихотворец Буаробер. Письма в защиту Фуке распространялись тайно, вопреки препонам цензуры. Некоторые придворные, сожалевшие об отставке щедрого суперинтенданта, финансисты, судейское сословие сочувствовали Фуке, но ими двигала скорее неприязнь к Кольберу и Сегье, чем готовность встать на защиту Фуке.

Нечистая игра обвинителей и давление на свидетелей во время процесса тоже добавляли сочувствия Фуке. В «Письмах в защиту Фуке» суперинтендант с гневом говорил о жестких методах воздействия на его слуг и друзей:

Они старались подкупить и имевшихся налицо и отсутствовавших; они не скупилась на обещания, посулы, хитрости и угрозы, как не



гнушались и дурным обращением... Они забили Бастилию теми, кто мне служил, не имея для этого ни жалобы, ни доноса, ни государственной необходимости, ни предлога... Они заточили в тюрьму моих слуг, они лишили постов, должностей и имущества всех тех, которых они захотели счесть моими друзьями, и они внушили такой ужас тем, кто мог бы встать на мою сторону или рассматривать их поведение как вмешательство в мои домашние дела, что всякий, опасаясь погибели, изгнания, тюрьмы, думал теперь только о том, как бы ускользнуть и показать, что он со мною не знался<sup>37</sup>.

Фуке был возмущен суровостью короля и обвинителей в отношении двух его престарелых слуг:

Разве мало было того, что они заточили в тюрьму моих близких и моих слуг? Мои враги должны были бы стыдиться, что в неволе уже погибли двое или трое несчастных, против которых не было выдвинуто никакого обвинения, кроме того, что они были моими слугами.

Он добавляет, имея в виду Пуйи:

Этого бедного простого человека, лишённого должности и средств, посадили в тюрьму, его держали в Бастилии и мучили, запугивали, унижали, чтоб вынудить его свидетельствовать против меня<sup>38</sup>.

Пуйи был арестован 25 марта 1662 года, но вскоре его здоровье резко ухудшилось, и его выпустили из Бастилии 21 октября при условии, что он вернется, как только поправится. Почти сразу после освобождения он умер. Куртуа же умер прямо в тюрьме:

С другим – слугой моего отца, который за всю свою службу у меня всего лишь присматривал за рабочими, трудившимися на строительстве в Во, и не делал ничего более, – обошлись так же; ни его семидесятилетний возраст, ни жена, ни дети не могли спасти его от неволи, когда он был еще в здравии. Но и в агонии ему не была дарована милость умереть в собственной постели; он умер в тюрьме, и единственная причина такого обхождения с ним – то, что он был моим слугой<sup>39</sup>.

В письме к де Помпонну, датированном январем 1665 года, мадам де Севинье сообщала, что Пеке и Лавале все еще находятся в Басстилии: «Что может быть ужаснее, чем подобная несправедливость?»<sup>40</sup> Пелиссона освободили только 16 января 1666 года. Побег, который в глазах некоторых лишь подтверждал вину бежавшего, представлялся Фуке в его ситуации совершенно оправданным:

Не следует с такой уверенностью говорить, что когда люди пускаются в бега, то это есть подтверждение их вины, если принимать во внимание невыносимые мучения, которым подверглись оставшиеся; те, кто испугались, — бежали, а те, кто вернулись, — были, как оказалось, не слишком мудры. Какой разумный человек захочет подвергать себя столь жестокому и несправедному обращению, какому подвергся один из моих соратников по имени Пуйи?<sup>41</sup>

Считал ли Фуке оправданным побег Вателя, который должен был, как того желал суперинтендант, находиться рядом со своим хозяином в трудную минуту?

Одним словом, пусть каждый рассудит, станет ли разумный человек, сколь бы невинным он ни был, полагаться на милость и человечность людей, которые этими качествами нисколько не обладают, согласится ли он гнить в тюрьме, где суд уже не властен, и доживать там свои дни, подобно тем, которые томятся сейчас в неволе — и не могут ни подать ходатайство, ни добиться правосудия, чтоб с ними обошлись как должно и чтоб суд над ними вершился по правилам. Воистину чудесный способ заманить людей обратно! Так ли уж не правы, в самом деле, были те, кто, не желая себе подобной судьбы, не спешили возвращаться?<sup>42</sup>

---

ПРИМЕЧАНИЯ К ГЛАВЕ ЧЕТВЕРТОЙ

- 1 В особняке был подземный ход, который вел к реке и, следовательно, к острову Бель-Иль.
- 2 BN, *Mélanges Colbert*, № 106. Письмо от Беррье к Кольберу.
- 3 *La Fontaine, J.* Œuvres diverse / Édition établie et annotée per Pierre Clarac. Paris: La Pléiade, 1958. P. 528. «La chute du surintendant».
- 4 BN, Mss Fr. 7620, fol. 106.  
AN, MC, XCII, 201. Посмертная опись имущества от 4 мая 1671 года.
- 6 Это удалось благодаря организованной Фуке системе почтовых станций, где меняли перекладных лошадей, которые были устроены на большой дороге через каждые семь лье.
- 7 BN, Mss Fr. 7620, fol. 106; *Bonnaffé, E.* Le Surintendant Fouquet. Paris, 1882. P. 94–96.
- 8 Во всех домах Фуке в целом было найдено имущества на сумму в 1 494 969 ливров, из них на 27 607 ливров — в Во, как сообщает Даниэль Дессер. — *Dessert, D.* Fouquet. Paris, 1987. P. 320.
- 9 *Fouquet, N.* Les Œuvres de M. Fouquet, ministre d'Etat, contenant son accusation, son procez, ses défences contre Louis XIV. Paris, 1696. T. XI. P. 79–80.
- 10 *Dessert.* Op. cit. P. 382. Note 25.
- 11 Который выступал против короля во время Фронды.
- 12 AN, AP, 156 MI 10. P. 5–6.
- 13 *Dessert.* Op. cit. P. 248, 383, note 41: «В бумагах Лефевра д'Ормессона приводятся иные цифры, нежели в документах, представленных Талоном на основании счетов Бернара: 804 628 ливров на хозяйственные расхо-

ды, 327 605 ливров на расходы по Сен-Манде, 693 620 ливров — на расходы по Во и 226 904 ливра наличными деньгами, переданными лично в руки Фуке и его жене».

- 14 Ibid. P. 152, 350. Жан-Кристан Петифис на основании анализа тех же документов приводит иные цифры: актив в 180 004 553 ливра и пассив в 16 213 807 ливров. — *Petifils, J.-C. Fouquet. Paris, 1998. P. 545–546.*
- 15 *Fouquet. Op. cit. T. II. P. 324.*
- 16 *Gourville, J. Hérault de. Mémoires de Monsieur de Gourville, conseiller d'État. Paris, 1894–1895. T. I. P. 180–193.*
- 17 Пересказ записки, обнаруженной в так называемом «тайном» кабинете в доме Фуке в Сен-Манде, инвентаризованной королевскими комиссарами Лозоном, Понсе и де Лафосом. Подлинность записки признана самим Фуке, который воспроизвел ее по памяти в написанных его рукой показаниях. Полный текст см.: *Dessert. Op. cit. Annexe 4. P. 354–364.*
- 18 Ibid. P. 254.
- 19 *Fouquet. Op. cit. T. XIV. P. 9.*
- 20 Ibid. T. IX. P. 131.
- 21 Ibid. P. 138–139. Баланс, подведенный Вателем 1 января 1660 года.  
Ibid. P. 155.
- 23 *La Fontaine. Op. cit. «Les merveilles de Vaux». P. 505.*
- 24 *Fouquet. Op. cit. T. IX. P. 145.*
- 25 Ibid. T. XI. P. 219.
- 26 Ibid. T. IX. P. 138.
- 27 Ibid. P. 132.
- 28 Ibid. P. 140. На день ареста Фуке еще должен был выплатить 678 750 ливров за земли, 511 000 ливров за дома. Его разнообразные долги составляли в сумме 11 700 000 ливров.

- 29 AN, 156 MI 18, № 1, fol. 13 et v.
- 30 *Gourville*. Op. cit. T. I. P. 213
- 31 Сэмьюэл Пепис (1633–1703), английский мемуарист.
- 32 *Moura, J., Louvet, P. Vie de Vatel*. Paris, 1929. P. 172.
- 33 *Wheaton, B. L'Office et la Bouche: histoire des mœurs de la table en France, 1300–1789 / Trad. B.Vierne*. Paris, 1984. P. 205.
- 34 *Sévigné, Mme de. Lettres / Texte édité et annoté par Roger Duchêne*. Paris, 1978. T. I. P. 78.
- 35 *Gervaise, N. Fucquetus in vinculis. Ad Dei martem*. S.1., s.d.
- 36 В насыщенной послании Корнель благодарил его за то, что после провала трагедии «Пертарит» и последовавшими семью годами молчания Фуке снова вывел его пьесы на сцену, предложив ему на выбор три сюжета, из которых Корнель остановится на трапезе Эдипа. На этот сюжет он написал трагедию в 1659 году.
- 37 *Fouquet*. Op. cit. T. XIII. P. 41, 270; T. XIV. P. 267.
- 38 Ibid. T. XIII. P. 9.
- 39 Ibid. P. 44.
- 40 Procès de Fouquet d'après Mme de Sévigné // *Récits jours de l'histoire*. P. 316–336.
- 41 *Fouquet*. Op. cit. T. XIII. P. 9.
- 42 Ibid. P. 45.

## ГЛАВА ПЯТАЯ

# НА СЛУЖБЕ У КОНДЕ

*В век Людовика XIV кухня была тщательной, роскошной, довольно красивой, а у Конде весьма изысканной.*

МАРКИЗ ДЕ КЮССИ

Мы не знаем, когда Франсуа Ватель вернулся во Францию. Однако из квитанции от 9 июля 1665 года, содержащейся в посмертной описи его имущества, следует, что в 1665 году он уже служил казначеем конюшен Месье, Гастона Орлеанского<sup>1</sup>. Возможно, около того же 1665 года Ватель занимал также и должность дворецкого у принцев Конде, но только в 1667 году его имя впервые появляется в бумагах дома Конде, где он упоминается как «контролер», хотя мадам де Севинье и называет его по-прежнему дворецким. В договорах и купчих уточняется, что Франсуа Ватель (писалось как *Watel* или *Wattel*) действительно состоял в должности «генерального контролера дома их светлейших высочеств», то есть Людовика II де Бурбона, принца Конде, первого принца крови, первого пэра и великого магистра Франции, герцога Энгиенского, и его сына Генриха-Юлия де Бурбона, принца Конде, герцога Энгиенского, принца крови, пэра и великого магистра Франции. Прежде эту должность у Конде занимал Жюльен Кордье дю Бюиссон, а в конце 1667 года она переходит к Вателю, о чем свидетельствует пространная ведомость, обнаруженная в его бумагах и начинающаяся следующими словами: «Список сертификатов за последние шесть недель 1667 года... составляющих тринадцать листов и касающихся трат домов и.с.в. [их светлейших высочеств]».

Почему принц Конде выбрал Вателя? Только ли из-за его репутации? С одной стороны, Конде имел случай лично убедиться в достоинствах дворецкого Вателя, будучи гостем в Во. С другой стороны, Конде был связан с Гурвилем, неудачливым финансистом и любителем вкусно поесть, который держал открытый стол, пользовавшийся большой популярностью благодаря его талантливому повару и знаменитому винному погребу; отправляясь в поездки, Гурвиль брал с собой собственных лакеев, и его обычная дорожная трапеза состояла из супа, четырех *антре*, большого блюда жареного мяса, двух салатов, двух *антреме* и лучших фруктов, какие можно было достать. Гурвиль, безусловно, был связующим звеном между Фуке, Конде и Вателем. Находясь в близких отношениях с Ларошфуко, любовником мадемуазель де Лонгвиль, сестры принца Конде, Гурвиль скрывался у Конде в Дижоне перед тем, как отправиться в изгнание. «Рожденный для великих дел, алчущий подвигов, наделенный даром нравиться и угождать»<sup>2</sup>, по видимости безмятежно принявший известие о смертном приговоре, Гурвиль часто навещался во Францию. Он впервые встречается с Конде по пути в Париж в начале 1666 года, но только в 1668 году в Шантильи, как сообщает Гурвиль в своих «Записках»,

г-н Принц и г-н Герцог проявили ко мне расположение... и изъявили горячее желание, чтоб я поступил к ним на службу, ибо их дом находился в крайнем беспорядке<sup>3</sup>.

В 1669 году Гурвиль получает должность интенданта, заведующего домами и делами принца, а в начале апреля 1671 года, после выхода милостивого манифеста короля, ему возвращается конфискованное имущество. Гурвиль заслужил эту милость. К этому времени на его счету услуги конгрессу города Бреда, герцогам Брунсвику и Ганноверскому, успешно выполненная по поручению Лувуа миссия в Испании, служба у Конде и участие в подготовке пышного праздника в Шантильи, на котором присутствовал сам король.

## ВОЗРОЖДЕНИЕ ВЕЛИЧИЯ ПРИНЦЕВ КОНДЕ

Людовик II де Бурбон, четвертый принц Конде, победитель при Рокруа (1643), при Нордлингене (1645) и при Лане (1648), приблизивший заключение Вестфальского мира, с начала Фронды метался между партией Мазарини, к которому он не питал никакой личной симпатии, и фрондерами. Сначала Конде поддерживал правительство, потом сблизился с оппозицией и возглавил Фронду принцев; в конце концов маршал Тюренн разбил его в Блено и в Сент-Антуанском предместье (1652).

Фронда была сломлена, и авторитет монарха стал понемногу восстанавливаться. Двор с удвоенной силой предавался всевозможным наслаждениям и увеселениям. Но без Конде, ибо первый принц крови переметнулся во вражеский стан. Конде присоединился к испанской армии, а в период между сражениями пребывал при дворе в Брюсселе. Его парижский особняк, бывший местом собраний блестящих умов своей эпохи, и поместье Шантильи были конфискованы. 12 ноября 1652 года Людовик XIV обвинил в преступлении против монарха самого Конде, его брата принца де Конти, их сестру герцогиню де Лонгвиль и других знатных фрондеров. Конде было предписано «явиться в тюрьму Консьержери», но он, разумеется, проигнорировал это предписание. Его лишили имени Бурбон, титулов и должностей, а также имущества, которое отныне переходило в королевское владение.

Пиренейский мир положил конец многолетней франко-испанской войне и подготовил почву для возвращения Конде во Францию. Он покинул Брюссель и 18 января 1660 года прибыл в город Экс, где встретился с Людовиком XIV и королевой-матерью, которые осматривали южные провинции королевства; в это самое время королевский посол де Грамон находился в Мадриде, чтобы сделать официальное предложение от имени короля испанской инфанте Марии-Терезии. Как пишет историк Франсуа Блюш, Конде,

смирив гордыню, отправился засвидетельствовать свое почтение кузену и уверить его в своей преданности. Людовик, забыв старые обиды, был весьма любезен с бывшим мятежником и даже пригласил его на свою свадьбу, от чего Конде, в свою очередь, деликатно отказался<sup>1</sup>.



Для Конде, по выражению мадам де Мотвиль, «настало время смирения». Ему возвратили парижский особняк, замок в Сен-Мор, имение Шантильи, губернаторство в Бургундии и звание великого магистра Франции. Кольбер принимал его в Венсене, а Мазарини пригласил на королевские празднества Франции и Англии, состоявшиеся в сентябре 1660 года. В следующем, 1661 году Конде в качестве великого магистра присутствовал вместе с королем на торжествах в Во по случаю бракосочетания Месье и Генриетты Английской. В 1662 году он принимал участие в очередной карусели<sup>1</sup>. Два года спустя в Версале его сын замыкал шествие компаньонов Руджьера в ходе первых больших торжеств царствования Людовика XIV – праздника Усад волшебного острова, продолжавшегося восемь дней и по размаху сравнимого разве что с роскошными пиршествами в Во. 21 февраля 1665 года в Париже королева открыла бал вместе с Конде. Но несмотря на то, что Конде принимал участие в важных придворных торжествах, король все еще относился к бывшему фрондеру с осторожностью.

Королевская благосклонность была окончательно возвращена Конде лишь в конце 1667 года. Людовик XIV намеревался захватить Франш-Конте и нуждался в талантливом полководце. По совету Лувуа, который предпочитал Конде Тюренну, король назначил принца, занимавшего в то время должность губернатора Бургундии, командующим армией. Конде захватил Франш-Конте за три недели. В честь этой стремительной победы, увенчавшейся договором в Аахене, в Версале 18 июля 1668 года было устроено Большое королевское увеселение.

Поведение Конде изменилось. «Некогда несовместный с двором, надменный с вельможами, падкий на лесть приближенных, теперь он превратился в подбострастного приверженца правительства, стал куртуазен, легок и приятен в общении, – отмечала принцесса Пфальцская, тем не менее добавляя: – Если только его не призывают ко двору случай оказать услугу или необходимость, он держится в отдалении». Отныне Великий Конде – преданный

Карусель – представление, парад, в ходе которого всадники показывают различные упражнения на лошадях, демонстрируя их достоинства. –

*Примеч. пер.*

слуга Людовика XIV. 10 декабря 1686 года, незадолго до смерти, он писал:

Я ничего не жалел для Вашего величества и с радостью старался исполнить долг, к которому меня обязывало мое рождение и мое искреннее рвение послужить славе Вашего величества. Правда то, что в середине жизни я совершал поступки, в коих первым раскаялся и которые Ваше величество мне великодушно простили. Впоследствии я постарался исправить эти ошибки неизменной преданностью Вашему величеству<sup>3</sup>.

Так Ватель, по курьезному стечению обстоятельств, служил двум людям, осужденным за преступление против монарха, по разным причинам и с разной степенью обоснованности. Почти десять лет спустя после Во он попадает в дом к раскаявшемуся фрондеру Конде. Он не единственный из приближенных Фуке, кто после падения суперинтенданта оказался на службе у Конде или короля. Пеллиссон, освобожденный в 1666 году, в 1671 году будет редактировать «Записки» Людовика XIV за 1660—1661 годы. Арно де Помпонн в 1671 году сменит Гуга де Лионна на посту министра иностранных дел. Вдова Скаррона станет знаменитой мадам де Ментенон. Почти все литераторы и художники, бывшие завсегдатаями в Во, войдут в число друзей или клиентов Конде.

## ИЗ ДВОРЕЦКИХ В ГЕНЕРАЛЬНЫЕ КОНТРОЛЕРЫ

Дом принца крови, куда поступил на службу Ватель, был устроен по тому же принципу, что и Версаль, но, разумеется, с меньшим размахом. Дом короля в зените его царствования включал в себя не менее двадцати двух ведомств. Самое важное ведомство — столовое — делилось на семь служб, в числе которых были «кухонная королевская служба», где готовилась еда для королевского стола, и «служба королевского кубка», в которую, в свою очередь, входил

ли «виночерпальная», ответственная за вина и напитки, и «накрывальная», ответственная за сервировку королевского стола (хлеб, салат, фрукты, скатерти, салфетки и посуду). Другие службы должны были обеспечивать питание прислуги, жившей в Версале. Продовольственным снабжением, приготовлением еды и обслуживанием занималось более пятисот слуг, из которых большинство работало поквартально, то есть только три или шесть месяцев в году. Теоретически все эти слуги находились под началом главноуправляющего королевским домом, но в реальности ответственность за их работу нес старший дворецкий.

Старший дворецкий Версаля заведовал «обслуживанием стола». Он получал от короля заказ на еду и напитки и передавал его старшим слугам кухонной королевской службы и службы королевского кубка. Старшему дворецкому помогали рядовой дворецкий и двенадцать дворецких, работавших поквартально. Дворецкие входили в «королевскую канцелярию», которая вела учет ежедневных расходов и заключала сделки с поставщиками, а также раз в неделю составляла меню, где перечислялись все блюда, подаваемые королю, королеве, дворецкому, духовным лицам, камердинерам и т.д. В заседаниях королевской канцелярии, собиравшейся два или три раза в неделю, принимал участие и генеральный контролер. В его обязанности входила проверка всех трат столового ведомства, а также учет золотой, серебряной и позолоченной посуды. Ему в помощь были даны шестнадцать «ответственных контролеров», которые следили за всеми запасами в доме, а также, с 1665 года, один «рядовой контролер». Контролеры должны были проверить доставленные утром продукты — мясо, рыбу, фрукты, а затем, уже перед трапезой, убедиться, что все продукты использованы в соответствии с составленным меню. Когда король принимал гостей, например принцесс или придворных дам по возвращении с охоты, генеральному контролеру предоставлялось почетное право подавать на стол мясо и фрукты.

Большие аристократические дома стремились подражать королевскому дому. Дворецкий вельможного дома отвечал за все, что было связано с трапезой, — как в повседневной жизни, так и в торжественных случаях, когда хозяин устраивал приемы и банкеты. Изысканность стола и утонченность кухни составляли часть репу-

тации хозяина дома. Поэтому хороший дворецкий должен был обладать выдающимися способностями организатора и управленца, а также разбираться в финансовых тонкостях. Как только дворецкий вступал в должность, он составлял опись имущества кухонь и других служб: посуды, серебра, столового белья и прочей утвари, запасов провизии... Каждый месяц он давал финансовый отчет о расходах генеральному контролеру либо интенданту, ведавшему всем имуществом, доходами и делами хозяина в городе и в деревне.

Дворецкий отвечал за снабжение всего дома — от хозяйского стола до конюшен. Так, Даниэль де Рику, советник и старший дворецкий Великого Конде, 20 декабря 1669 года подписывает договор о поставках для домов их высочеств герцога Людовика де Бурбона и Генриха-Юлия де Бурбона, а также их семей, согласно которому он обязуется поставлять за свой счет в течение года сколько потребуется хлеба, вина, мяса свежего и жареного, рыбы свежей, сушеной и соленой, воды морской и пресной, *антреме*, фруктов, конфитюров, лимонада и ликеров, разных новшеств во всякое время года, столового белья и услуг по его стирке. Он также обязуется обеспечивать стол принцев Пфальцских во время их пребывания в Шантильи и покрывать за свой счет все расходы, связанные с приемами, которые принцы Пфальцские захотели бы дать другим принцам, вельможам, послам или иным особам, но исключая трапезы и пиршества в честь короля, королевы, Месье, Мадам или Мадемуазель. К этому добавляются простыни для четырех домов, дрова и уголь для хозяйских покоев и для комнат прислуги, факелы и свечи, а также все, что потребуется для питания и подковки лошадей, как упряжных, так и верховых. Поставщик также берет на себя расходы по перевозке мебели и служебной утвари, связанной с передвижениями их высочеств и их семей, равно как и выплату жалованья части прислуги. По этой сделке на общую сумму в 400 000 ливров Даниэль де Рику немедленно получает 50 000 ливров, а остальное должно быть выплачено в течение будущего года из доходов от земель, герцогства и ренты, приписанных к Парижской ратуше, находящейся во владении принцев<sup>6</sup>.

Договор такого типа между принцем, генеральным контролером и дворецким упразднял традиционные отношения зависимости слуг от хозяина и устанавливал между ними «контрактные дело-

вые отношения, в которых вторые [слуги] выступали как предприниматели»<sup>7</sup>. Дворецкий должен был торговаться о ценах и об услугах с «поставщиками» — или лично, или через старших слуг, находящихся в его подчинении. Поставщик, таким образом, играл роль субподрядчика, контракт с которым заключался на срок от одного года до трех лет. Устанавливались твердые и окончательные цены: поставщик каждый месяц получал определенную сумму. Если он был не в состоянии поставить то, что было оговорено, эти товары закупались в другом месте за его счет, какова бы ни была их цена. Такого рода договоры назывались «ординарными», то есть касались повседневной жизни. Для «особых случаев» — праздничных трапез или торжественных банкетов — цены оговаривались отдельно. Контракт мог заключаться и на отдельные услуги или товары: поставку продуктов, стирку столового и кухонного белья, веники, платье для кухонной челяди и т.д.

Система контрактов с поставщиками была весьма выгодна для служителей столового ведомства. Необходимость ежемесячно предоставлять квитанции об оплате не мешала им извлекать из этих сделок значительную прибыль, к которой иногда прибавлялись «подарки из съестного, как то: вино, фрукты и мясо, которые будут преподнесены их с. в. [светлейшим высочествам] и поступят в распоряжение названного господина де Рикю»<sup>8</sup>. Не только кухарки скромных домов имели привычку «нагреть руки» на покупках для своих хозяев; эта практика встречалась и в больших домах, что позволяло некоторым слугам получать существенную прибавку к обычному жалованью. Мастера искусства трапезы, стоявшие у истоков высокой кухни, были также и деловыми людьми, умевшими манипулировать большими суммами денег и приумножать свой личный капитал.

Когда Конде вернулся во Францию, штат его домашней прислуги насчитывал более пятисот человек, но в 1664 году, по подсчетам историка Кати Беген, он уменьшился вдвое<sup>9</sup>. Среди 274 человек, находившихся на службе у принца Конде, самую многочисленную группу составляли лакеи, горничные, привратники, кухмистеры и т.д., как правило, выходцы из городской буржуазии, из мелких торговцев, круг обязанностей которых был строго ограничен домашним хозяйством. Ватель относился к другой категории

слуг, которую составляли деловые люди, управляющие, интенданты, секретари высочайших особ или рядовые секретари, казначеи, генеральные и рядовые контролеры, советники; таких слуг в доме Конде было около сорока, и они в большинстве своем происходили из судебного, финансового или торгового сословий. И наконец, камергеры, камер-юнкеры, главные конюшие, сокольничие или егеря, а также дворецкие принадлежали к третьей категории, теоретически предназначенной для лиц дворянского происхождения. В XVII веке должность дворецкого занимали главным образом дворяне. Возможно, именно поэтому Франсуа Ватель и был означен в бумагах дома Конде как контролер, в то время как его благородный предшественник Жюльен Кордье дю Бюиссон носил звание и дворецкого, и генерального контролера.

Обязанности Вателя как генерального контролера распространялись на все резиденции принцев Конде: парижский особняк, имение Шантильи и замок в Сен-Мор-де-Фоссе. Должность генерального контролера, согласно «Словарю Французской академии», занимает «лицо, которое должно осуществлять контроль над чем-либо». В качестве управляющего Ватель проверял купчие и счета от различных поставщиков, отчеты о поставках, платежные поручения, квитанции, перечни издержек, ассигновки, то есть все отчетные финансовые документы, касавшиеся питания и стола, стирки столового белья и конюшен. Среди заключенных им контрактов — купчая на поставку лошадей, сена и колясок<sup>10</sup>, договор о стирке белья, подписанный Даниэлем де Рику, Вателем и Жаном Дежарденом, штатным мойщиком дома Конде, в 1669 году, и касающийся белья и кружев семьи Конде, а также гардероба прислуги, то есть камердинеров, горничных, кормилиц, как в городе, так и в деревне<sup>11</sup>. Кроме того, в обязанности Вателя входил контроль над персоналом: в посмертной описи его имущества обнаружены «счета, сертификаты о болезнях господина Пика, служащего в доме и.с.в., подписанные дамой Дюпон»<sup>12</sup>, — всего восемьдесят один документ.

Но и этим, судя по всему, его обязанности не исчерпывались. Участие Вателя в подготовке и проведении большого праздника, состоявшегося в апреле 1671 года, указывает на то, что он занимался также «особыми случаями», то есть трапезами и приемами в честь их величеств, Месье, Мадам и Мадемуазель, которые исклю-

чались из контракта, подписанного между Конде и Даниэлем де Рику. Для этих «особых случаев» Ватель должен был делать все необходимые запасы, заключать специальные сделки с поставщиками, а также проводить «совещания» с кухонной челядью и старшими слугами, где обсуждалось меню и размещение доставляемых товаров.

## ЖИЗНЬ В ШАНТИЛЬИ

Еще не достигнув устойчивого положения при короле, Великий Конде начал обустривать поместье Шантильи и собирать вокруг себя собственный двор из верных друзей, дворян и литераторов. В течение целого года свита Конде игнорировала версальские церемонии. Старый, страдающий от приступов подагры Конде, ставши придворным, оказался вне придворной жизни.

В 1662 году он пригласил Ленотра, чтобы переделать парк и лес вокруг замка, выстроенного в ренессансном стиле. Работы в Шантильи, красоты которого, по словам Ларошфуко, были «достойны величия принца»<sup>13</sup>, продолжались в общей сложности более двадцати двух лет. Однако строительный беспорядок не мешал бесконечному потоку гостей; праздники, устроенные с «изысканным вкусом», составлявшим, по изречению Сен-Симона, «уникальное достояние» Конде<sup>14</sup>, следовали один за другим. Команда во главе с Ленотром, включавшая также Жана де Лакентини, архитектора Даниэля Житара, специалиста по ландшафтам Деготца, инженера Жака де Манса и версальского фонтанщика Франсина, принимается за работу. Ленотр увеличивает сады, лежащие к западу от замка, и теперь широкая дорога ведет на террасу, откуда можно спуститься к новым цветникам по лестнице с двумя площадками и тройной балюстрадой. В 1666 году Ленотр составляет план большого сада во французском стиле и начинает работы. Оливье Лефевр д'Ормессон, вместе с женой посетивший Шантильи в октябре 1669 года, особо выделяет «фонтаны, восхитительные своим полноводием»<sup>15</sup>. Домик Сильвии будет построен в следующем, 1670 году, а еще год спустя закончатся работы по строительству большого канала, который наполнят воды реки Нонетт; в канал запустят лебедей, уток и гусей, а в замковые рвы — карпов.

Интерьер замка тоже преобразуется. Конде, поклонник красоты и друг художников, приглашает Шарля Лебрена, Пьера Миньяра, фламандцев Левена, де Виттетрада, де Полиньяка, Дюкена. Комнаты замка наполняются произведениями искусства, роскошной мебелью и коврами, креслами, обитыми красным трипом или сафьяном с золотой и серебряной бахромой, зеркалами, посудой, позолоченными и серебряными факелами.

Несмотря на продолжающиеся работы по благоустройству имения, а также финансовые затруднения Конде и прохладное отношение к нему короля, светская жизнь в Шантильи была весьма оживленной. Хотя сам Людовик XIV не спешил с официальным визитом к Конде, он не видел ничего дурного в том, чтобы у него бывали члены королевской семьи и главные лица при дворе. Одними из первых Шантильи посетили герцог и герцогиня Орлеанские и Генриетта Английская, соответственно 27 и 29 июля 1662 года. Поскольку принцесса Конде, страдавшая только начинавшимся тогда умственным недугом, жила в Париже, в роли хозяйки замка Шантильи выступала Анна Гонзага, принцесса Пфальцская, дочь фрондерки Анны Баварской. В 1663 году она обручилась с герцогом Энгиенским, а 1 февраля 1666 года родилась мадемуазель де Бурбон, и вслед за ней, в ноябре 1667 года, — ее брат Людовик, что было отмечено торжественными приемами в Шантильи.

В Шантильи вели светские беседы Тюренн, маршал де Граммон, Буало, Расин, Корнель, Боссюэ, Лафонтен, мадам де Лафайет. Мольер был близким другом Конде. 29 сентября 1663 года он впервые приехал в Шантильи со своей труппой и провел здесь неделю, играя комедии для гостей Конде — Месье и Мадам. Об этом приеме не преминул отчитаться Лоре:

Августейшую чету  
 Стол роскошный ждал в саду.  
 Развлечения без счета —  
 Танцы, музыка, охота —  
 Все очаровало их<sup>16</sup>.

Конде стал покровителем Мольера, и именно благодаря его усилиям удалось наконец поставить «Тартюфа»<sup>17</sup>. Жизнь Шанти-



льи в эти годы представляла собой нескончаемую череду изящных приемов и праздников. «Если двор в Фонтенбло превосходит оный в Шантильи по численности, то последний ничуть не уступает первому изысканной обстановкой и разнообразием увеселений», — восклицает Лефевр д'Ормессон. «В этом уголке вы можете от души насладиться охотой, игрой, музыкой, комедией, прогулками, не говоря о красоте видов»<sup>18</sup>.

Приехав в Шантильи, Ватель мог заметить, что архитектура здешнего замка не имеет ничего общего с симметрией замка в Во. Однако было и много общего: то же нескончаемое строительство и те же лица, что были завсегдатаями у Фуке. Состояние Конде было довольно сильно расстроено. С 1669 года Гурвиль взял в свои руки финансовые и административные дела, поручив секретарские функции Антуану Кайе. Если верить Гурвилю, долги Конде в 1670 году достигли 8 миллионов ливров, и шансов выбраться из них было мало. Гурвиль сразу же принял неотложные меры. Он взял в долг 40 000 экю и, кроме того, потребовал, чтобы каждые две недели ему предоставлялся отчет о приходах и расходах, «дабы, если потребуются деньги, он мог выдать их в кредит из личных средств». В 1670 году Гурвиль вернулся из поездки в Испанию с 500 000 ливров в монетах и векселях<sup>19</sup> и активно взялся за дела Конде; он добился, чтобы с земель в Шантильи, Дамартене и Монморанси был снят арест, и заключил мировую с поставщиками, донимавшими Конде:

Г-н Принц, раз собравшись выходить, был удручен, найдя у себя в передней большое число заимодавцев. Обыкновенно он опирался на двух человек, ибо не был в состоянии передвигаться самостоятельно. Проходя мимо них так быстро, как это было возможно, он сказал, что даст распоряжение удовлетворить их требования<sup>20</sup>.

Великий Конде постоянно страдал от подагры, несмотря на режим, предписанный его лечащим врачом Буйе, постоянно жившим в Шантильи вместе с хирургом и аптекарем, а также аббатом Бурдело, его главным врачом, который делил свое время между Шантильи и Парижем, где врачевал, наряду с другими знаменитыми пациентами, мадам де Севинье. Острая подагра была, по представле-

ниям того времени, результатом расстроенного пищеварения и дыхания, болезнью тех, кто предавался чревоугодию, неумеренному сладострастию и праздности<sup>21</sup>. Принцу была предписана легкая и освежающая диета, не нагружающая желудок: рекомендовалось хорошее белое мясо и хорошие бульоны очищающего действия, фрукты, овощи и особенно молоко; были запрещены большие куски мяса и дичи, разогревающие кровь и возбуждающие чувства.

С трудом верится, чтобы Конде следовал этим предписаниям. Он слыл отъявленным гурманом, но никудышным поваром — во всяком случае, если судить по воспоминаниям Гурвиля об одной их совместной «вылазке»:

Я велел положить в корзины хлеба, вина, крутых яиц, орехов и сыра. С этим провиантом мы ушли далеко вперед в ночи и вошли в деревню, где был трактир. Мы пробыли там три или четыре часа, и г-н Принц похвалился, что может сделать омлет. Хозяйка ему сказала, что надо его мешать, чтоб он хорошо прожарился, и показала ему, как это делается, и уж хотела было сама его приготовить, как он со всего размаху храбро швырнул его на огонь. Я попросил хозяйку сделать другой омлет и уж теперь не доверять его сему искусному повару<sup>22</sup>.

За десять лет Гурвилю удалось поправить денежные дела Конде. Но в 1671 году, к моменту большого приема в Шантильи, который обошелся в 180 000 ливров, до этого было еще далеко.

---

## ЭПОХА ПРАЗДНЕСТВ

Гурвиль начал приводить в порядок финансы Конде, король вернул ему свою благосклонность — и в Шантильи началась эпоха грандиозных празднеств. Показная расточительность при стесненности в средствах опять, как и во времена Фуке, стала эффективным способом получения кредитов. Великолепие приемов заставило умолкнуть злые языки, нашептывавшие о банкротстве, и вселило уверенность в кредиторов. Мозгом и душой этих приемов был сын Великого Конде Генрих-Юлий, о котором Сен-Симон скажет, что

«никто и никогда не превзошел его в искусстве задумывать и устраивать великолепные праздники, полные услад. Он умел очаровать и поразить самым непостижимым образом»<sup>23</sup>. Приемы у Конде были устроены по образу и подобию версальских празднеств, но охота в лесах Шантильи придавала им особую прелесть.

Празднества начались в октябре 1669 года приемом польского короля Яна II Казимира. Ежедневно с 13 по 17 октября за дневными увеселениями — прогулками, охотой на оленя и рыбалкой — следовал роскошный ужин и комедийное представление. Все это должно было развлечь короля, отрекшегося от престола 8 сентября 1668 года после смерти своей супруги Луизы-Марии Гонзага Неверской.

В следующем году Месье и Мадам по дороге в Вилье-Котре остановились в Шантильи на несколько дней — с 13 по 17 октября. Людовик XIV тоже заезжал сюда, правда без особой помпы и миномходом, чтобы захватить принца в путешествие по Фландрии и Артуа<sup>24</sup>. Но уже следующей весной, накануне новой войны, прежде чем отправиться в инспекционную поездку и отдать приказ привести войска в полную боевую готовность, король захотел показать Конде свое расположение и оказать ему честь. Речь уже не шла, как раньше, о визите запросто. На этот раз король выразил намерение провести в Шантильи несколько дней вместе с двором, во всем блеске своего королевского величия. Подготовкой приема должен был заниматься Ватель.

---

ПРИМЕЧАНИЯ К ГЛАВЕ ПЯТОЙ

- 1 AN, MC, XCII, 201. «Два листа, скрепленные вместе, первый — расписка, подписанная Вайяком, на сумму в 2000 ливров, полученных от упомянутого господина Вателя, насчет поставок всякой провизии, какую тот мог запросить, за все то время, что господин Ватель состоял в должности казначея конюшенных служб Месье, брата короля. Составлено в день 9 июля 1665 года. Второй лист — счет господина Брессона, внизу которого он указывает, что упомянутый господин Ватель уплатил ему сумму в 5520 ливров и 9 су и получил взамен сертификат упомянутого счета в день 9 июля сего 1665 года».
- По словам мадемуазель де Мотвиль. Цит. в: *Gourville, J. Hérault de. Mémoires de Monsieur de Gourville, conseiller d'État. Paris, 1894—1895. P. LXXVIII. Préface.*
- 3 *Gourville.* Op. cit. T. II. P. 5.
- 4 *Bluche, F. Louis XIV. Paris, 1986. P. 135.*
- Цит. по: *Bluche.* Op. cit. P. 452.
- 6 AN, MC, XCII, 193. Договор на поставку для домов их с.в. от 20 декабря 1669 года.
- 7 *Béguin, K. Les Princes de Condé. Rebelles, courtisans et mécènes dans la France du Grand Siècle. Seyssel, 1999. P. 249.*
- 8 AN, MC, XCII, 193. Договор на поставку для домов их с.в. от 20 декабря 1669 года.
- 9 *Béguin.* Op. cit. P. 163.
- 10 AN, MC, XCII, 190. Купчие за январь и февраль 1668 года.
- 11 *Ibid,* P. 196.
- 12 *Ibid,* P. 201.

- 13 *La Rochefoucault, F. de. Œuvres complètes. P. 358.*
- 14 *Corrado Fata. Esprit de Saint-Simon. Paris, 1954. P. 215.*
- 15 *Lefèvre d'Ormesson, O. Journal. Paris, 1860—1861. Т. II. P. 572.*
- 16 *Loret, J. La Muse historique, ou Recueil des lettres en vers contenant les nouvelles du temps, écrites à Son Altesse Mlle de Longueville, depuis duchesse de Nemours (1650—1665), par le sieur Loret / Nouv. éd. par J. Ravanel et Ed. V. de La Pelouse. In 4 vol. Paris, 1857. Письмо от 29 сентября 1663 года.*
- 17 Три первых акта были прочитаны на празднике Усад волшебного острова, но Людовик XIV запретил пьесу. Полностью, в пяти актах, она была представлена 29 сентября 1664 года в замке Ренси. Окончательное разрешение на публичные постановки «Тартюфа» было получено только 5 февраля 1669 года.
- 18 *Lefèvre d'Ormesson. Op. cit. Т. I. P. 220.*
- 19 *Boislisle, A. de. Trois Princes de Condé à Chantilly // Annuaire-bulletin de la Société de l'histoire de France. Paris, 1904. P. 64—68.*
- 20 *Gourville. Op. cit. Т. II. P. 33—56.*
- 21 *Tissot, D.M. Essai sur les maladies des gens du monde. Lausanne, 1758. P. 82.*
- 22 Цит. по: *Nicolasardot. Histoire de la table, curiosités gastronomiques de tous les temps et de tous les pays. Paris, 1868. P. 320.*
- 23 *Saint-Simon. Mémoires / Éd. Etablie par Yves Coirault. Paris, 1983. Т. III. P. 411.*
- 24 AN, MC, XCII, 190. Купчая на хлеб для короля от января 1668 года, купчая на вино для короля от февраля 1668 года. Из двух этих купчих следует, что король уже приезжал в Шантильи.

ГЛАВА ШЕСТАЯ  
ПОСЛЕДНИЙ ПРАЗДНИК

*Его перевозносили; его отвагу пре-  
возносили и проклинали.*

МАДАМ ДЕ СЕВИНЬЕ

Во вторник 23 апреля 1671 года, во второй половине дня, в присутствии короля и всего королевского двора, начинаются торжества в Шантильи, которые продлятся до следующей субботы. Со времени памятного пиршества в Во прошло немногим менее десяти лет.

ОДИН ИЗ САМЫХ ГАЛАНТНЫХ  
ПОДАРКОВ, КАКИЕ ТОЛЬКО БЫЛИ  
СДЕЛАНЫ ВЕЛИЧАЙШЕМУ МОНАРХУ МИРА

На Вателя была возложена задача разместить и накормить гостей, наладить иллюминацию и организовать развлечения. С 23 по 25 апреля 1671 года замок Шантильи должен был принять около двух тысяч человек. Но за две недели до праздника Вателю не было известно ни точное число приглашенных, ни день, когда его величество изволит прибыть в Шантильи. О роскоши и стоимости приема начали говорить еще до начала празднеств. 17 апреля 1671 года мадам де Севинье писала своей дочери:

Король поедет туда двадцать четвертого числа сего месяца и пробудет там целый день. Никогда еще во славу королевских особ не было потрачено столько средств, сколько будет потрачено там; хозяйева не считаются ни с чем; ни одна прекрасная выдумка не отклоняет-

ся, невзирая на издержки. Полагают, что г-н Принц не уложится и в 40 000 экю. Предусмотрено четыре трапезы; будет двадцать пять столов с пятью переменаами блюд, не говоря о многом другом, чего и не счесть<sup>1</sup>.

Когда день наконец был назначен, у Вателя оставалось всего две недели, чтобы подготовиться к празднику, который должен был ознаменовать признание Конде и стать окончательным отпущением грехов бывшему фрондеру. От Вателя требовалась безупречная организованность: ему предстояло не только обеспечить гостей развлечениями, но также накормить и разместить короля, двор, их экипажи и нанятый по этому случаю дополнительный персонал.

В Шантильи начались лихорадочные приготовления. Мастера заканчивали последние внутренние работы, садовники под руководством Ленотра подстригали лужайки, придавали форму деревьям, убирали аллеи, размещали в садовых чашах цветы. Фонтанчики проверяли водометы, фейерверкеры развешивали иллюминацию и начинали ракеты. Для королевских покоев и комнат других гостей специально выписали мебель из Парижа, инкрустированную ценными породами дерева и мозаикой; для большей «галантности» ее натерли душистыми маслами. Мадам де Севинье прислала в Шантильи десять сундуков с бельем; их доставил ее слуга, переодетый дворянином.

Но замок был недостаточно велик, чтобы вместить всех приглашенных и их свиты. Пристройку и даже чулан, где обычно хранились лейки, пришлось срочно переоборудовать в комнаты для гостей. Гурвиль был вынужден отправиться на ночь в Канардьер<sup>2</sup> и там спать на соломе. Постоялые дворы и гостиницы окрестных деревень были временно реквизированы, чтобы разместить дам, придворных кавалеров и слуг. Ватель с Гурвилем лично наблюдали за благоустройством и уборкой комнат.

Ватель созвал всех своих поставщиков, разослал посыльных в соседние хозяйства, на фермы, в порты: нужно было заготовить в огромных количествах птицу, свинину, баранину, говядину, а также рыбу, поскольку на праздник приходилось несколько постных дней. Следовало также позаботиться о том, чтобы королевский стол украшали самые редкие и изысканные фрукты. Ватель нанял

дополнительных лакеев, поваров и поварят. Одновременно он ломал голову над меню, чертил планы сервировки столов, контролировал доставку провизии, наблюдал за работами в кухне и обсуждал с булочником, с начальником фруктовой службы Делойо и с начальником службы кубка Франсуа Дюпюи, сколько потребуется хлеба, вина и других напитков для всех запланированных обедов, ужинов и *коласьонов*. Помимо этих забот ему надо было подумать о жилье и питании для дополнительно нанятых старших слуг и прочего персонала, поступившего на время праздника на содержание к принцу Конде; в соседних деревнях для них был заказан провиант, а для их лошадей — фураж. И наконец, надо было организовать прием экипажей с багажом гостей, обеспечить его разгрузку и распределение по комнатам, «чтобы по мере их прибытия в Шантильи каждому выдавалась бы записка, в какой деревне размещены [хозяева имущества]»<sup>3</sup>.

Незадолго до начала праздника Ватель велел натянуть тенты над лужайками и оборудовать места для *коласьонов*. Он дал последние указания персоналу, назначив место каждому блюду, а той прислуге, которая имела небольшой опыт работы в знатных домах, показал, как нужно подавать и убирать кушанья. Для этого праздника из Парижа была выписана «вся музыка, все скрипки и все музыканты». Прибывших музыкантов рассаживали по коляскам и везли туда, «где для них было приготовлено жилье и где их ожидало превосходное обслуживание»<sup>4</sup>.

К вечеру 23 апреля 1671 года приготовления были окончены. Если верить мадам де Севинье, за последние одиннадцать ночей Ватель не сомкнул глаз. Но в результате все было готово к прибытию короля. Даже дождь, ливший последние несколько дней, перестал, уступив место ясной погоде.

К сожалению, о празднике в Шантильи осталось меньше свидетельств, чем о приеме в Во. Мадам де Севинье, потрясенная самоубийством Вателя, в своих письмах уделяет этому печальному событию больше места, чем описаниям увеселений. То же и Гурвиль. Официальный правительственный орган «*Gazette de France*» поместил два репортажа об этом событии: в первом, от 29 апреля, содержался краткий, на тридцать строк, отчет о наиболее значительных моментах трехдневных торжеств; второй, недатированный, занимал двенадцать



страниц и включал описания места действия и самих празднеств. По мнению анонимного редактора, праздник в Шантильи

был слишком прекрасен и слишком торжествен, чтобы История прошла мимо, не запечатлев этот праздник на своих скрижалях, дабы представить его, насколько это возможно, всем иноземцам и сохранить о нем память как об одном из самых галантных и великолепных подарков, какие только были сделаны величайшему монарху мира<sup>5</sup>.

Эта преамбула, где прямо говорится о том, чего ради был устроен прием в Шантильи, еще раз напоминает нам о роли праздников в ту эпоху: праздники были способом продемонстрировать власть короля и богатство королевства перед лицом истории и перед иностранцами. В своем стремлении представить празднества в Шантильи безупречными и великолепными газета умалчивает о самоубийстве Вателя и старается затушевать те полуправды, которыми был отмечен праздник. Хотя пресса того времени и имела обыкновение описывать «великие моменты» исключительно восторженно, иногда журналисты все же могли, не обвиняясь, указать и на недостатки. Так, например, несколько лет спустя «Mercure galant», описывая бал-маскарад у дофина, отмечает затруднения, возникшие при сервировке *коласьона*, который

состоял из шестидесяти корзин, столь огромных, что потребовалось бы более шестидесяти мужчин, чтоб их доставить, когда бы эти корзины могли поместиться во всех тех местах, куда они предназначались<sup>6</sup>.

Неужели информаторам «Gazette de France» не было известно о самоубийстве Вателя? Мадам де Севинье, узнавшая о нем в тот же день, получила подробный отчет об этом событии от обер-егермейстера графа Альфонса де Морейля. Короля поставил в известность сам принц, и событие бурно обсуждалось гостями: «Его превозносили; его отвагу превозносили и проклинали». Трудно предположить, что эта новость не достигла ушей журналистов. Скорее всего, «Gazette de France» предпочла сделать вид, что ей ничего не известно, — и потому, что праздник должен был продолжаться, и потому, что самоубийство считалось предосудительным поступком, а уж тем более в присутствии короля. С другой стороны, речь шла

о самоубийстве человека, который, при всей своей славе, был всего лишь слугой. И наконец, имя Вателя могло напомнить читателям о другом персонаже, а именно о Фуке, о бесславном процессе над ним, показывающем, что «и на Солнце бывают пятна» (как назвал одну из глав биографии Людовика XIV Франсуа Блюш). Тем не менее описание этого трехдневного блестящего праздника, данное хроникерами «*Gazette de France*»<sup>7</sup>, позволяет еще раз оценить разносторонние таланты Вателя, особенно его организаторские способности и живое воображение.

## УСЛАДЫ ПЕРВОГО ДНЯ

23 апреля гости съезжаются в поместье Шантильи, славящееся «своими зданиями, лесами, парками, садами, водами и другими красотами как одно из самых упоительных мест, какие можно увидеть»<sup>8</sup>. Легко представить себе столпотворение, вызванное одновременным прибытием такого количества экипажей. Выехав около десяти часов утра из Сен-Жермен-ан-Ле, их величества останавливаются перекусить в деревне Муассе. Далее они следуют через Люзарш, где их приветствует президент Моле, и только к вечеру въезжают в лес Шантильи. Им навстречу отправляются принц Конде, герцог Энгиенский, герцог де Лонгвиль и другие важные особы. Сначала король, королева-мать и Месье проходят в сады,

которые приумножили свои красоты, созданные искусством и Природой, чтоб дарить еще больше удовольствия: оттуда их величеств провели в маленькую рощу, называемую рощей Каналов, приятнейшее место, все пронизанное струящимися водами бесчисленных ручейков, издававших упоительное журчание. Там они увидели беседку из листвы, устроенную с таким искусством, что все ее красоты словно приглашали королевских особ освежиться под ее сенью. В беседку вели четыре портика с импостами, украшенными венками из цветов, а в четырех нишах стояли в кадках лимонные и апельсиновые деревья — такова была наружность этого прелестного и радостного

приюта из листвы, столь возбуждающего любопытство и желание посмотреть, что же внутри<sup>9</sup>.

Тридцать люстр и тридцать жирандолей, освещавших этот домик из зелени, отбрасывали свет на шестьдесят фарфоровых ваз, наполненных жонкилиями, нарциссами и анемонами. Обустроивая этот сад, Андре Ленотр советовался с адвокатом Анри Кабу, обладателем знаменитого цветника, одного из лучших в Париже. В центре зеленой беседки бил высокий фонтан пирамидальной формы: воду «принимали и отправляли далее вниз три ряда изящных раковин, украшенных золотом и мрамором, отчего казалось, что вода есть не что иное, как струящиеся драгоценные субстанции, перемешанные с жидким хрусталем. Падая в последнюю раковину, вода исчезала под нижней окружностью с легким шумом, ласкавшим ухо не менее, чем иной приятный концерт».

Возле фонтана короля ожидал *каласьон*, поданный в сорока глубоких блюдах, «расставленных вокруг подножия водной пирамиды с поразительной тщательностью и утонченностью». В соседней комнате, комнате живописи, юные девы пели мелодию из последнего королевского балета — из сцены, где Вулкан подбадривает своих циклопов, работающих над золотыми вазами для украшения дворца Психеи. Хроникер «*Gazette de France*» не скупился на восторги:

Воды своим шумом, цветы своим блеском и ароматом, листва своей зеленью и Зефиры своим нежным дыханием старались очаровать их величества; все эти прелести соединялись с симфонией скрипок и муз, к которым присовокуплялось щебетанье всех лесных птиц<sup>10</sup>.

Покидая этот уголок, их величества выразили свое восхищение ярким освещением замка, «будто пылавшего в огне». Затем они отправились в свои покои, так обильно убранные цветами, что гости «словно оказывались в волшебном саду».

Наконец, наступил час ужина, «поданного с чудесным изобилием самого изысканного мяса, с великолепием и необыкновенной учтивостью и с необычайной роскошью, явленной в пяти переменах блюд». Их величества и Месье заняли места за пригото-

ленным для них столом. Второй стол предназначался принцу Конде, третий — герцогу Энгиенскому и четвертый — герцогу де Лонгвилю. Другие придворные кавалеры и дамы расселись за прочими столами. Количество столов варьируется в зависимости от источника: согласно «Gazette de France», их было шестьдесят, мадам де Севинье упоминает двадцать пять основных столов и множество дополнительных. Гурвиль вспоминает:

На лужайках Шантильи установили некоторое число тентов, под которыми были установлены столы, накрытые, как это принято у короля и в других местах, и было еще множество столов, которые заполнялись по мере появления людей, могущих их заполнить<sup>11</sup>.

Двадцать пять основных столов, упоминаемых мадам де Севинье, были столами для почетных гостей. В тот вечер, как и в течение трех последующих дней, мясо и напитки подавали главным образом швейцарцы: швейцарские гвардейцы уже в течение двух веков прислуживали за столами, когда не хватало лакеев.

Ужин был роскошным, несмотря на то что за несколькими столами не хватило жаркого, поскольку явилось больше гостей, чем ожидалось. Трапеза подходила к концу, гости собирались идти спать, но тут произошло нечто неожиданное:

Они были весьма удивлены, что мрак постепенно рассеивается и отовсюду начинает проникать свет, как бывает при рождении нового дня. На востоке, ближе к месту, называемому портом Венка, все увидели Аврору, выплывавшую на облаке золотых, пурпурных и лазурных цветов, в окружении двенадцати амуров, которые, вместо того чтоб усыпать ей путь цветами, как это обычно изображают, разбрасывали вокруг себя чудесные огни, покрывшие всю верхнюю часть канала. В то время как эти предвестники дня продвигались вперед с пышностью и блеском, рев четырехсот органных труб возвестил о приближении солнца — и в тот же миг оно явилось из глубины, окруженное сотней летящих ракет, на блестящей колеснице, запряженной четверкой лошадей, все в огне и в сопровождении часов, которые собрались по обе стороны канала, образуя круг, из середины которого опять же извергались бесчисленные ракеты. Это зрелище,

продолжавшееся более двух часов, имело самый блестящий успех и завершило наконец услады первого дня<sup>12</sup>.

## ТРЕТИЙ УДАР

На самом деле, фейерверк не был так уж безупречен, как это пытаются представить «Gazette de France». В этом не было вины устроителей; причиной неуспеха был слишком яркий лунный свет или облака. Мадам де Севинье 24 апреля пишет, что фейерверк «несколько поблек перед сияньем нашей лучезарной подруги», имея в виду луну. Два дня спустя она поправляется: «...Его закрывает облако», и добавляет: «...Это обошлось в 16 000 франков». Нежное сияние подруги-луны, заставившее померкнуть блеск фейерверка, сменяется образом павшего пеленой облака — как если бы мадам де Севинье хотела придать своему рассказу больше драматизма. «Несколько поблекший» фейерверк — это неудавшийся фейерверк. После конфуза с жарким облако становится дурным предзнаменованием...

Два эти происшествия приводят Вателя в смятение. Он отвечает за успех этого приема, и любая оплошность, вроде недостающего жаркого за «двадцать пятью столами», для него недопустима, даже если она не затронула короля и наиболее знатных гостей. Все равно — это позор. Позор становится навязчивой идеей Вателя. Он много раз повторяет: «Я обесчещен; это позор, которого я не перенесу». Гурвиль, помогавший ему с распоряжениями на завтрашний день, чувствует, что Ватель выдохся, что он теряет самоконтроль, и обращается к принцу Конде с просьбой поддержать Вателя. Принц идет в комнату дворецкого: «Ватель, все в порядке, ужин короля был выше всяких похвал». Тот ему отвечает: «Монсеньор, вы добиваете меня своей добротой: я знаю, что за двумя столами не хватило жаркого». «Полно, — сказал Принц, — не огорчайтесь, все идет хорошо». Таков ход событий в изложении Гурвиля, но у мадемуазель де Монпансье иная версия:

Дворецкий, имевший репутацию весьма мудрого человека, покончил с собой оттого, что г-н Принц был рассержен, потому что нечто не было в срок приготовлено к ужину короля<sup>13</sup>.

Последняя ночь Вателя, безусловно, была трудной. Ни ободряющие слова господина, ни несколько часов сна, кажется, не улучшили его состояние. На рассвете он спускается в кухонные помещения, чтобы проверить доставку провизии.

В четыре часа Ватель делает обход; все спят. Он встречает мелкого поставщика, везущего всего два лотка свежей рыбы; он спрашивает его: «И это все?» Тот отвечает: «Да, сударь». Он не знал, что Ватель отправил заказ во все морские порты. Некоторое время Ватель ждет; другие поставщики не появляются; кровь ударяет ему в голову<sup>14</sup>.

Вкупе с неудачами предыдущего дня эта новость доводит Вателя до иступления. Отсутствие рыбы – самое страшное, что могло случиться. В постный день<sup>15</sup> большая трапеза без свежей рыбы, без морепродуктов, без устриц просто немыслима. Впоследствии некоторые, в частности Александр Дюма в «Большом кулинарном словаре», упрекали Вателя в том, что он не позаботился о поставках рыбы заранее, проявив тем самым неосведомленность в функционировании системы снабжения и незнание правил хранения продуктов. На самом деле в эпоху Людовика XIV лед широко применялся для охлаждения напитков и приготовления сорбетов, но его еще не догадались использовать – по крайней мере, во Франции – для транспортировки и хранения продуктов.

Ватель подстраховал себя, обратившись сразу в несколько рыболовецких портов. Вероятно, в четыре утра еще не было оснований говорить о том, что поставщики задерживаются: известно, например, что с июня по сентябрь рыбу обычно доставляли только к пяти часам утра<sup>16</sup>. Но когда и к восьми часам рыба не поступает, Ватель уже уверен в том, что произошла катастрофа. Он находит Гурвиля, делится с ним своими тревогами и говорит ему, как сообщает мадам де Севинье в своем втором письме: «Сударь, этого позора я не переживу; у меня есть честь и репутация, и я их теряю». Гурвиль посмеялся над ним». Гурвиль же в своих «Записках» не упоминает об этом разговоре вовсе и ограничивается коротким сообщением: «Ко мне пришли в Канардьер, где я спал на соломе, и сообщили о том, что произошло».

По словам мадам де Севинье, Ватель поднялся к себе в комнату, приставил шпагу к двери и пронзил себя в сердце. 24 апреля, в пятницу, она сдержанно пишет: «...Он, одним словом, закололся». Но в письме от 26 апреля маркиза излагает события более драматично и красноречиво:

Ватель поднимается к себе в комнату, приставляет шпагу к двери и пронзает себя в сердце, но лишь с третьей попытки, ибо два первых удара оказались не смертельными, — и падает замертво. Между тем рыбу везут со всех концов; чтобы ею распорядиться, ищут Вателя, поднимаются в его комнату; стучат, выламывают дверь; он лежит в луже крови<sup>17</sup>.

Итак, Ватель, «человек исключительных способностей», потерпев профессиональное фиаско, выбрал смерть.

## ТО ЖЕ ИЗОБИЛИЕ, ЧТО НАКАНУНЕ

Пятница, 24 апреля, утро. Двор начинает просыпаться. Гости уедут не раньше вечера субботы 25 апреля: праздник продолжается. Гурвиль отдает распоряжение, чтобы тело Вателя отвезли на телеге в церковный приход, расположенный в получасе езды от Шантильи, и там похоронили. В мэрии Винеи-Сен-Фирмен сохранилась короткая запись, сделанная местным кюре:

24 апреля 1671 года сюда было привезено тело Вателя, генерального контролера, в коляске монсеньора Принца, чтобы быть захороненным на кладбище по его приказу, переданному мне господами офицерами, которые дали мне в том расписку.

В тот момент, когда рыбу начинают подвозить, Гурвиль сообщает о смерти Вателя принцу и герцогу. Принц приходит в отчаяние, герцог рыдает: «все его путешествие в Бургундию должно было лежать на Вателе». Король, узнав о случившемся, заявил, что пять лет откладывал визит в Шантильи, поскольку понимал, с каким беспокой-

ством это будет сопряжено, и добавил, обращаясь к принцу, что впредь следует «ограничиться двумя столами и отказаться от всего остального. Он клялся, что более не потерпит подобных излишеств».

Обязанности Вателя теперь ложатся на Гурвиля, который собирает старших слуг и просит их продолжать действовать по ранее намеченному плану. «Все превосходно пообедали, затем был *коласьон*, ужин, прогулка, игры, охота; все благоухало жонкилями, все было волшебным»<sup>18</sup>, — пишет мадам де Севинье. Однако при чтении «*Gazette de France*» складывается впечатление, что такого энтузиазма, как в первый вечер, уже не было: сообщения о двух последующих днях более лаконичны.

Итак, в пятницу рыбу все же доставили, еду приготовили и гостям был предложен обед, «сервированный с тем же изобилием и великолепием, что и накануне; была подана самая превосходная рыба». После обеда все сели в коляски и отправились на прогулку. Проехав через сады, гости выехали к каналу, где их величества

сели в ожидавшие их у порта Венка гондолы — все вызолоченные, превосходно оборудованные, с павильонами и развевавшимися по ветру штандартами, каждая особого цвета. Добравшись с помощью гребцов до противоположного края, они сошли на берег по дощатым понтонам, присыпанным песком и покрытым газоном, снова сели в коляски, которые прибыли к месту их высадки, обогнув канал, и продолжили свой путь по направлению к амфитеатру под высоким балдахином, который высился посреди равнины, разделяющей Винейский лес. Здесь все было приготовлено для охоты на оленей, в большом числе стоявших в загонах, — сии жертвы, предназначенные для увеселения их величеств, пробегут, преследуемые собаками, несколько раз перед амфитеатром и падут бездыханными к их ногам.

Три часа гости охотятся на оленей, ланей, зайцев, сорок и фазанов. После этого приятного, но утомительного занятия двор направляется на *коласьон* в домик Сильвии, построенный по указанию герцога Энгиенского в небольшом парке, расположенном справа от замка,



замысел и исполнение которого соответствуют новейшим веяниям галантности. Этот дворец стоит на пересечении четырех дорог, служащих подъездами к нему, из которых те, что против выхода, имеют еще две ответвляющиеся боковые дороги, образующие полузвезду; он окружен решетчатыми беседками, за которыми, со стороны леса, идут партеры с узорчатыми цветниками, столь изобилующими цветами, что нельзя шагу ступить, не помяв их<sup>19</sup>.

В открытом с двух сторон зале гостей ждал *коласьон*. «Это угощение сопровождалось очаровательным концертом скрипок и гобоев». Вечером после ужина снова устраиваются игры.

В субботу их величества отстояли мессу в замке, а затем откушали постный обед, где было представлено невероятное разнообразие рыбы, «самой превосходной и отлично приготовленной»<sup>20</sup>. Сполна наладившись едой и развлечениями, двор собрался отбыть на ночлег в Лианкур, где Людовик XIV заказал ночной ужин из мясных блюд, завершавший постный день.

На следующий день король отправляется осматривать северные провинции. Конде сопровождает его. Из Дюнкерка принц пишет аббату д'Отену:

То, что вам сообщили о милостивом обращении со мной короля, — чистая правда, и у меня есть все основания гордиться добрым отношением, которое его величество изволил ко мне проявить<sup>21</sup>.

Так закончился первый королевский праздник в Шантильи, на который было потрачено «сто восемьдесят с чем-то тысяч ливров»<sup>22</sup>.

По свидетельствам очевидцев, два дня празднеств после самоубийства Вателя прошли безупречно. Продуманная и отлаженная им система работала безотказно даже после его смерти. «Казалось, будто этот человек и не имел никаких особых обязанностей»<sup>23</sup>, — пишет Гурвиль, подразумевая, что отсутствие Вателя как распорядителя и исполнителя не сказалось на ходе праздника. Все было предусмотрено, каждый — от повара до лакея — четко знал, что ему полагается делать. Праздник, увековечивший имя Вателя в истории трапезы, удался благодаря его кропотливой подготовительной работе.

## ЧЕСТЬ ИЛИ ЗНАТНОСТЬ?

Как же случилось, что педантичный и организованный человек, привычный к большим приемам, имевший опыт обслуживания королевского стола, слывший среди современников выдающимся дворецким, решился на столь отчаянный шаг?

Мадам де Севинье и Гурвиль имеют на этот счет твердое мнение: прямой причиной самоубийства Вателя стали затруднения практического порядка, однако еще задолго до предполагаемого прибытия – или, точнее, неприбытия – рыбы его поведение казалось странным и выдавало нарастающую тревожность. Всякий человек, занимающийся организацией приемов, вне зависимости от его организаторских способностей, по своему опыту знает, что по мере того, как момент появления гостей приближается, команда начинает чувствовать напряженность. А Ватель, между прочим, отвечал не только за ужин, представление и *коласьон*, как это было в Во: в Шантильи на нем лежала ответственность за четыре основные трапезы, *коласьоны*, завтраки, разнообразные увеселения, и все это было рассчитано на две тысячи человек, которым надо было предоставить кров на две ночи, в то время как замок и соседние постоялые дворы совершенно не вмещали такое количество гостей.

Неудивительно, что Ватель находился в состоянии сильнейшего переутомления. Малейшая неудача, малейшая трудность в этом состоянии были взрывоопасны. Нехватку жаркого за двадцать пятым столом Ватель воспринял как катастрофу: «Я обесчещен; это позор, которого я не перенесу». В первый же вечер он не смог соответствовать тем требованиям, которые предъявлял к себе, и тем ожиданиям, которые, как ему казалось, на него возлагали другие. Даже если здесь не было его прямой вины, нехватка жаркого могла быть в глазах окружающих свидетельством его нерасторопности. Кроме того, был внесен разлад в незыблемую систему сервиса. Обслуживание на французский манер, как мы увидим в дальнейшем, требовало, чтобы каждая перемена блюд содержала одинаковое количество кушаний и чтобы каждое кушанье занимало определенное место на столе. Идеальная симметрия в расстановке блюд и их правильное количественное соотношение – главное условие безупречности обслуживания, которое в данном случае было нару-

шено. И то, что для других было бы всего лишь досадной оплошностью, для Вателя стало делом чести.

Теперь луна или облако, испортившие фейерверк, кажутся Вателю дурным предзнаменованием. Когда задерживается рыба, его состояние развивается согласно «закону Мерфи», как это называют в англосаксонских странах: Барбара Уитон описывает это как состояние, при котором человек уверен, что, если может случиться что-то нежелательное, оно непременно случится. Во Франции мы называем это «принципом бутерброда». А поскольку «беда не ходит одна», Ватель твердо говорит себе, что рыбу не привезут. Станным образом прибытие двух первых лотков не уменьшает его тревоги, а, наоборот, усиливает ее. Именно в этот момент он окончательно понимает, что не сможет подать гостям постный обед.

Наряду с психическим истощением, которое отмечают мадам де Севинье и Гурвиль, были и другие причины, менее очевидные, но не менее правдоподобные. Поскольку Ватель не оставил предсмертной записки, объясняющей его поступок, возьмем на себя смелость выдвинуть некоторые гипотезы, которые, возможно, позволят получить более полное представление о том, что творилось в душе Вателя перед смертью.

Как мы уже говорили, праздник в Шантильи должен был символизировать возвращение королевской милости принцу Конде. Ватель прекрасно отдавал себе отчет в том, насколько важен этот прием для его хозяина, и понимал, что неуспех мероприятия может иметь нежелательные последствия для принца. Кроме того, падение его прежнего хозяина Фуке связывалось с празднествами в Во; и это падение отразилось на судьбе Вателя, который был вынужден после ареста суперинтенданта отправиться в изгнание. Поручив Вателю устройство праздника в Шантильи, принц оказал ему большое доверие: впервые после возвращения во Францию Ватель готовил прием для Людовика XIV. Провал не замедлил бы сказаться на его карьере. Как должен был чувствовать себя человек со столь обостренным чувством чести? Ватель несколько раз повторил: «Я обесчещен; это позор, которого я не перенесу... Этого позора я не переживу; у меня есть честь и репутация, и я их теряю».

Должность дворецкого — это в первую очередь почетная должность, должность уважаемого человека, и уже во вторую — долж-

ность слуги. Для Вателя звание дворецкого не сводилось к внешним проявлениям вроде ношения отличительных знаков. Он был человеком долга и этикета. Верность идеалам своего времени толкнула его на самоубийство, а не страх бесчестия. Во времена Вателя честь считалась самым ценным достоянием человека, как для Дона Диего в «Сиде» честь дороже жизни, без нее «жизнь... — уже не жизнь»<sup>24</sup>. В основе чувства долга лежало стремление сохранить честь и в своих собственных глазах, и в глазах других. Вателя страшили потеря самоуважения и людское презрение — это ясно выражено в его словах, переданных в письмах мадам де Севинье. Но быть человеком чести означало завоевать репутацию и заставить говорить о себе<sup>25</sup>, как отмечает историк Арлетт Жуана. Именно желание занять определенное место в сознании других людей породило понятия репутации, известности, реноме. Неспособность накормить как положено королевский двор — серьезнейший промах, убийственный для репутации дворецкого; такой дворецкий подвергся бы всеобщему презрению — и в день праздника, и на протяжении последующих долгих месяцев. Его позор стал бы известен всем, о нем узнали бы через газеты другие европейские дворы. Обслуживая знаменитых гостей Фуке, Ватель имел возможность слышать отзывы о своих коллегах — например, о поваре маркиза д'Юкселя, Франсуа де Лаваренне, которого защищал от критики со стороны маркизы де Сабле один из гостей:

Вы прекрасно понимаете, как сказалось на репутации вашего дома то, что этот человек, редкий, как восточная жемчужина, приобрел некоторую известность в мире поваров. Он знает свое дело досконально, и, что б ни говорила мадам де Сабле, кажется мне весьма искусным человеком<sup>26</sup>.

Честь — неотъемлемая составляющая мужества и его внутренний двигатель. Честь выражается во внутреннем приятии морального императива и свойственна сильным натурам. Человек чести «мыслит, говорит и действует с некоторым величием, и кажется, что он сам себе закон... он не размышляет, он действует прямо, даже безрассудно»<sup>27</sup>, — напишет Дюкло век спустя. Ватель, сын своей эпохи, одержимый чувством величия, человек долга, верный слуга,

который не предал Фуке и даже держал у себя в комнате его портрет, решил свести счеты с жизнью жестом, исполненным благородства. Он мог бы покончить с собой любым другим способом, но он выбрал шпагу, символ своего ремесла. Самоубийство осуждалось и католической и протестантской церковью, но одно философское движение, существовавшее во Франции с XVI века, видел в уничтожении человеком самого себя «торжество сильной души над слабостью человеческой натуры и предательством природы»<sup>28</sup>. Именно это чувство Брантом приписывает Филиппо Строцци (отцу Пьеро Строцци, ставшего маршалом Франции), заключенному в своем флорентийском замке: «Поскольку я не смог хорошо прожить жизнь, это дает мне повод хорошо умереть и от чистого сердца положить конец моей жизни и моим страданиям»<sup>29</sup>.

Ватель, сын пикардийского крестьянина, полагал, что его репутация — его талант. Во Франции XVII века человек чести, стремящийся быть к тому же достойным человеком, то есть храбрым, мужественным и руководствующимся принципами чести, не обязательно должен быть благородного происхождения. Знатных предков можно заменить другими достоинствами. Буало и Расин, будучи выходцами из мещанского сословия, своим творчеством вносили вклад в построение идеала «порядочного человека». «Можно быть достойным человеком благодаря своему таланту или своим делам, не будучи непременно знатного происхождения»<sup>30</sup>. Ватель выбился в достойные люди благодаря своим талантам. «А так как честь бесконечно дороже жизни»<sup>31</sup>, он выбрал честь.

---

ПРИМЕЧАНИЯ К ГЛАВЕ ШЕСТОЙ

- 1 *Séviigné, Mme de. Lettres / Texte édité et annoté par Roger Duchêne. Paris, 1978. Т. I. P. 224–225.*
- 2 Канардьер — западная часть долины Нонетт, расположенная на западной оконечности канала.
- 3 *Gourville, J. Hérault de. Mémoires de Monsieur de Gourville, conseiller d'État. Paris, 1894–1895. Т. II. P. 39–40.*
- 4 Ibid.  
La Gazette de France. 1661, 20 августа.
- 6 Le Mercure Galant. 1705, февраль.
- 7 La Gazette de France. 1661, 20 августа.
- 8 Ibid.
- 9 Ibid.
- 10 Ibid.
- 11 *Gourville. Op. cit. Т. II. P. 39–40.*
- 12 La Gazette de France. 1661, 20 августа.
- 13 *Montpensier, Mlle de. Mémoires. Paris, 1778. Т. VI. P. 104.*
- 14 *Séviigné. Op. cit. Т. I. P. 235 – 236.*
- 15 Постными днями тогда были среда, пятница и суббота, а также дни накануне больших праздников. Согласно Сен-Симону, Людовик XIV никогда не пропускал постных дней, за исключением тех редких случаев, когда он действительно плохо себя чувствовал.
- 16 AN, MC, XCII, 189. Сделка о поставках от 11 апреля 1668 года.

- 17 *Sévigné*. Op. cit. T. I. P. 235–236.
- 18 *Ibid.*
- 19 *La Gazette de France*. 1661, 20 августа.
- 20 *Ibid.*
- 21 *Mongrédien, G.* Le Grand Condé. Paris, 1959. P. 73.
- 22 *Gourville*. Op. cit. T. II. P. 39–40.
- 23 *Ibid.*
- 24 *Corrado Fata*. *Esprit de Saint-Simon*. Paris, 1954. P. 212. «Viada es sueno», III, 8.
- 25 *Jouanna, A.* Le Devoir de révolte: la noblesse française et la gestation de l'État moderne. Paris, 1989. P. 52.
- 26 *Patte, J.-Y., Quenou, J.* Mémoire gourmande de Mme de Sévigné / Préface Bernard Loiseau. Paris, 1996. P. 52.
- 27 *Duclos, C. Pinot*. Considérations sur les mœurs de ce siècle. Paris, 1768. P. 341.
- 28 *Desjardins, A.* Les Sentiments moraux au XVIe siècle. Paris, 1887. P. 145.
- 29 *Brantôme, P. de Bourdeille*. Œuvres du seigneur de Brantôme. La Haye, 1740. T. IV. P. 136.
- 30 *Bluche, F.* Louis XIV. Paris, 1986. P. 275.
- 31 *Мольер*. Дон Жуан, или Каменный гость. Действие третье. Явление пятое.

## ГЛАВА СЕДЬМАЯ

# ПОСМЕРТНАЯ ОПИСЬ ИМУЩЕСТВА ЗНАТНОГО ЧЕЛОВЕКА

*QUO NON ASCENDET?*

ДЕВИЗ ФУКЕ

Исследователю приходится констатировать, что частная жизнь Франсуа Вателя полностью сокрыта от истории. Мы даже не знаем, в каком возрасте он ушел из жизни. Его родители поженились в 1624 году — значит, ему должно было быть не меньше сорока шести лет. На момент смерти он был холост — обычная ситуация в ту эпоху для городской прислуги — и не имел детей. Все это выясняется из описи имущества Вателя, составленной после его смерти. Этот документ, позволяющий восстановить условия жизни Вателя, его вкусы и культурные привычки, а также размер его личного состояния, для нас поистине бесценен. Как все описи XVII века, он не может считаться ни исчерпывающим, ни абсолютно достоверным: ценность отдельных вещей иногда занижалась, чтобы создать более выгодные условия для наследников. Опись имущества, которая могла служить инструментом борьбы между наследниками и кредиторами, была дорогостоящим предприятием, доступным лишь обеспеченным людям.

---

Куда она только не взберется? (*лат.*). Имеется в виду белка, главный символ герба Фуке. — *Примеч. пер.*

---



## ТАЙНОЕ ЖИЛИЩЕ

Франсуа Ватель имел в Париже два жилища. Первое — в особняке Конде в Сен-Жермен-де-Пре. В этом доме, который располагался в треугольнике, образуемом улицами Вожирар, Нев-Сен-Ламбер и Фоссе-де-Месье-ле-Пренс, проживало более половины старших слуг дома Конде. Именно здесь, по утверждению историка Кати Беген, «обговаривалось большинство дел, касающихся дома». Жилье часто давалось прислуге как вознаграждение за годы службы и соответствовало занимаемой должности: лакеи, дворяне, деловые люди располагали, в зависимости от своего статуса, более или менее просторными квартирами, где обитали они сами, их семьи и их собственная прислуга. Гурвилю достался павильон. Интендант Франсуа де Риу с семьей занимал семь комнат. Старший секретарь Жак Кайе — пять комнат. Священник Бернар Лене и конюший Шарль-Франсуа де Гросоль — по три комнаты, а камердинеры Обри и Констан имели каждый в своем распоряжении комнату и кабинет.

Ватель — вероятно, по причине малого стажа у Конде и холостяцкого положения — получил «квартиру» в две комнаты. Первая — «маленькая комната, украшенная куском бергамских штофных обоев пятнадцати или двадцати локтей в длину и полтора локтя в высоту<sup>1</sup>, где опочивший господин Ватель держал свое бюро, восемь стульев, обитых трипом, и ковер с бахромой из зеленой саржи». Во второй комнате, служившей ему спальней, находилось: три стула, обитых трипом; маленький круглый столик орехового дерева на витой ножке, покрытый ковриком из зеленой саржи; перовая перина, «обтянутая тиком; изголовный тюфяк, также набитый пером; пара простыней посконного полотна; набитый шерстяными оческами матрас в бумазейном чехле; покрывало белой шерсти; пол из желтой камчатки; стеганое одеяло; бон грас<sup>2</sup>; балдахин и нижний подзор из той же желтой камчатки; все это с бахромой и занавесками»; и туалетное зеркало. В этих двух комнатах Ватель хра-

<sup>1</sup> Bonne grâsse (фр.) — ткань, украшающая изголовье или изножье кровати, нечто вроде занавески. — *Примеч. пер.*

В особняке Конде не было предусмотрено жилых комнат для прислуги, поэтому Ватель снимал еще одну квартиру из двух комнат на улице Сен-Жозеф, в приходе Сент-Эсташ, в доме, принадлежавшем господину Франсуа Блонделю, «парижскому мещанину», которому Ватель, согласно расценкам того времени, должен был платить за это жилье от 50 до 100 ливров. По сравнению с жилищем Вателя на улице Нев-Сен-Ламбер, производящим впечатление служебной квартиры, пустой и обезличенной, две комнаты, снимаемые у Блонде, сохранили отпечаток личных пристрастий их обитателя. Здесь Ватель повесил портрет Фуке и еще четыре картины, на одной из которых было изображено небольшое блюдо с клубникой, на другой — некая позолоченная статуэтка, а на двух других — Святая Дева и распятие Христа. Эти картины были оценены в 12 ливров — ниже, чем средняя стоимость картин и гравюр в парижских описях той эпохи. В первой комнате — передней — находилась карта «моря-океана», небольшой письменный прибор из красного сафьяна, ларчик орехового дерева, выстланный брокателю<sup>2</sup>. Комнату украшал «старый руанский тканый ковер длиной около двенадцати локтей». В своей страсти к штофным обоям Ватель не был оригинален. Так было устроено три четверти всех парижских жилищ<sup>3</sup>; причем штофные обои бергамского<sup>4</sup> и руанского производства были наиболее распространенными. Штофные обои, покрывавшие стены комнаты по всему периметру, изготовлялись из шелка, хлопка, поскони, козьей и бычьей шерсти; подобные обои можно было встретить и в более богатых интерьерах. В этой комнате с камином<sup>5</sup> Ватель хранил свои семейные архивы, процентные бумаги, квитанции и все документы, имевшие отношение к его деятельности у Фуке. В маленьких ящичках были разложены драгоценности хозяина: пара бриллиантов, фальшивый камень-дублет, кольцо стоимостью в 100 ливров, два перочинных ножика и один обычный, вилочка с костяной ручкой. Шпагу с ножами и пистолеты Ватель держал в особняке Конде.

Окно закрывала штора из белой саржи, внутри была расставлена мебель, соответствовавшая вкусам той эпохи и похожая на обстановку казенной квартиры у Конде: пара двустворчатых шкафов из почерневшего грушевого дерева, стол «орехового дерева на витых ножках, с ящичком, и к нему белый деревянный овальный

столик»; два стула орехового дерева, набитые «волосом и покрытые подушечками из брокатели»; еще шесть стульев, обитых трипом и с чехлами из красной саржи; коврик, покрывавший стол, также из красной саржи. В ту эпоху особо ценились такие породы мелированного дерева, как ель, орех, «белое дерево», вяз и бук. Стульев во всех домах было в преизбытке: в простых семьях они были соломенными, в богатых — набивались конским волосом или шерстяными оческами и обивались трипом, камчаткой, саржей, сукном, а в самых роскошных домах — утрехтским бархатом, шелком или гобеленовыми тканями. Вместо обычной скатерти стол Вателя был покрыт саржевым ковриком. На таких саржевых, или турецких, ковриках иногда раскладывали приборы, о чем упоминает Лафонтен в басне про полевую крысу и городскую крысу: «На коврике турецком / Разложен был прибор».

Вместо сундуков Ватель пользовался для хранения белья и посуды шкафами, позволявшими разложить вещи более компактно и удобно. Массивные двусторчатые шкафы из грушевого дерева с четырьмя внутренними отделениями, закрывавшимися на ключ, и двумя выдвижными ящиками были одним из основных предметов обстановки в парижских интерьерах XVII века. По моде того времени Ватель украсил шкафы галунами, лентами, бахромой и брокателью двух основных цветов эпохи — красного и зеленого, — которые оживляли темный цвет грушевого дерева. Балдахин и нижний подзор кровати Вателя в квартире у Конде были сделаны из желтой камчатки; у Блонделя же они были из красной саржи, в тон всей обстановке комнаты. Самым популярным цветом для драпировки кроватей был зеленый, но и красные оттенки были весьма распространены, особенно малиновый для богатых интерьеров. Кровать у Блонделя, несмотря на вполне скромный вид, была оценена выше, чем кровать у Конде: в восемьдесят ливров против шестидесяти. В эту стоимость входили: «ложе орехового дерева с днищем, соломенный тюфяк, постель (lit), перьевой изголовный тюфяк, набитый шерстяными оческами матрас в бумазейном чехле, большое белое шерстяное покрывало, другое стеганое хлопковое покрывало, полог красной саржи». Словом «постель» (lit) тог-

Недорогие породы дерева типа ели, бука, тополя. — *Примеч. пер.*

да называлось либо пространство, ограниченное занавесками, либо, как в данном случае, перина, набитая пером и обтянутая тиком. Деревянная основа кровати называлась «ложе» (*couche*). В полный комплект принадлежностей для кровати на ножках входили: днище (то есть ряд скрепленных перекладин); иногда — нижний волосяной матрас, обтянутый серым полотном; соломенный тюфяк; один или несколько матрасов; постель; изголовный тюфяк; одна-две подушки; одно или несколько одеял; одеяло для ног; стеганое парадное одеяло на подкладке, проложенное шерстью или хлопком и служащее покрывалом. Полог кровати также состоял из нескольких элементов: «бон грас» — узкие занавеси, спускавшиеся вдоль колонн; балдахин — навес над кроватью; полоски ткани, нашитые по периметру балдахина и скрывавшие прутья; «заголовок» — драпировка, висевшая у изголовья; нижний подзор — тканевая отделка понизу кровати; и, наконец, занавески. Эту модель, очень распространенную в 1670-е годы, можно увидеть на многочисленных гравюрах Абрахама Босе. Как и многие современники, Ватель пользовался покрывалом из белой шерсти и дополнительным покрывалом из хлопка, подбитым фланелью или тафтой. Хотя обе кровати Вателя в описи были оценены ниже стоимости средней кровати той эпохи, в сумме на них было потрачено 140 ливров.

В доме Блонделя были найдены разнообразные принадлежности для кухни и буфетной. Неясно, были ли они собственностью Вателя или же принадлежали домам, где он служил. Они были оценены в 234 ливра, что значительно превосходит среднюю оценку домашней утвари подобного рода в описях парижских хозяйств, где стоимость изделий из железа не превышала 2—3 ливров, а стоимость изделий из меди колебалась от 2 до 10 ливров<sup>6</sup>. Утварь, фигурирующая в описи имущества Вателя, состояла из следующего:

Двенадцать ложек, двенадцать вилок, миска с тремя маленькими подсвечниками, все это серебряное... на сто шестьдесят ливров различной хозяйственной утвари из олова... лоханка красной меди на ножке... ушат красной меди вместимостью четыре ведра... три *мармиты* красной меди, четыре котла желтой меди, три сковороды также красной меди, рыбный котелок красной меди, черпак также красной меди, шумовка, огниво, четыре кастрюли красной меди... крюк для котла,

решетка, три сковороды, две жаровни... все это железное... две простыни посконного полотна каждая размером в два полотнища... три пары толстых простыней грубого посконного полотна, служившие для лакеев... дюжина салфеток старого посконного полотна и вместе с ними дюжина таких же старых скатертей посконного полотна<sup>7</sup>.

У Блонделя же была найдена оцененная в 300 ливров «маленькая двухместная коляска, оснащенная осью и колесами, вкупе с двумя гнедыми лошадками», которой Ватель, вероятно, пользовался для поездок в Шантильи или на улицу Нев-Сен-Ламбер.

---

## ПЛАТЬЕ ИЗ БРЮССЕЛЬСКОГО КАМЛОТА, СЕМЬ НОВЫХ СОРОЧЕК...

Одежда, как и трапеза, была объектом демонстративного потребления<sup>8</sup>. Поэтому домашняя прислуга обычно одевалась лучше, чем другая челядь. Слуги, облаченные в ливрею и носившие такой знак отличия, как шпага, демонстрировали высокий статус и богатство хозяина; их манеру одеваться по возможности копировали зажиточные старшие слуги. Одежда, аксессуары и драгоценности рассматривались как знаки причастности к определенному кругу; при этом стоимость одежды была не так существенна, как ее качество, количество вещей и способность создавать из них различные комбинации. Манеру одеваться, как и манеру принимать пищу, диктовал высший свет. В пьесе Мольера «Мещанин во дворянстве» господин Журден говорит учителю музыки и учителю танцев: «Я немного замешкался, но вот в чем дело: одеваюсь я теперь, как одевается знать»<sup>9\*</sup>.

Для Вателя, выходца из деревни, персмена костюма должна была символизировать коренную жизненную метаморфозу. В XVII веке любое мужское платье состояло из трех основных элементов:

---

*Мольер Ж.-Б.* Полное собрание сочинений: В 3 т. / Пер. Н. Любимова. М.: Искусство, 1987. Т. 3. С. 224. — *Примеч. пер.*

жюстокора, камзола и кюлотов. Анализ описей имущества представителей знати, сделанный Даниэлем Рошем, показывает, что четверть благородных элегантных мужчин имела в своем гардеробе более шести предметов платья, украшенных вышивкой и позументом<sup>10</sup>.

В жилище у Конде Ватель держал на удивление ограниченный гардероб: два жюстокора, одни о-де-шоссы, кюлоты из черного испанского сукна, один шерстяной колпак и один колпак из тафты, маленькую шапочку, две сорочки из голландского полотна, пару длинных чулок из белого сукна, пару английских шелковых чулок, шарф и несколько галстуков.

Зато на его частной квартире были обнаружены четыре полных костюма, состоявших из кюлотов, жюстокоров, пурпуэнов, камзолов<sup>11</sup>:

- костюм из брюссельского камлота, состоящий из о-де-шоссов, кюлот, жюстокора и пурпуэна из стеганого муарового шелка, отделанного лентами цвета палой листвы, оценен в 12 ливров;
- другой костюм, из черного голландского сукна, состоящий из о-де-шоссов, кюлот, пурпуэна, жюстокора и среднего достоинства камзола из черной тафты, отделанной черной лентой, оценен в 14 ливров;
- другой костюм, состоящий из кюлот и жюстокора из полосатого дрогета и куртки из полосатой тафты, оценен в 16 ливров;
- другой костюм, из серой кисеи, состоящий из кюлот, жюстокора на стеганой серой подкладке муарового шелка, пурпуэна также из стеганого муарового шелка на подкладке белой тафты, отделанного черной лентой, а также пурпуэна из черного муарового шелка, оценен в 8 ливров;
- еще два жюстокора из светло-серого сукна и еще один жюстокор, а также о-де-шоссы и кюлоты из черного испанского сукна, а также шапочка, оценены в 20 ливров.

Черный цвет был очень распространен в одежде всех слоев общества, серый предназначался в основном для одежды домашней прислуги, а белый — для знати<sup>12</sup>. Теплая одежда Вателя сшита в основном из голландского сукна или камлота (ткань из козьего пуха с примесью шерсти и шелка) и дрогета (ткань из шерсти и хлопчатой нити) — все это небогатые ткани, скорее для челяди, нежели для знатных людей. Его костюмы сшиты из тафты и муарового

шелка, которые использовались главным образом для парадного платья и всегда отделялись лентами черного цвета или цвета палой листвы. В его гардеробе также были обнаружены четыре пары панталон, из которых «три пары из труанского полотна и еще одна пара из того же полотна, вкуче с хлопчатыми чулками и кальсонами из посконного полотна, оценены в 6 ливров».

Также среди его белья в описи означены:

- восемь пар шелковых чулок, из которых четыре из черного шелка, три из серого и одна из белого, и три другие пары шерстяных чулок, из которых две черные и одна белая, оценены в 16 ливров, а также одна пара новых шелковых английских чулок, оцененных в 10 ливров, и еще одна пара белых чулок из сукна;
- десять сорочек из голландского полотна, из которых семь новых и одна среднего достоинства, оценены в 24 ливра;
- четыре камизоли<sup>13</sup>, из которых три из белой бумазеси и одна из тонкого голландского полотна, отделанная фламандским шитьем, оценены в 10 ливров.

В конце XVII века вся челядь носила рубашки, в то время как среди знатного сословия рубашками пользовались далеко не все<sup>14</sup>. Большое количество чулок и рубашек объясняется тем, что слуга должен был часто менять эти предметы одежды, дабы производить опрятное впечатление.

Будучи элегантным человеком, Ватель не мог обойтись без парика — их у него насчитывалось три. Гардероб Вателя давал возможность создавать различные комбинации костюма: например, жюстокор из светло-серого сукна он мог надеть поверх весты из черной тафты или поверх весты из полосатой тафты. Чтобы выглядеть соответственно своему важному положению, Ватель дополнял костюм разнообразными аксессуарами, перечень которых выдает в нем человека утонченного вкуса:

- бант, два галстука, отделанных по краям вышивкой, семь старых брыжей, все оценено в 8 ливров;
- пара брыжей от жюстокора и к ним пара манжет, оценены в 25 ливров;

- два галстука и три пары манжет из пюссора, так называемых фламандских, оценены в 16 ливров;
- еще четыре пары манжет из пюссора, на так называемый старинный манер, оценены в 60 солей;
- три галстука<sup>15</sup> с четырьмя парами простых манжет и шесть брыжей тонкого полотна, а также три ночные шапочки, оценены в 20 ливров;
- девятнадцать носовых платков голландского полотна, из коих три новых, отделанных кисточками, а другие среднего достоинства, а также салфетка на ночной столик голландского полотна, отделанная кистями, оценены в 10 ливров.

О том, что Ватель заботился о своей внешности, свидетельствуют и предметы туалета, которые он бережно хранил в маленьком футляре из красной тафты:

четыре бритвы, две пары щипцов для завивки, коробочка для пудры, два точильных камня для затачивания бритв, ножницы, три гребня, все помещено в коробку из белого дерева.

Ватель брился над оловянным тазиком, куда стекала вода из кокемара<sup>16</sup>. Надо отметить, что предметы для мытья редко встречаются в описях имущества парижан той эпохи<sup>17</sup>, а бритвы фигурируют лишь в 7% подобных описей<sup>18</sup>: большинство мужчин предпочитали ходить к цирюльнику или вызывать его на дом, либо же пользоваться услугами домашней челяди. Парижанин того времени имел два-три зеркала. Зеркало — основное орудие кокетства, способ создавать видимость — обычно состояло из маленькой зеркальной пластины, оправленной в ореховую или палисандровую раму, лакированную или покрытую росписью, часто позолоченную или выкрашенную в красный цвет. При том что такое зеркало, как правило, оценивалось от 7 до 20 ливров, зеркало Вателя стоило целых 60 ливров.

---

## БОГАТЫЙ ЧЕЛОВЕК

Имущество, зарегистрированное нотариусами в двух жилищах Вателя, было оценено в сумму более 1400 ливров; 25% этой суммы



составили одежда, аксессуары и туалетные принадлежности<sup>19</sup>. Его состоянием были главным образом предметы личного пользования, то есть одежда, мебель и драгоценности, а также «обмениваемые» ценности или сбережения, то есть вклады, процентные бумаги, долговые расписки, наличные деньги (всего-навсего сотня ливров).

В описях той эпохи многие детали были опущены. Описи не фиксировали дарение между живыми, приданое и другие перемещения имущества; иногда налоги на имущество выплачивались уже после составления описи. Все эти лакуны обнаруживаются, например, в посмертной описи имущества Гурвиля, как показывает Катя Беген: опись фиксирует сумму в 550 000 ливров, без учета 620 000 ливров, распределенных между членами семьи Гурвиля и сыном Никола Фуке.

Состояние управляющих домом Конде колебалось от 50 000 до 150 000 ливров и складывалось из недвижимого имущества, наличных денег, ценных бумаг, серебряной посуды и драгоценностей. Эти состояния имели несколько источников, прямых и косвенных. Старшие слуги получали собственно жалованье и «ливрейные». «Ливрейные» — это питание, дрова и свечи, которые могли выдаваться как натурой, так и деньгами. Годовое жалованье старшей челяди из простолюдинов составляло от 300 до 500 ливров, слуги же благородного происхождения получали от 1500 до 6000 ливров в год<sup>20</sup>. Однако бывали и исключения. Так, привратнику особняка Конде, к которому принц испытывал личную привязанность, платили 1800 ливров, что превышало жалованье и генерального контролера, и старшего дворецкого.

Дорожные, наградные, ценности, подаренные или завещанные господами, различные привилегии (например, судебная), освобождение от общественных повинностей (например, приема на постой военных) или освобождение от податей — таковы были разнообразные дополнительные источники обогащения для челяди. К этому надо добавить, что многие старшие слуги были активными участниками экономической машины семейства Конде, что позволяло им получать весьма ощутимые доходы, хотя бы на разнице от сделок по поставкам различных товаров. Таким образом, дворецкие и контролеры больших домов имели возможность стать к кон-

цу жизни богатыми людьми. Генеральный контролер Габриэль Гайяр перед смертью был обладателем состояния, оцененного более чем в 80 000 ливров, а его коллега Клод де Сурдон, отвечавший за конюшни, накопил около 170 000 ливров<sup>21</sup>.

Ватель был далеко не так богат — по крайней мере, если верить документам, фигурирующим в описи его имущества. Его состояние в процентных бумагах, векселях и обязательствах, включая имущество, оценивалось всего в 26 000 ливров. Удивительно, но основную его часть он составил на службе у Фуке. От этих времен у него осталась долговая расписка на 20 000 ливров от Фуке, датированная 1661 годом<sup>22</sup>, «рента от посторонних доходов его величества» на 3000 ливров, датированная 1659 годом: эти государственные процентные бумаги были доступны только тем из домашней прислуги, кто располагал суммой в 5000 ливров, другие не могли себе этого позволить. В бумагах Вателя были также найдены три обязательства — нечто вроде долговых расписок, применявшихся при договоре между частными лицами: о погашении долга с пятипроцентной прибылью на общую сумму в 316 ливров и 25 луидоров; одна из них датирована 12 февраля 1666 года, две другие — началом 1671 года. Непонятно, почему Ватель не приумножил свое состояние на службе у Конде. Вероятно, необходимость заново устраиваться, восстанавливать привычный образ жизни после возвращения из изгнания потребовала материальных издержек. Также весьма вероятно, что за должность у Конде пришлось заплатить. Возможно, Ватель поддерживал семью. И наконец, не исключено, что часть бумаг была уничтожена после его самоубийства.

В любом случае к концу жизни от бедного маленького разносчика вафель, бегавшего со своим лотком по кривым парижским улочкам, не осталось и следа. Вателю, сыну простого крестьянина, удалось занять высокую ступень на социальной лестнице, хотя он и не нажил таких богатств, как другие контролеры и дворецкие.

---

## ПРИМЕЧАНИЯ К ГЛАВЕ СЕДЬМОЙ

Локоть — старинная мера длины; сначала равнялась 1,18 м, затем 1,20 м; упразднена в 1840 году.

Brocattelle — это слово может означать ткань трех различных видов. Самая старинная из них — золотая парча. Затем появилась фламандская брокатель, ткань из шерсти и хлопковой нити, которая шла на покрывала для кроватей, на обивку стульев и стен. Эта довольно простая по фактуре ткань, обычно в мелкий цветочек или в мелкую клетку, была широко распространена; она встречается во многих описях, в том числе в описи мебели королевского дома, составленной в 1675 году. И наконец, существовала еще третья брокатель — итальянская или французская; самой дорогой в этом виде была венецианская брокатель. В описи мебели королевского дома за 1673 год упоминается шесть отдельных предметов мебели, обитых этой тканью (два образца белой основы, два — пурпурной, один — зеленой и один — желто-красной), и пять гарнитуров, обитых брокателью в разводах.

*Pardailhé-Galabrun, A. La Naissance de l'intime: 3 000 foyers parisiens (XVIIe—XVIIIe siècle). Paris, 1988. P. 369.*

Сначала эти штофные обои производились в Бергамо, затем, с 1622 года, — во Франции, в Лионе и в северных городах, а именно в Руане, Лилле, Амьене, Турнаэ. В силу доступной цены — от 1 до 10 ливров за локоть — они пользовались большой популярностью у покупателей весьма скромного достатка. Рисунок варьировался: соединенные полосы, полосы с птицами или цветами, венгерский рисунок, то есть шевроны. Основа этого штофа обычно делалась из пеньки, что сообщало ему большую прочность. Штоф из Оверни и Обюссона был предназначен для более обеспеченных слоев населения.

AN, MC, XCII, 201: «...Прежде всего пара железных подставок для вертела, каминные щипцы и клещи, оценены в 4 л[ивра]».

*Pardailhé-Galabrun. Op. cit. P. 287—292.*

AN, MC, XCII, 201.

- 8 *Roche, D.* La Culture des apparences: une histoire de vêtement. Paris, 1990. P. 108.
- 9 *Мальер.* Мещанин во дворянстве. Действие первое. Явление второе.
- 10 *Roche.* Op. cit. P. 130.
- 11 Кюлоты — «вид о-де-шоссов» (Dictionnaire de l'Academie Française).  
 Жюстокор — «вид одежды с рукавами, доходящей до колена и облегающей тело» (Dictionnaire de l'Academie Française).  
 Пурпуэн — «часть мужского платья, облегающего тело от шеи до пояса. О толстеющем мужчине говорят, что он «начинает наполнять свой пурпуэн», а о человеке, хорошо отобедавшем, — что он «хорошо набил свой пурпуэн»» (Dictionnaire de l'Academie Française).  
 О-де-шосс — «часть одежды, покрывающая ляжки и предназначенная покрывать ляжки» (Dictionnaire de l'Academie Française).  
 Веста — «вид длинного платья, надеваемого поверх любого другого платья; носится левантийскими народами. Еще так называют длинный камзол, который носится под жюстокором и служит пурпуэном» (Dictionnaire de l'Academie Française).
- 12 См.: *Roche.* Op.cit. P. 127. Tableau 11: «Couleurs et motifs vers 1700».
- 13 Камизоль — тип шемизетки; надевалась под обычное платье; длиной до колен или до ступней; шилась из полотна, замши, бумазеи или хлопчато-бумажной ткани.
- 14 *Roche.* Op. cit. P. 162.
- 15 Галстук в те времена представлял собой платок из полотна или тафты, который оборачивался вокруг шеи и заменял воротник.
- 16 Кокемар — изначально небольшой сосуд, округлый в нижней части и сужающийся кверху, снабженный ручкой и крышкой; иногда с горлышком; начиная с XV века становится обязательной принадлежностью цирюльника; упоминается в «Большом завещании» Франсуа Вийона, а также в счетах герцогов Бурбонских 1467 года. Кокемар фигурирует в описи имущества Екатерины Медичи 1589 года наряду с тазом и двумя маленькими мисочками для полоскания рта. Сообщается в: *Hauard, H.* Dictionnaire de l'ameublement et de la décoration depuis le XIIIe siècle jusqu'à nos jours. Paris, 1887—1890.
- 17 Художник и камердинер короля Жак Линар имел в 1663 году «спрятанный за ширмой прямоугольный столик с ценным тазиком из белого и крас-

ного мрамора». Верхом утонченности была полуванна из красной меди на деревянном каркасе и с краном, стоявшая в маленькой комнате у секретаря финансов Ролана Грюэна. См.: *Perdailhé-Galabrun*. *Op. cit.* P. 355.

18 *Ibid.* P. 360.

19 *Roche*. *Op. cit.* P. 95. Tableau 4: «Valeur des garde-robes et du linge en 1700». При общей оценке движимого имущества знатного человека, жившего в 1700 году, в 62 000 ливров вещи личного пользования оценивались в 13 500 ливров, а одежда и белье – в 1800 ливров. Из 4200 ливров, составлявших общую стоимость движимого имущества слуг, вещи личного пользования оценивались в 550 ливров, а одежда и белье – в 115 ливров.

20 *Béguin, K.* *Les Princes de Condé. Rebelles, courtisans et mécènes dans la France du Grand Siècle.* Seyssel, 1999. P. 233–236.

21 *Ibid.* P. 250

22 AN, MC, XCI I, 201. Расписка, «подписанная Фуке 17 февраля 1661 года, которой нижеподписавшийся обещает выплатить держателю сего сумму в 20 000 ливров... и еще другая бумага, поданная упомянутым господином Вателем нотариусам Ленорману и Гуго в сеньории Парижа 13 сентября 1661 года, в которой господин Ватель заявляет, что, питая уважение к господину Фуке, он не протестовал против наложения печатей на его имущество на сумму в 20 000 ливров, которые тот ему должен».



ЧАСТЬ ВТОРАЯ

ИСКУССТВО ТРАПЕЗЫ





*Из всех наших чувств вкус – самое  
восхитительное и самое жизненно  
насузное чувство.*

**НИКОЛА ДЕ БОНФОН**



*XVII век – время, когда в кулинарном искусстве происходят глубочайшие перемены. Меняются представления о правильном питании, меняются вкусы, вводятся в обращение новые продукты, совершенствуются способы приготовления пищи. Повара все больше внимания уделяют изысканности пищи. Они развивают базовую технику, создают новые рецепты и новые способы приготовления одного и того же блюда, совершенствуют презентацию трапезы.*

*Новый кулинарный стиль затрагивает не только содержимое кастрюль и тарелок. Важные составляющие нового стиля – сама структура трапезы и сама процедура обслуживания на французский манер. Это уже не просто кулинарное искусство, это искусство трапезы. «Изящество, порядок и чистота» – вот три главных принципа, которыми отныне руководствуются повара и дворецкие. Удовольствие от еды должно соединяться со зрительным и обонятельным удовольствием. Стол становится декорацией, на фоне которой разворачивается действие трапезы, и дворецкий должен уметь профессионально поставить эту декорацию. Его талант выражается в убранстве стола, в изысканности приборов, посуды, столового белья, цветов и в их разумной расстановке. Расположение кушаний на столе подчиняется строгой системе, что требует самого тщательного подхода к процедуре перемены блюд.*

*Блеск богатого дома – это не только изобилие стола, редкость и дороговизна продуктов, но в большой мере изобретательность повара и дворецкого. Стол, наряду с обстановкой жилища и одеждой, становится знаком принадлежности к определенному социальному кругу с присущим ему образом жизни и принятыми в этом кругу правилами хорошего тона. Развивающаяся гурманская чувствительность пока еще остается делом узкой прослойки аристократии. Ватель внес не малый вклад в становление «новой кухни» и искусства трапезы, требовавших прежде всего безупречного дворецкого.*

## ГЛАВА ВОСЬМАЯ

# БЕЗУПРЕЧНЫЙ ДВОРЕЦКИЙ

*В знатных домах должность дворецкого отнюдь не назовешь малозначительной. Само это слово говорит за себя, так что нет нужды в длинных рассуждениях, чтоб дать ему определение и описать его особенности.*

«БЕЗУПРЕЧНАЯ ШКОЛА СЛУЖИТЕЛЕЙ  
СТОЛОВОГО ВЕДОМСТВА»

Монтень описывал дворецкого кардинала Карафы как просвещенного человека, умеющего порассуждать о вкусах и о правильном питании:

Я попросил его рассказать мне о должности, которую он отправлял. Он произнес целую речь об этой науке убогостроения 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!<sup>1</sup>

В XVII веке дворецкий большого дома отвечал не только за обслуживание трапезы, но также за снабжение и за то, что мы сегодня называем работой с персоналом. Дворецкий составлял повседневные меню и меню для приемов, учитывая вкусы своего хозяина. Он старался разнообразить стол, штудирова кулинарные книги и руководства по правильному питанию и обсуждая блюда со своими поварами. Он был единственным распорядителем на кухне и в буфетной. Убранство стола, последовательность перемены блюд, точность обслуживания, вкусовые качества блюд и их внешний вид — все это находилось в компетенции дворецкого. Его работу оценивал не только хозяин, но и гости, а значит, и газеты. Леонор д'Этамп-Валансе, архиепископ Реймский, после неудачного обеда у коадьютора Парижа собрал своих старших слуг и сказал им следующее:

Там было то-то и то-то, такие-то и такие-то изъяны. Я вам об этом говорю, чтоб вы береглись их повторить, ибо если случится, что вы меня так обслужите, то уж лучше вам не жить на свете<sup>2</sup>.

Должность дворецкого по традиции занимали знатные люди, часто — обедневшие дворяне, поскольку она требовала таких задатков, которые, по представлениям того времени, могли быть даны человеку только от рождения. Достоинства дворецкого или *сомелье* — врожденные, им нельзя обучиться. Однако в реальности не все дворецкие были дворянского происхождения. Примером тому служат и Ватель, и Одиже, автор труда о том, как «хорошо поставить дом», которому довелось однажды подавать обед королю в парижской городской ратуше. В 1662 году анонимный автор «Безупречной школы слугителей столового ведомства» снисходительно замечает по этому поводу, что попавшие на должность дворецкого простолюдины «навсегда сохраняют присущие им лакейские наклонности»<sup>3</sup>.

---

*Монтень М.* Опыты: В трех книгах. Книги первая и вторая / Пер. А.С. Бовича. М.: Наука, 1979. С. 272—273. — *Примеч. пер.*

## «ПЕКИТЕСЬ О ДОБРЕ ГОСПОДИНА»

Дворецкий отвечал не только за стол своего хозяина и его семьи, но также за питание челяди. Продукты для господского стола и для слуг не всегда были одинаковы по составу и по качеству: «Он должен сговориться с хорошим булочником и про хлеб к господскому столу, и про хлеб для домашней прислуги»<sup>4</sup>. В тратах на еду дворецкий должен был проявлять осмотрительность. «Пекитесь о добре господина»<sup>5</sup>, тратьте его средства с умом, покупайте провизию сообразно времени года и вовремя делайте запасы, советует руководство XVII века по экономному ведению хозяйства.

И в мелких, и в крупных хозяйствах заказы и закупки провизии производились в тот период, когда соотношение цены и качества продуктов становилось оптимальным; таким образом делались запасы на будущее. Не рекомендовалось покупать товары по мелочи,

что не только самым досадным образом вынуждает вас носить с каждым отдельным предметом, но и чрезвычайно обременительно для кошелька, ибо... покупая оптом, вы за тридцать пистолей получите столько, сколько не получите и за пятьдесят, если будете покупать по мелочи»<sup>6</sup>.

Летом дворецкий запасал дрова и уголь, всякого рода конфитюры, как жидкие, так и сушеные, паштеты, фрукты, сиропы для прохладительных напитков, огурцы, *портулак*, соленый и маринованный сверлильник<sup>7</sup>, сморчки, сушеные опята, уксус из разнообразных цветов. Осенью он пополнял запас дров и угля на зиму, заготавливал сало, свечи и т.д. Зимой он закладывал в ледники снег и лед; отбирал впрок ликеры — *россоли*, *попюло*, *анжелик*; к зиме запасался специями, ароматическими веществами, сахаром, маслом, сушеными фруктами — все эти бакалейные товары составляли его «неприкосновенный запас», хранившийся в погребах и кладовых. Обеспечить хозяйство провизией, правильно сделать запасы — необходимое условие успешной деятельности дворецкого: «К тому же вы избавляете себя от труда и беспокойства сто раз выходить за всякими безделицами, отвлекающими вас от вещей действительно полезных»<sup>8</sup>.

Дворецкий большого дома был также обременен заботами, связанными с перемещениями своего господина. Как мы уже писали, Фуке жил в Париже недалеко от Лувра, когда там находились король и Мазарини; в Сен-Манде, когда двор отдыхал в Венсене; и в Во, когда двор переезжал в Фонтенбло. Дворецкий должен был следовать за господином и тогда, когда тот отбывал на театр военных действий.

При переездах дворецкий отвечал за провиант и за транспортировку кухонной и столовой утвари. В «Искусстве хорошо готовить» подробнейшим образом описываются его бесчисленные обязанности в подобных ситуациях: надо получить провизию, уложить ее в ларь и погрузить на телегу; сделать запасы вина, то есть наполнить специальные ящики бутылками бургундского и ликерами, а также бутылками с уксусом и маслом для салатов; не забыть упаковать серебряную посуду, столовое белье и всю необходимую для кухни и буфетной утварь, как то: для буфетной — печь красной меди, железную жаровню, большую лохань, котелки и сковородки, стаканы и бутылки, ступку; а для кухни — кастрюли, котлы, курильницы, сковороды для жарки и для тушения, большой котел, ложки, шумовки, шпиговальные иглы, треножники, таганы, вертела; проследить, чтобы старший по буфетной и старший по кухне собрали дорожную корзину с тарелками, ложками, ножами, вилками и другими столовыми приборами и не забыли положить сервировочные блюда и тарелки.

Наконец, в обязанности дворецкого входила подготовка «особых случаев», то есть организация приемов для сильных мира сего. Если «господин пожелает принять кого-либо особенным образом, вы должны выслушать его приказ и принять к сведению каждое его слово»<sup>9</sup>. Иногда, как это случалось, например, у Конде, расходы на подобные приемы не были заложены в первоначальный бюджет дома и для их организации требовалось заключать дополнительные сделки на поставки провизии и других необходимых товаров<sup>10</sup>. Именно в таких обстоятельствах Вателю много раз приходилось устраивать пиры и у Фуке, и у Конде. Дворецкий получал добро на «особые расходы» и заказывал у поставщиков или торговцев лучшие продукты, какие можно было найти на рынке.

Так или иначе все эти покупки проходили через руки старших слуг, отвечавших за их дальнейшее распределение. Таким образом, проблема отчетности дворецкого стояла весьма остро. Дворецкий должен был «внимательнейшим образом делать заметки набело»<sup>11</sup>, то есть записывать все, что куплено, получено и выдано за день, а потом давать еженедельные или ежемесячные отчеты генеральному контролеру или интенданту дома. «Если счета дворецкого не сходятся с его тратами, быть беде»<sup>12</sup>. Счетная книга, перья, чернильница, пресс и весы, хранившиеся в уединенном кабинете дворецкого, были такими же необходимыми атрибутами его службы, как шпага, салфетка, плащ и шляпа.

## НАЧАЛЬНИК НАД СТАРШИМИ СЛУГАМИ, ПОВАРАМИ И ПОВАРЯТАМИ

В обязанности дворецкого входило содержание дома в порядке, наем персонала и надзор над ним. Так, дворецкий принца Конде Даниэль де Рикю лично выплачивал жалование помощникам, мальчикам из буфетной, шпиговальщикам, привратникам, кухаркам, вертельщикам, носильщикам и другой челяди<sup>13</sup>. На кухне, как и во всем доме, действовали жесткие законы субординации:

Пока человек состоит на службе, господин должен ему три вещи: содержать, давать работу и примерно наказывать<sup>14</sup>.

Работа, хлеб и внушения. Хотя моралисты XVII века все чаще советовали проявлять большую терпимость к слугам, господин и челядь оставались связанными общим бытом, что нередко способствовало жестокости одних и плутовству других<sup>15</sup>.

Держать в кулаке слуг считалось такой же обязанностью хозяина дома, как обеспечивать жену и воспитывать детей. В 1692 году автор «Хорошо поставленного дома» утверждал, что, если хозяин или хозяйка дома хотят иметь хороших слуг, надо, чтоб они сами были хороши и относились к слугам не как к рабам, а как к прием-



ным детям. Долг хозяев — заботиться о слугах и научить их всему тому, что необходимо для их же собственного блага, а также для лучшего служения своему господину и для приумножения господского состояния. Когда эта миссия передавалась дворецкому, он оказывался в роли хозяина дома и «главы семейства»<sup>16</sup>.

Хозяину дома «удобно, чтобы вы были беспристрастны ко всякому, кем бы он ни был, и от всех требовали беспрекословного выполнения служебных обязанностей»<sup>17</sup>. Аббат Флери, служивший наставником в доме Конти, воспитавший узаконенного сына мадемуазель де Лавальер и Людовика XIV, графа де Вермандуа, а также трех внуков короля, полагал, что дворецкий, как и его хозяин, в обращении со слугами должен стараться избегать «резкого и сухого» тона<sup>18</sup>. Его долг — не допускать шума и толкотни в кухне, пресекать ссоры<sup>19</sup> и не позволять старшим слугам дурно обращаться с младшими по должности, оскорбляя их словом или действием. Он обязан следить, чтобы челядь

не потребляла сверх меры дрова и уголь, а также соль, вино, масло, специи, сахар и другие продукты, необходимые для соусов или конфитюров. Многие из них почитают за честь тратить все это расточительно, полагая, что изобилие пристало большим домам: это не что иное, как тщеславие и нерадивость<sup>20</sup>.

Подобно отцу семейства, обязанности которого не сводятся только к материальной стороне жизни семьи, дворецкий несет ответственность за нравственную жизнь своих подопечных. Он должен наставлять их на путь истинный, с которого они постоянно сбиваются в силу естественных дурных наклонностей, как свидетельствуют общеизвестные выражения вроде «лакейская душа» и «холопье семя». Во избежание воровства на кухнях дворецкому надо бдительно следить, чтобы «женатые слуги не имели обыкновения брать домой свой ежедневный обед, разве что по особому разрешению хозяина»<sup>21</sup>. Повару не позволяется готовить пищу из остатков от господского стола или выносить их из дому; старшему слуге воспрещается давать чужим людям конфитюры, паштеты, консервы, ликеры, хозяйское вино или другой провиант. Закон сурово карает домашних воров, особенно если они уличены в кра-

же серебра: дело могло дойти даже до виселицы, хотя обычно все кончалось изгнанием провинившегося.

Дворецкий присматривает не только за работой, но и за досугом челяди, живущей в служебных помещениях при господском доме. Замеченных в богохульстве и сквернословии отчитывают, а неосторожных любовников увольняют. Чреватые различными неприятностями свидания, игры и развлечения следует заменить чтением и молитвой<sup>22</sup>. В доме принца Конти, губернатора Лангедока, было заведено правило, согласно которому дворецкие и контролеры должны были участвовать в богоугодных мероприятиях: дважды в день — утром и вечером — слуги вместе с хозяином слушали молитву домашнего священника.

Наконец, дворецкий заботится о больных слугах, в то время как господин опекает стариков — как принц Конде, который, по свидетельству Одиже, назначал старым слугам пенсии или пристраивал их на такое место, «где они могли бы тихо и безмятежно провести остаток своих дней»<sup>23</sup>. По мнению бывшего дворецкого Одиже, если слуги получают справедливое жалованье и хорошее содержание, они искренно привязываются к господам и относятся к ним как к отцу и матери.

В конце XVII века дворецкий большого дома получал 500 ливров в год, повар — 300 ливров, камердинеры — по 200 ливров. К этому жалованью нужно прибавить выдачи натурой и прибыль от торговли местами. Эта прибыль была не так уж мала: если верить Таллеману де Рео, в доме финансиста Монторона место лакея стоило 10 пистолей, за каковую сумму желающие могли приобрести его у дворецкого.

Трапеза самого дворецкого была устроена по-разному в зависимости от богатства и знатности дома. Маркиз де Ливри, старший дворецкий короля, имел в Версале собственный стол. В частных домах дворецкий обычно ел вместе с другими слугами: он сидел во главе стола вместе со священником, конюшим и камердинером; слуги более низкого ранга, такие, как пажи и кучер, либо сидели за тем же столом на некотором отдалении, либо ели за отдельным столом. Иногда им выдавались деньги на самостоятельное питание, но дешевле было кормить их дома, потому что здесь им скармливали остатки с господского стола или блюда с испорчен-

ным внешним видом, которые не могли быть поданы хозяину. Чтобы их питание было хорошим и обильным, следовало «по возможности изъять из него всякого рода деликатесы, что весьма затруднительно в тех домах, где трапеза поставлена на широкую ногу»<sup>24</sup>.

ОБРАЗЕЦ ТРАПЕЗЫ, ПОДАННОЙ  
У МАРКИЗА ДЕ ЛИВРИ  
В ИЮНЕ 1690 ГОДА,  
СОГЛАСНО МАССИАЛО

Первая перемена блюд

*Супы: куриный суп с горошком и огурцами – биск из голубей – суп из репы с уткой – капустный суп с куропаткой – суп здоровья с каплуном – суп по-домашнему с пармезаном – суп из диких голубков – и другой суп, из перепелов с корешками – фазаны окорочка – кусок слабосоленой говядины, жаренный на углях, – и, как главное антре, говяжье жаркое с маринадом и жареные телячьи котлеты.*

После того как были унесены супы, на стол поставили следующие блюда:

*ЗАКУСКИ: фаршированные бараньи ноги и крокеты – филе пулярки с устрицами – жареные бараньи языки с соусом рамолад – куриное фрикасе со щукой – молодая индюшка, фаршированная душистыми травами.*

Вторая перемена блюд

*ЖАРКОЕ: большое блюдо с разнообразной дичью и четыре салата.*

*АНТРЕМЕ: миндальный пирог – артишоки а-ля Сенгара, обложенные жареными артишоками, – рагу из гусиной печени, шампиньонов и окорока – горошек в сливках с сырным пирогом.*

*ЗАКУСКИ: четыре: одна из оладий на воде – одна из слоеных пирожков – одна из грибов со сливками – одна из яиц с апельсинами<sup>25</sup>.*

Большим спросом пользовались места в домах финансистов: здесь слуги могли вдоволь есть и пить, здесь их не перегружали работой, которая распределялась среди многочисленной челяди. Дома вельмож, многие из которых жили довольно стесненно, нечасто предлагали такие условия. По наблюдениям современного исследователя Жан-Пьера Гутона, в 1660-х годах частные лица уже не могли позволить себе держать так много прислуги, как в былые времена. Прими Висконти в своих «Записках о дворе Людовика XIV» отмечает, что Де Ледигьер, гувернер дофинов, был «одним из немногих, кто многочисленностью прислуги и слуг из дворян, ведением дома, хорошим столом и щедростью во всяком деле еще поддерживал репутацию французской знати»<sup>26</sup>.

## ЛИТЕРАТУРА О СЛУЖБЕ ДВОРЕЦКОГО

Первые сочинения о службе дворецкого, о его роли и обязанностях появились в Италии. Хотя в XVII веке здесь в основном переиздавались выдающиеся труды об искусстве трапезы, созданные в эпоху Ренессанса, Франсуаза Сабан и Сильвано Сервенти, авторы книги «Гастрономия Великого века»<sup>27</sup>, насчитали по крайней мере тринадцать новых трактатов, написанных и вышедших в свет между 1621 и 1694 годами. Среди них есть два труда, опубликованных в Неаполе, которые заслуживают нашего особого внимания. Первый, «Светильник придворных» (1634), написанный в популярной тогда форме диалога между учителем и учеником, рассказывает среди прочего об обычаях двора и об устройстве знатного дома, а именно о его двадцати четырех службах и об обязанностях различных слуг, от суперинтенданта до пажа, в число которых, разумеется, входит и дворецкий. Второй труд под названием «Современный дворецкий», в двух томах, вышедших в 1692 и 1694 годах, принадлежит перу Антонио Латини, жизненный путь которого во многом схож с судьбой Вателя. Латини оставил рукописную автобиографию, в которой он повествует о своем восхождении по ступеням иерархии столового ведомства. Этот документ тем более ценен для нас, что подобные биографические свидетельства чрез-

вычайно редки как для Италии, так и для Франции. Родившись в 1642 году в простой семье и осиротев в семилетнем возрасте, он

худобедно добывал пропитание сначала попрошайничеством, а потом подрываясь на разные работы в зажиточные дома, где получал за свои услуги стол и кров. Так, переходя из дома в дом по воле обстоятельств, он попал в богатую семью из рода Мателика, где прожил два года. Там он научился писать и приобрел первые навыки управления сельскохозяйственными угодьями. Переломным в его судьбе стал 1658 год, когда он в возрасте шестнадцати лет отправился в Рим, где ему удалось поступить на службу к кардиналу Антонио Барберини, племяннику папы Урбана VIII. Пристроившись для начала на кухню, он быстро обучился поварскому ремеслу, а затем, перебираясь на все более и более высокие должности в дворцовой службе, достиг положения дворецкого, которое впоследствии позволило ему попасть на службу к первому министру королевства в Неаполе. Это стремительное восхождение, принесшее безродному Антонио Латини звания рыцаря и пфальцграфа, показывает, какие возможности социального продвижения предлагало столовое ведомство, если человек оказывался на высоте поставленной задачи<sup>28</sup>.

Во Франции специальная литература о службе дворецкого появилась позднее. В 1641 году вышел в свет труд Креспена «Экономия, или Верный способ добиться хорошей службы», где среди прочего содержалось обращение к дворецким. Автор, сам служивший на этой должности у маркиза де Лезе, которому он и посвящает свое сочинение, напоминает, какие ожидания хозяин дома возлагает на дворецкого:

Хорошо бы вам было поглядеть, как подают еду и прислуживают в вельможных домах, что особенно было бы полезно для вашего повара<sup>29</sup>.

Два десятилетия спустя трактаты, написанные дворецкими, становятся поветрием. Так, в 1659 году выходит труд «Дворецкий, обучающий хорошему обслуживанию за столом и расстановке блюд», содержащий главу «Звание и власть дворецкого». В 1662 году Пьер де Люн публикует сочинение под названием «Новый и безупречный королевский дворецкий, обучающий манере накрывать на стол на каждый день и по случаю празднеств», которое представляет собой набор планов,

демонстрирующих различные способы гармоничного расположения блюд на столе. «Безупречная школа служителей столового ведомства, куда входят Подлинный дворецкий, а также Великий стольник, Королевский *сомелье*, Королевский повар и Королевский пирожник» — плагиат, составленный из нескольких трудов, — с 1662 по 1696 год переиздавался четыре раза. Но только в 1692 году появляется книга, дающая подробное представление об устройстве дома той эпохи — это «Хорошо поставленный дом» Одиже. Автор, бывший дворецкий, ставший впоследствии лимонадчиком в Париже, посвящает тридцать восемь глав своего сочинения искусству изготовления водиц и ликеров, которому он обучился в Италии.

Изучение этих пособий рекомендуется всякому, кто отвечает за поддержание порядка в домашнем хозяйстве. Никола де Бонфон в третьей части своего сочинения «Сельские улады», посвященной дворецким больших знатных домов, адресует им такое «Наставление на случай пиров»:

Дворецкому надлежит принять во внимание множество важнейших соображений... необходимо, чтобы дворецкий видел, что происходит на больших пиршествах, дабы он не допустил у себя в доме ничего, что могло бы прийти в разлад с его вкусом, и еще затем, чтобы всякий раз узнавать о новшествах<sup>30</sup>.

Советы Бонфона об управлении знатным домом и о столовых расходах адресованы как состоявшимся дворецким, так и тем, кто только мечтает занять это место. В эпоху, когда профессиональные навыки, необходимые для службы в столовом ведомстве, приобретались прямо «на рабочем месте», подобные руководства были, несомненно, важным подспорьем в «обучении ремеслу»<sup>31</sup>.

Наряду с этой специальной литературой начиная со второй половины XVII века появляются кулинарные книги, содержащие рецепты, а иногда и образцы меню. Рукописные кулинарные книги существовали уже в Средние века. Собрание рецептов, известное под названием «Малый трактат 1306 года»; «Мясоед Тайевана», включающий несколько «Мясоедов», в том числе от Сиона и от Ватикана; «Парижский домохозяин», сочинение анонима 1393 года, служили источниками рецептов для поваров и руководством по ве-

дению дома для хозяек. Эти сочинения, судьбе которых весьма благоприятствовало изобретение книгопечатания, останутся единственными в своем роде вплоть до XVI века, когда один за другим появляются такие труды, как «Кулинарная книга, чрезвычайно полезная и выгодная», опубликованная в Париже в 1540 году, «Превосходная кулинарная книга», вышедшая сначала в Лионе в 1541 году, а затем в Париже в 1555 году, «Великий повар всякой кухни», итальянские кулинарные книги, как на языке оригинала, так и переводные, — например, сочинение Бартоломео Платина «Платин на французском наречии», опубликованное в Лионе в 1505 году, — а также труды, посвященные искусству стольника. Советы по изготовлению конфитюров на основе сахара, меда или уксуса служители столового ведомства могли найти в «Превосходном и весьма полезном сочинении» Мишеля Нострадамуса, опубликованном в Лионе в 1555 году, или в «Секретах сеньора Алексиса Пьемонтского», вышедших в Париже в 1561 году. Таков, в общем, вклад XVI века в искусство трапезы.

В следующем веке появляются новые труды, «исключительно необходимые всем дворецким и стольникам»<sup>32</sup>. Вот главные из них: «Французский повар» (1651) Франсуа де Лаваренна; «Французский садовник» (1651) и «Сельские улады» (1654) Никола де Бонфона; «Повар, где толкуется о правильном способе приготовить все виды мяса» (1656) Пьера де Люна; анонимные труды «Тщательный кулинар» и «Французский конфитюрщик» (1660). Со всеми этими сочинениями Ватель мог быть знаком. А такие книги, как «Искусство хорошо готовить» (1674) загадочного L.S.R., «Трактат о конфитюрах» (1689) и, наконец, два сочинения Массиало — «Королевская и мещанская кухня» (1691) и «Новое руководство о конфитюрах» (1692) — и «Хорошо поставленный дом» (1692) Одиже выходят уже после его смерти.

Эти руководства — лишь одна струя в захлестнувшем XVII век широким потоке популярных книг о научных и технических достижениях — являются ценными источниками для того, кто интересуется историей гастрономии. Мы еще будем обращаться к ним в последующих главах этой книги.

ПРИМЕЧАНИЯ К ГЛАВЕ ВОСЬМОЙ

- 1 *Montaigne*. Essais, I, ch. 51.
  - 2 *Tulleman des Réaux, G.* Historiettes. Paris, 1960. Т. I. P. 427.
  - 3 L'École parfaite des officiers de bouche contenant Le Vray Maistre d'hostel, Le Grand Escuyer tranchant, Le Sommelier royal, Le Confiturier royal, Le Cuisinier royal et Le Pâtissier royal. Paris, 1662. P. 1–13.
  - 4 *Audiger, N.* La maison réglée et l'Art de diriger la maison d'un grand seigneur et autres, tant à la ville qu'à la campagne et le devoir de tous les officiers et autres domestiques en général, avec la véritable méthode de faire toutes sortes d'essence d'eaux et de liquers fortes et rafraîchissantes à la mode d'Italie. Paris, 1692. Rééd., 1995. P. 464–466.
- Crespin, sieur.* L'Economie ou le vray advis pour se faire bien servir. Paris, 1641. P. 23.
- 6 *L. S. R.* L'Art de bien traiter, divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant utile à toutes les personnes et conditions. Exactement recherché, et mis en lumière par L. S. R. Paris, 1674. P. 127.
  - 7 Сверлильник (персе-пьерге) – растение, растущее под скалами или под стенами, например солонец.
  - 8 *L. S. R.* Op. cit. P. 127.
  - 9 *Crespin.* Op. cit. P. 2.
  - 10 AN, MC, XCII, 190. Купчая на хлеб для короля за январь 1668 года; купчая на вино для короля за февраль 1668 года.
  - 11 *Bonnefons, N. de.* Les Délices de la campagne. Suite du jardinier françois où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie tout ce qui croist sur la terre et dans les eaux. Dédié aux dames ménagères. Paris, 1654. P. 384.
  - 12 Dictionnaire de l'Académie française.



- 13 AN, MC, XCII, 193. Купчие на поставки товаров для домов их с.в. [светлейших высочеств], 20 декабря 1669 года.
- 14 *Fleury, C., abbé.* Les Devoirs des maîtres et des domestiques. Paris, 1688. P. 13.
- 15 *Anis, Ph.* L'Enfant et la vie familiale sous l'Ancien Régime. Paris, 1973. P. 448–450.
- 16 *Crespin.* Op. cit. P. 21.
- 17 Ibid. P. 17.
- 18 *Fleury.* Op. cit. P. 227.
- 19 *Crespin.* Op. cit. P. 18.
- 20 *Fleury.* Op. cit. P. 185.
- 21 Ibid. P. 177.
- 22 Ibid. P. 187.
- 23 *Audiger.* Op. cit. P. 443.
- 24 *Fleury.* Op. cit. P. 14.
- 25 *Massialot, F.* Le Cuisinier roïal et bourgeois, qui apprend à ordonner toutes sortes de repas, & la meilleure manière des ragoûts les plus à la mode & les plus exquis. Ouvrage très utile dans les familles & singulièrement nécessaire à tous maîtres d'hôtel & écuïers de cuisine. Paris, 1691. P. 30.
- 26 *Primi Visconti, J.-B.* Mémoires sur la Cour de Louis XIV, 1673–1681. Paris, 1988. P. 104.
- 27 *Sabban, F., Serventi, S.* La Gastronomie au Grand Siècle. Paris, 1998. P. 35–44.
- 28 Ibid. P. 43.
- 29 *Crespin.* Op. cit. P. 21.
- 30 *Bonnefons.* Op. cit. P. 375–384.
- 31 *Audiger.* Op. cit. P. 441–444.
- 32 *Massialot.* Op. cit. Titre.

## ГЛАВА ДЕВЯТАЯ

---

# МИР КУХНИ

*За ужином порою  
Мне повар предстает  
Той силой неземною,  
Что счастье нам дает.  
Вознесшийся над нами  
Всесильный бог и царь,  
На кухне он как в храме,  
Где печь — его алтарь.*  
Дезожье<sup>1</sup>

Оливье де Серр в своем сочинении «Театр сельского хозяйства и уход за полями» (1600) советовал устраивать кухни в первом этаже дома\*, возле общей гостиной, чтобы иметь возможность присматривать за челядью и днем, и ночью, ибо нижний этаж — «наихудшее место в доме, противоречащее здоровью, безопасности и испанскому духу»<sup>2</sup>. Архитекторы, однако, пренебрегали его советами: в богатых парижских домах кухни, буфетные, кладовые и столовые для прислуги<sup>3</sup> еще долго будут располагаться в цокольном этаже. Замок в Во, где кухни находились в подzemелье, — исключение из этого общего правила.

Местоположение кухни и других служб столового ведомства становится в XVII веке предметом разнообразных экспериментов. Архитекторы и строители разрываются между двумя противоречащими друг другу требованиями: максимально приблизить место приготовления еды к пространству, где происходит трапеза, но в

Что соответствует русскому второму этажу: во Франции нижний этаж называется цокольным, отсчет ведется начиная со следующего этажа. —  
*Примеч. пер.*

то же время удалить кухни, с их шумом и запахами, от жилых помещений, поскольку «нет ничего более отталкивающего, чем запах кухни и запах мяса по окончании еды»<sup>4</sup>. В конце XVII века принцесса Пфальцская жаловалась в письме:

Я всего два часа в Париже, а у меня уж разыгралась головная боль и першит в горле так, что я беспрестанно кашляю. Я не могу здесь ничем заниматься, ибо кухни расположены прямо под моей комнатой<sup>5</sup>.

Во второй половине XVII века вроде бы начинает устанавливаться новая планировка. Если основное здание стоит между двором и садом, кухонные помещения располагаются в крыле дома, а не под основным корпусом. Но в тех особняках, где основное здание выходит на улицу, по-прежнему используется старая планировка: кухня под жилыми помещениями. Пьер Лемюэ, создавший проекты многих парижских особняков, старался располагать кухни как можно дальше от основных покоев; таким образом, для того чтобы попасть из кухни в переднюю и в комнату, где стояли столы, нужно было подниматься по лестницам или выходить во двор. В особняке Лувуа на улице Ришелье челядь по пути из кухни в столовую должна была преодолевать три двора, соединенных узкими проходами. Чтобы как-то скомпенсировать эти неудобства, придумали такое решение: кухни соединяются с комнатами, где едят, крытым проходом или галереей, как в особняке Сюлли, или же подземным ходом, как в особняке Рамбуйе. Фуке, владелец особняка Эмери, велел прорыть подземный ход, соединяющий дом со службами, которые располагались по другую сторону дороги.

Понятие столовой как специальной комнаты для еды возникло именно в XVII веке, но складывалось оно постепенно. С 1634 года в особняке Сюлли появляется «маленькая зала», обставленная столами и стульями и отделенная от служб небольшой лестницей. Затем в 1644 году Пьер Лемюэ в планах особняка Клода д'Аво<sup>6</sup> выделяет специальную комнату для трапез, которая вполне недвусмысленно называлась «столовой»: она вплотную прилегала к покоям в главном корпусе здания и была связана с кухней крытым переходом, шедшим от птичьего двора. Десять лет спустя в особняке Тюбеф были устроены две столовые: одна в цокольном

этаже, соединявшаяся с кухней крытым переходом, который проходил под лестницами; другая — прямо над ней, на первой этаже, — использовалась главным образом зимой<sup>7</sup>.

## ОБРАЗЦОВАЯ КУХНЯ

В больших домах еда готовилась в двух четко разделенных помещениях: в кухне и в буфетной. Кухня — это просторная, хорошо оборудованная, но обычно жаркая и душная комната. В кухне работают одновременно много людей, каждый из которых готовит те блюда, на которых он специализируется, — суп, жаркое, пирог, бульон, фарш, соус или гарнир.

Во времена Вателя кухня уже была рационально организованным пространством. Долгое время очаг позволял осуществлять «приготовление пищи на трех уровнях: в котле, подвешенном на крюке; на решетке или в горшках, помещенных над углями или поставленных прямо на угли... и, наконец, за жаривание»<sup>8</sup> на вертеле. В конце XVII века в больших хозяйствах появляется еще один уровень — потаже, предок современной плиты. Рабочая поверхность потаже была углублена в кирпичный корпус печи на высоте в половину человеческого роста. Эта поверхность выкладывалась камнем, и в нее вдевались плитки, подогревавшиеся дровами или углем. На потаже повара томили супы и рагу. Ее высота позволяла часто заглядывать в горшки, а для лучшего освещения такие плиты размещались рядом с окном или под окном. Потаже давала возможность регулировать температуру каждой «конфорки» и таким образом готовить более тонкие блюда, чем в открытой печи, предназначенной главным образом для приготовления пищи на большом огне или на углях, — в частности, потаже использовалась для варки соусов.

Поэтому вполне естественно, что L. S. R., автор «Искусства хорошо готовить», описывая устройство образцовой кухни, рекомендовал «построить две потаже разной величины, каждая с четырьмя или пятью плитками, и поместить их в наиболее удобных местах»<sup>9</sup>. Полноценная кухня должна иметь «две изрядные печи»,

чтобы стряпать было «сподручно и незатруднительно», одна из которых должна быть облицована плиткой. Необходимо также возвести «маленькую стенку» и развесить по ней крюки для

сковород и чугунков, *мармит* без ножек и котлов, лоханей и кастрюль, дабы г-н повар и его помощники могли проворнее справлять свои дела, пока готовится фрикасе, и чтоб их отнюдь не обременяла и без нужды не занимала им руки эта утварь; ибо, как гласит известная французская поговорка, трудней всего тому, кто держится за ручку сковородки<sup>10</sup>.

К печи надо приладить самоходный вращатель вертела — деревянную машинку, состоящую из балансира, шкивов, колес, винтов, шасси, противовеса и веревок. Это приспособление, появившееся в 1620-е годы, по мнению L. S. R., более удобно, чем переворачивание кусков вручную, и более гуманно, чем использование так называемых «ларидонов» — собак, которых держали в больших деревянных загонах и заставляли крутить вертел. Лафонтен упоминает о «ларидонах» в басне, где рассказывается о жизни двух псов: первый, Цезарь, спокойно живет своей собачьей жизнью, а второй, Ларидон, обитает на кухне.

Коль не приложишь сил к естественным законам,  
Хоть Цезарем родись, а кончишь Ларидоном!<sup>11</sup>

В тот же очаг ставят кирпичную печку, на которой выпекают тесто, — в тех домах, где не заведено отправлять его в сыром виде к булочнику или выпекать его под золой, как это делалось в простых семьях. Кроме того, в больших хозяйствах имелась отдельная печь, состоявшая из двух печей, круглой или овальной формы, одна из которых предназначалась для хлеба, а другая — для сдобной выпечки.

Многочисленные кухонные приспособления и утварь раскладывались на столиках или полочках, вделанных в стены. Здесь стояло все необходимое для жарки-варки: решетки, вертела, *мармиты*<sup>12</sup>, из которых одна «большая для вообще всякого бульона, и ее надобно лудить время от времени, чтоб не чернела от бульо-

нов, и хранить ее в чистоте»<sup>13</sup>. Рядом громоздились маленькие и большие глиняные горшки на трех ножках, миски, кастрюли из луженой меди, овальные или круглые, с вылуженными же крышками, какроли (согласно словарю Фюретьера, маленькие медные кастрюльки на трех ножках, снабженные длинной ручкой, позволяющей встряхивать фрикасе и другие блюда, не вынимая из очага), а также котлы из желтой меди, оловянные лохани, рыбные котелки — вытянутые, круглые или овальные — *турботьеры*, *туртьеры*, формы для печенья и другие приспособления для выпечки, а еще — чугушки для фрикасе, сковороды для жарки, сковороды для каштанов, вафельницы, противни. Среди утвари для тушения непременно присутствовала *брезьера*, или, иначе, тушильня, для устойчивости снабженная тремя ножками. *Брезьеру* ставили на угли в угол очага, а на крышку насыпали угли, золу или наливали горячей воды, превращая ее в настоящую переносную печь, со всех сторон пышущую жаром. По сходному принципу были устроены *туртьеры* и «деревенские печи», которые пирожники иногда использовали для выпечки на углях пирогов с начинкой, тортов и пирожных. *Туртьера* — относительно плоская посуда на трех ножках, с двумя закрепленными под наклоном круглыми ручками, к ней прилагалась слегка утопающая крышка с ручкой, тоже круглой; выпуклая верхняя часть крышки была окружена очень высокими бортиками, удерживающими угли. «Деревенские печи» ставились прямо на угли; их крышки были выше, чем у *туртьер*, и вмещали больше углей.

И наконец, посреди кухни стоял большой стол, на котором можно было «отбивать мясо, колоть кости, резать и рубить». На краю стола, «всегда справа», помещался «изрядный деревянный чурбан»<sup>14</sup>. Рядом на стене висели разделочные доски, резак, большие ножи, скалки для отбивания мяса, шпиговки. Помимо большого рабочего стола следовало иметь еще два, чтобы стряпать и «раскладывать кушанья по блюдам»<sup>15</sup>. И «в каком-либо удобном месте, несколько удаленном от очага, будут стоять два медных ушата, где хранится вода — как для питья, так и если чего понадобится помыть в кухне»<sup>16</sup>.

## БУФЕТНАЯ, ВЫСШАЯ СФЕРА ГУРМАНСТВА

Буфетная, или «office», называемая так потому, что там работает «officier d'office» (старший буфетчик), обычно была меньше и прохладнее кухни. Здесь готовили конфитюры и напитки, а также все необходимое для последней перемены блюд, для холодных *калассонов* и для салатов, сопровождающих жаркое.

Как и в кухне, здесь стоял внушительных размеров облицованный камин:

Его устройте таким манером, чтоб слуге, работая, не приходилось нагибаться... расположите очаг на разумном возвышении — так ему легче будет делать все работы, какие положено<sup>17</sup>.

Камин буфетной имел более широкое печное отверстие, чем кухонная печь: чтобы варить компоты и конфитюры, была нужна обширная площадка из древесных углей. Для изготовления выпечки сюда же, внутрь очага, ставили «деревенскую печь» из красной меди или железа.

В буфетной были предусмотрены большие рабочие поверхности, над которыми, на многочисленных полочках, стояли сахар, ароматные водички, сиропы и другое. Утварь буфетной была совершенно особой: чугунные *колокола* для приготовления компотов; лопаточки и веселки из красной меди или серебра, чугунок и сковородки — для варки конфитюров, засахаривания миндаля и изготовления драже; мелкие тазики из красной меди — для варки фруктов в собственном соку, а глубокие — для высушивания или бланширования фруктов.

### КАК ДЕЛАЕТСЯ ДРАЖЕ

*Надобно иметь большой тазик красной меди с двумя ручками и плоским дном или же серебряный тазик; подвешиваете его на двух веревках на уровне пояса или около того; под этим тазиком устанавливаете*

*жаровню или глиняную миску [с углями]. Готовите драже на среднем огне, пока они не округлятся. Надобно также иметь такой предмет из красной меди наподобие воронки, горлышко [которой должно быть] размером с игольное ушко; эту воронку вы подвесите в воздухе над тазиком и будете через неевливать сироп<sup>18</sup>.*

В буфетной находились все необходимые принадлежности для приготовления десертов. Шумовки и жестяные ситечки — чтобы процеживать бланшированные фрукты, протирать желе и досушивать сухие конфитюры. Пироги и торты, бисквиты, пирожные и миндальное печенье *макарон* выпекались в *туртьерах*, в специальных формах или на бумаге. Марципанам, *канелонам*, фруктовым пирожным придавали затейливую форму с помощью резца. В мраморных ступках, а иногда в меленках измельчали в пудру пряности или шоколад. Здесь стояли стеклянные баночки, ящички, бочонки, высланные бумагой коробочки елового дерева для хранения конфитюров и, конечно, перегонный куб для изготовления точной, анисовой и коричной водицы.

Для приготовления конфитюров требовались особые условия, ибо сахар легко впитывает влагу, а сладкие изделия расплываются в жаркой атмосфере. Поэтому в отдельной комнате, предпочтительно смежной, устраивали сушильню, где медленно высушивались фрукты, миндальное печенье и бисквиты. Сушильня представляла собой небольшой закуток, который протапливался древесными углями и где устанавливалась жаровня, посылавшая мягкое тепло полкам, горизонтально расположенным одна над другой; каждая полка была проложена железным листом или сеткой из проволоки; сверху, на аспиде, листах белого железа, решетках или плетенках из проволоки, выкладывали сушиться фрукты. Нередко сушильней служил переоборудованный шкаф, но существовали также и переносные сушильни.

## ВИШНИ С КОСТОЧКАМИ

*Берете спелые вишни, а ножки от них не берете; наливаете немного воды и варите их, пока вода не вскипит двадцать раз, а после*



*откидываете; готовите сахар а плюм<sup>19</sup>, кладете туда вишни и варите половину четверти часа; потом перекладываете вишни в миску и там оставляете на восемь дней, затем перекладываете обратно в тазик и варите в сиропе до умеренной округлости; после снова надо будет положить их в миску и, когда остынут, вынуть из сиропа, разложить на листах аспида и сушить в сушильне, не забывая переворачивать<sup>19</sup>.*

Еще одна комната, относившаяся к буфетному ведомству, служила для обработки скороспелых фруктов. Здесь же хранились прохладительные напитки, салаты и другие продукты, которые не полагалось держать в буфетной, так как они могли быть источником сырости.

Буфетная, как уже говорилось, была более сухим и лучше вентилируемым помещением, чем кухня, печь буфетной не исторгала столько дыма и копоти, поэтому старший буфетчик гладил здесь столовое белье и хранил серебряную посуду, предназначенную для сервировки стола.

Поскольку в буфетную имело доступ меньше людей, чем в кухню, она была лучше защищена от воровства. Тем не менее не рекомендовалось оставлять ценную посуду

беззащитною в публичном месте, куда многие могут войти... из чего нередко происходят значительные убытки, ввиду неосмотрительности, которую следует всячески искоренять, держа все вещи в надежном месте и отнюдь не давая свободного хода в дом всяким оборванцам, которые суть бич всех превосходно обустроенных мест<sup>20</sup>.

Именно в буфетной дворецкий устраивал репетиции трапез, расставляя на столе, покрытом белой скатертью, кушанья для каждой перемены блюд, а также делал пробные «постановки» *коласьонов* и *амбигю*.

---

См.: Разные манеры варки сахара согласно «Французскому кондитеру» в наст. изд., с. 417. — *Примеч. пер.*

## ОБВОРОЖИТЕЛЬНАЯ ЧИСТОТА

Чистота имеет отношение не только к поведению за столом, хотя индивидуализация столового прибора, то есть отдельные тарелки, стаканы, ножи, ложки и вилки для каждого гостя, и запрет на еду руками – наиболее зримые ее проявления. Озабоченность проблемой чистоты выглядит просто поразительной в кулинарных трудах эпохи, которая была, безусловно, одной из самых грязных в отношении гигиены тела. Чистота в данном случае приравнивается к элегантности и аккуратности. Согласно «Французскому словарю» Ришле, чистота означает нечто тщательно подогнанное, ладное:

Красота, чистота здания состоит в том, чтобы все в нем хорошо сочеталось. Повар чисто готовит и чисто подает еду, в гостях чисто едят.

В XVII веке искусство приготовления еды и ее сервировки подразумевает чистоту в разных смыслах. Больше не принято вываливать на стол груды мяса и сооружать горы из жаркого, к тому же дублируя эти блюда дополнительными «летающими» тарелками с той же самой едой и впечатляющими *антреме*. Теперь «изысканный выбор мяса, утонченность его приправ, вежливость и чистота, с которыми они подаются, пропорциональное числу людей количество еды и, наконец, общий порядок на столе»<sup>21</sup> являются частью «добротной» и красивой трапезы. Лабрюйер сближал чистоту и элегантность:

Если вы зайдете на кухню и познакомитесь там со всеми секретами и способами так угождать вашему вкусу, чтобы вы ели больше, чем необходимо; если вы во всех подробностях узнаете, как разделяют мясо, которое подадут вам на званом пиру; если вы посмотрите, через какие руки оно проходит и какой вид принимает, прежде чем превратится в изысканные кушанья и обретет то опрятное изящество, которое пленяет ваши взоры, заставляет вас колебаться при выборе блюд и побуждает отведать от всех сразу; если вы увидите все эти яства не на роскошно накрытом

столе, а в другом месте — вы сочтете их отбросами и почувствуете отвращение<sup>22</sup>•

Повар или старший слуга столового ведомства должен соблюдать чистоту в приготовлении и сервировке блюд, а значит, должен держать чистыми кухонную утварь и помещение, где готовится еда. Это касается как всех тех предметов, которые гости видят во время трапезы, — приборов, бокалов, бутылок, — так и того, что остается скрытым от постороннего взгляда в кухне или буфетной. Хороший повар, входя утром в свои владения, первым делом должен удостовериться, что столы и кладовая «чисты и хорошо вымыты»<sup>23</sup>. В более скромных домах ежедневной уборкой кухни и мытьем посуды занималась служанка.

Кулинарные книги настойчиво напоминали о необходимости содержать в чистоте руки, столовое белье и посуду: «Держите горшки наготове чистыми»<sup>24</sup>. Чтобы приготовить конфитюры, нужно держать «в чистоте... тазики или сковородки»<sup>25</sup> и тщательно промывать горшки<sup>26</sup>. Те же советы давались касательно кладовых, чуланов и погребов, имевшихся при кухне в больших домах. В этих помещениях, защищенных от чрезмерной жары или холода и удаленных от кухни с ее влажными испарениями, дворецкий хранил запасы продуктов, в частности хлеб.

## ФРУКТОВАЯ — РАДОСТЬ ДЛЯ ГЛАЗ

Фруктовая (*fruiterie*), называвшаяся *fruitier*, *fructier*, *fructerie*, а также оранжерейной, складом или хранилищем, имела двойную функцию: летом и осенью туда складывали фрукты «отлежаться» (тогда считалось, что фрукты перед употреблением нужно выдержать один-два дня), а зимой она служила для сохранения фруктовых запасов. Для фруктовой не подходят ни погреб, где слишком влажно

*Франсуа де Лафонтена. Максими; Блез Паскаль. Мысли; Жан де Лабрюйер. Характеристики / Пер. Ю. Корнеева и Э. Линецкой. М.: Худож. лит., 1974. С. 284. — Примеч. пер.*

и тепло, ни чердачные помещения, где слишком холодно и сыро. Она должна выходить окнами на восток или на юг, иметь стены в четыре дюйма толщиной, двойную дверь и окна с двойными рамами, щели которых тщательно заделываются бумагой. Для идеального сохранения фруктов нужно избегать их соседства с сеном, соломой, навозом, сыром и грязным бельем. В фруктовой необходимо расставить ловушки для крыс и проветривать ее, когда позволяет погода.

В центре фруктовой стоит стол, на котором фрукты сортируются и укладываются в корзины. Встав на маленький табурет, можно дотянуться до полок, которые развешены по стенам с равными, довольно большими промежутками и слегка наклонены вперед, чтобы были видны лежащие на них фрукты. По краю каждой полки идет небольшой бортик, предохраняющий фрукты от падения. Такую конструкцию рекомендовали все специалисты XVII века; разногласия возникали только по поводу того, на что укладывать фрукты: некоторые советовали использовать солому, другие — бумагу, сухой мох или мелкий песок.

Жан де Лакентини писал о фруктовой:

Нет ничего более приятного... чем лицезреть эту оранжерею с ровными рядами полок, чем видеть осенью или зимой эти прекрасные плоды, эти разнообразные фрукты, снабженные бирками, указывающими на их вид и спелость, сообразную течению времени; бергамоты в одном месте, виргулезы — в другом, здесь павшие плоды, там — снятые с ветки, в ином месте — северные, здесь — с превосходных шпалерных деревьев, там — с деревьев ствольных, а в ином месте — с кустов<sup>27</sup>.

Это описание может напомнить нам о фруктовых кладовых Античности, стены, своды и полы которых утонченные римляне, добиваясь большей прохлады, облицовывали мрамором или покрывали мраморным пылением. Иногда здесь устанавливался триклиний\* для обедов<sup>28</sup>.

Триклиний — обеденное ложе для трех лиц. — *Примеч. пер.*

Естественным способом сохранялись впрок прежде всего такие плоды, как яблоки, груши, виноград, *мушмула*, садовая рябина, апельсины и лимоны. Их раскладывали по разновидностям и таким образом, чтобы фрукты или ягоды не соприкасались друг с другом. Павшие плоды помещались отдельно от собранных с ветки, а фрукты, предназначенные для варки, — отдельно от тех, которые должны были употребляться в сыром виде. Плоды ставились на основание, черенком вверх, за исключением груш, которые укладывались на бок, чтобы влага не испарялась через черенковое отверстие. Быстро созревающие фрукты помещали на более доступные нижние полки, поздние осенние фрукты — на верхние полки; фрукты, подлежащие долгому хранению, постепенно занимали место съеденных. Груши и виноград требовали наибольшего внимания. Их черенки настоятельно рекомендовалось «смолить». Груши часто оборачивались бумагой, которая закручивалась вокруг черенка; лучшие сорта, такие, как бон-кретьен (*bon chretien*), иначе, летний дюшес, или дубль-флер (*double fleur*), помечали, обмазывая черенок красным испанским воском, что останавливало сокоотделение. Виноградные гроздья обычно подвешивали к потолку, иногда заворачивая от пыли в бумагу, или хранили в подвесных корзинах, проложив виноградными листьями.

Не всегда и не везде к хранению фруктов относились с такой тщательностью. В простых домах их просто раскладывали на шкафу в нежаркой комнате, помещали в ящики комода или в большие коробки, но так, чтобы плоды не соприкасались и, самое главное, были укрыты от света и уличного воздуха.

## ЛЕДНИКИ, ИЛИ ЖАЖДА ХОЛОДА

Потребность в охлаждении напитков и вообще в потреблении холодного возникла, разумеется, не в XVII веке. Эта практика с древних времен существовала на Ближнем Востоке, широко использовалась в Риме и распространилась в средиземноморском ареале после падения Римской империи — как у мусульманских, так и у христианских народов. Жители севера Франции, однако, начали

использовать «снег» и лед лишь в эпоху Ренессанса, а укоренилась эта практика только в XVII веке и только в привилегированных слоях.

На протяжении веков люди придумали множество способов хранить в ледниках лед и снег, которые служили им как для разнообразных удовольствий, так и для медицинских нужд. Сначала лед использовали для охлаждения напитков, в том числе вина, а в конце XVII века его начали употреблять для искусственного замораживания, которое достигалось с помощью селитры, соли, и, в более позднее время, аммиака и было необходимо для изготовления сорбетов и мороженого. Но в середине XVII века лед оставался роскошью, которую можно было увидеть только на богатых столах.

В эту эпоху в замках начинают устраивать специальные хранилища для льда и снега. Лед и снег либо подбирали, когда они спускались с гор, либо добывали на замерзших прудах и реках. В 1685 году Луи Саво рекомендовал выбрать для этой цели сухое место, не болотистое и скрытое от солнечных лучей, и вырыть там круглую конусообразную яму с отверстием в две с половиной или три сажени. Чем глубже ледник, пишет Саво, тем лучше сохраняются снег и лед. В яму укладывалась деревянная решетчатая конструкция пирамидальной формы на стропилах, которая не должна была доставать до дна, «дабы оставить снизу пустое пространство для того снега или льда, который может растаять»<sup>29</sup>. Деревянный решетник выстилался по стенам и дну соломой, так, чтобы края этого соломенного покрывала касались земли. Вход в ледник представлял собой проход или галерею, проложенную с северной стороны, длиной примерно в восемь футов и шириной в два с половиной фута; на внешний вход в галерею и на выход из галереи в ледник устанавливались двери. Для закладки льда нужно было выбрать холодный и сухой день: ледяные блоки располагались в леднике наподобие каменной кладки, верхний слой которой прикрывался сухой соломой; снег хранился в виде больших спрессованных комков.

## АРМИЯ СЛУГ

Размеры кухни зависели, конечно же, от богатства и социального статуса хозяина дома; этими же факторами определялись столовые расходы и необходимое количество прислуги. В эпоху Вателя аристократия, во всем подражавшая королю, строила просторные кухни и держала многочисленную кухонную челядь. Семьи скромного достатка обычно имели одну служанку, которая делала всю домашнюю работу: покупала еду, готовила, убирала кухню и подсобные помещения, вела хозяйство и умела при необходимости присмотреть за детьми. Мелкие дворяне, деловые люди и богатые мещане иногда нанимали повара, но чаще всего держали только кухарку, которая подчинялась дворецкому.

На вершине иерархической пирамиды столового ведомства находился дворецкий, управлявший целой армией слуг, обязанности которых были четко распределены. На кухне под его началом работали шеф-повар, или старший повар, жарильщик мяса, помощники повара и мальчики.

При дворе и в домах принцев крови старшему повару помогали рядовые повара, каждый из которых занимался отдельным элементом трапезы: среди них был специалист по *антре*, был «супник», варивший бульоны и супы; был пирожник, изготавливавший большую и малую выпечку, горячую или холодную, подаваемую как *антре* или *антреме*. В доме знатного вельможи, который описывается у Одиже, шеф-повар, или старший повар, должен был каждый день собственноручно «приготавливать рагу и раскладывать мясо» по вкусу господина. Предполагалось, что он сам умел вкусно готовить горячую и холодную выпечку, разнообразные рагу, горячие и холодные *антреме*. Он также должен был уметь

распределить все по столам и пристроить к делу всех слуг в доме... хорошо [экономно] распорядиться мясом, откладывая оставшееся с полудня на вечер, а оставшееся с вечера — на следующий день и используя его для маленьких *антре*, чтоб дому была от этого выгода<sup>30</sup>.

Оставшееся мясо использовалось, например, для изготовления пирожков. Разнообразие гарниров позволяло повару подать недоеден-

ное мясо или рыбу к следующей трапезе. Несмотря на то что рецепты «блюдо из остатков» (недоеденное блюдо или блюдо, к которому не притрунулись) встречаются редко, подобная практика кажется весьма распространенной, что следует, в частности, из наставлений мадам де Ментенон, адресованных ее брату д'Обинье, задумавшему жениться: она советует ему держать не более десяти лакеев, поскольку его доходы составляют всего лишь около пяти с половиной тысяч ливров в год, то есть пятнадцать ливров в день, и вообще не транжирить; так, для фруктовых компотов он может «взять одно блюдо с яблоками и грушами и держать его неделю, заменяя только снизу увядшие листочки»; далее она пишет: «Я ставлю два блюда жаркого, из которых одно сберегается днем, когда Месье обедает в городе, а другое вечером, когда Мадам не выходит к ужину»<sup>31</sup>.

А еще повар должен был уметь придавать необычный вид рыбе, яйцам и овощам для меню постных дней и всегда держать наготове обед и ужин в часы, установленные дворецким.

Старший повар отвечал за своих помощников и за кухонных мальчиков, а также должен был отчитываться за все выданные на кухню продукты, дрова и уголь. Жалованье придворного повара составляло около 600 ливров, а повара знатного дома — около 300 ливров, не считая дополнительных льгот в виде угля, стекшего с мяса жира, обрезков сала, которые он мог использовать для личных нужд или перепродать. Ни один из его помощников не имел права на подобные блага. Мальчики, состоявшие при кухне, убирали помещения и чистили кухонную утварь, подносили дрова и уголь и принимали посильное участие в приготовлении блюд. Среди прочего в их обязанности входило

ставить на огонь жаркое в урочное время, хорошенько снимать пену с *мармит*, готовить все, что кладется в горшки, согласно указаниям старшего повара, как следует очищать травы и овощи, как для *антреме*, так и для рагу, чтобы все уже было готово для старшего повара, когда он захочет что-либо из этого употребить<sup>32</sup>.

Они должны были наблюдать за тем, кто входил в кухню и выходил из нее, следить, чтобы никто не приближался к блюдам и «не бросил туда чего-нибудь, что может пойти во вред господину или



навести его на мысль, что старший повар сплеховал»<sup>33</sup>. Мальчики получали примерно столько же, сколько служанки, то есть около 75 ливров (по данным на 1692 год). Служанки подметали в кухне и мыли посуду (серебряную — водой с отрубями или пеплом от сена, ни в коем случае не песчаником или мелким песком). Они помогали чистить овощи и выполняли десятки разных мелких дел. Иногда им помогали кухонные мальчишки, так называемые «мальчики на побегушках», которые сновали по кухне туда-сюда по разным надобностям, помогали жарильщику вращать вертел и, как правило, не получали никакого жалованья<sup>34</sup>.

Поваром становятся, а жарильщиком рождаются, писал Брийя-Саварен. В XVII веке жарильщик выбирал мясо, следил за откормом и убоем домашней птицы, но главным образом шпиговал и жарил мясо. В его обязанности входила также подготовка мяса для повара, который впоследствии употреблял его для супов, *антре* и паштетов<sup>35</sup>.

Челядь буфетной находилась под началом старшего буфетчика, или *сомелье* (двойное название соответствует двойной функции этого слуги). *Сомелье* отвечал за винный погреб, за хлеб, за хранение в буфетной столового белья и посуды. В больших домах эти функции выполнял старший слуга буфетной, главная обязанность которого заключалась в сервировке десерта или фруктов, а особенно конфитюров и других кондитерских изделий. Он раскладывал приборы, ополаскивал стаканы и следил, «чтобы вода, предназначенная для питья, всегда была хороша, чиста и прозрачна». В действительности он перепоручал все эти дела мальчишкам, состоявшим при буфетной, — и мытье посуды, и чистку утвари, и расстановку приборов, и сортировку столового белья. Мальчишки буфетной, как и кухонные мальчишки, строго соблюдали закон послушания вышестоящим слугам, «чтобы из мальчишки возвыситься до звания мэтра»<sup>36</sup>. Старший слуга буфетной получал меньшее жалованье, чем повар, — около 200 ливров в год, — но имел особые права и льготы. Заключая сделку с булочником, он мог забирать себе одну тринадцатую часть поставляемого хлеба, а также получал в свое распоряжение винный осадок и бочки из-под вина.

## БЮДЖЕТ ДОМА

Слуги, работавшие на кухне, кормили господ, их семью и их гостей, но также и почти всю домашнюю прислугу. Согласно Одиже, в 1692 году челядь холостого дворянина должна была насчитывать как минимум тридцать шесть человек, включая личных лакеев для старших слуг, а именно для интенданта, священника, секретаря, конюшего и дворецкого. Штат прислуги увеличивался, если хозяин женился. Более пятнадцати человек, в том числе дворецкий, повар, один старший слуга, одна служанка на кухню, полагались его жене; а с рождением ребенка личная челядь супруги еще возрастала. В конце XVII века единственный остававшийся в живых потомок герцогов Гизов жил в родовом особняке один в окружении семидесяти старших слуг. Герцог де Креки довольствовался всего лишь тридцатью лакеями, обслуживавшими его парижский особняк. Мадам де Ментенон, не имевшая собственного дома и жившая в Версале, держала ограниченный по тем временам штат преданных слуг — одного конюшего, трех камердинеров, одного дворецкого, трех лакеев, двух носильщиков стульев и трех горничных, а также несколько кучеров и поваров.

Расходы на содержание персонала дома из тридцати шести человек составляли 9536 ливров в год, включая расходы на питание, дрова, уголь, свечи и поддержание в порядке того набора кухонных принадлежностей, который описан у Одиже. Чтобы не было недовольных, Одиже советует выдавать каждому по полтора фунта мяса, в том числе мясо, использованное для приготовления бульонов, *жю*, *кули* и *антре* к господскому столу; что составляет 54 фунта мяса на сумму около 14 ливров. Одиже также рекомендует выдавать каждому слуге по полтора фунта хлеба, на общую сумму 5 ливров и 8 су. Старшие слуги и кучера получают три полштофа вина, в то время как прочим слугам выдается всего лишь пинта; итого вина выдается на сумму 7 ливров и 9 су. Ежедневные расходы на соль, перец, пряности, травы, овощи, уксус и *вержю* составляют 40 су.

Повседневная еда обходится хозяину дома в 11 880 ливров ежегодно. Эта сумма, помимо расходов на дрова, свечи, стирку столового и кухонного белья, распределяется между двумя главными

трапезами — обедом и ужином, при том, что каждая рассчитана на двенадцать человек. Днем, в полдень, Одиже советует подавать обед из трех перемен блюд. Первая переменна — суп, четыре маленьких блюда и две тарелки с *ор-д'звр*, вторая — большое блюдо с жарким и к нему два салата, затем *антфеме*, третья — большое блюдо с фруктами и четыре компота. Вечером подаются жаркое и *антфеме* (иногда вместе), а затем фрукты. Если следовать этой модели — а она вовсе не была общепринятой, — мясо обходится в 10 ливров в день (восемь порций: каплун или другая птица в суп, куры для *антфе*, три куска мяса для жаркого на обед и столько же на ужин). На хлеб уходит 36 су, на вино — 10 ливров. На овощи, рагу, *антфеме*, телячьи зобные железы, гусиную печенку, шампиньоны, сморчки, трюфели, артишоки обыкновенные и испанские карды, яйца, муку, масло, сало обычное и топленое свиное, соль, пряности, сахар и травы надо потратить еще 4 ливра в день, и столько же на фрукты и на компоты.

Разница в питании слуг и господ была существенной. Тем не менее питание челяди знатных домов, которая считала себя аристократией своего цеха, было, как правило, хорошим и здоровым. Этим людям предстояло отринуть кулинарные представления предыдущих столетий и заложить основы современной кухни.

---

ПРИМЕЧАНИЯ К ГЛАВЕ ДЕВЯТОЙ

- 1 Дезожье (Désaugiers), Марк Антуан (1772–1827) – сочинитель песен и во-девилей, председатель общества «Погребок», обеды которого проходили в Роше-де-Канкаль. См.: *Courtine, R. Desmiz, J. Anthologie de la poésie gourmande, les poètes à table. Paris, 1970. P. 242.*
- 2 *Serves, O. de. Le Théâtre d'agriculture et le mesnage des champs. Paris, 1600. P. 22–24.*
- 3 Столовые для прислуги имелись только в больших домах; в хозяйствах среднего размера челядь ела на кухне.
- 4 *Savot, L. L'Architecture françoise des bastiments particuliers. Paris, 1685. P. 42.*  
*Orléans, E.-C. d' Lettres de Mme la duchesse d'Orléans, née Princesse Palatine. Paris, 1981. P. 112. Письмо от 16 января 1695 года.*
- 6 Особняк Клода д'Аво (Сент-Эньяна), № 71 по улице дю Тампль (1643–1648); гравюра Жана Маро с планом этого особняка, сделанная по рисунку Пьера Лемюэ, опубликована в кн.: *Augmentations, supplément à la seconde édition de la Manière de bâtir. Paris, 1647. Pl. 26.*
- 7 Особняк Тюбеф, № 16 по улице Вивьен (1653–1655); гравюры с планами этого особняка по рисунку Пьера Лемюэ в «Пети Маро» см.: *Augmentations, supplément à la seconde édition de la Manière de bâtir. Paris, 1647.*
- 8 *Goururier, Z. La Mutation des comportements alimentaires // Les Français à table. Paris, 1985. P. 187–188.*
- 9 *L. S. R. L'Art de bien traiter, divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant utile à toutes les personnes et conditions. Exactly recherché, et mis en lumière par L. S. R. Paris, 1674. P. 65–70.*
- 10 Ibid.
- 11 *Lecoq, R. Les Objects de la vie domestique. Ustensiles en fer de la cuisine et du foyer des origines au XIXe siècle. Paris, 1979. P. 128.*

- 12 *Мармита* присутствует начиная с XIV века как в богатых, так и в бедных хозяйствах; отличается от котелка размерами и особенно наличием крышки с ручкой; она на трех ножках и со съёмной ручкой; сначала использовалась для нагревания воды: в частности, в *мармите* подогревали воду для ванны Жанны Французской (опись изделий из серебра Карла VI за 1338 год), впоследствии — для приготовления пищи.
- 13 *L. S. R. Op. cit.* P. 67, 68.
- 14 *Ibid.* P. 69—71.
- 15 *Ibid.*
- 16 *Ibid.*
- 17 *Ibid.*
- 18 *Le Confiturier françois où est enseigné la manière de faire toutes sortes de confiture, dragées et breuvages agréables. Ensemble la manière de plier le linge de table, et en faire toutes sortes de figures.* Paris, 1660. Rééd., 1983. P. 499.
- 19 *Ibid.* P. 492.
- 20 *L. S. R. Op. cit.* P. 70.
- 21 *Ibid.* P. 1—2.
- Лабрюйер Ж. де.* Характеры. Глава VI. О житейских благах, 25.
- 23 *Audiger, N.* *La maison réglée et l'Art de diriger la maison d'un grand seigneur et autres, tant à la ville qu'à la campagne et le devoir de tous les officiers et autres domestiques en général, avec la véritable méthode de faire toutes sortes d'essence d'eau et de liquers fortes et rafraîchissantes à la mode d'Italie.* Paris, 1692. Rééd., 1995. P. 479.
- 24 *L. S. R. Op. cit.* P. 383.
- Le Confiturier françois...* P. 462.
- 26 Между тем в эту эпоху конфитюры готовились главным образом в кастрюлях из желтой или красной меди, а посуда из луженой меди, в частности *мармиты*, использовалась на кухне. Возможно, этот выбор был продиктован прежде всего эстетическими соображениями. Цвет чистой меди напоминает цвет некоторых фруктов, хотя со временем медь может приоб-

ретать зеленовато-серый оттенок. Луженая посуда имеет обратные достоинства и недостатки. В буфетной луженая посуда долго была не в чести именно из-за несоответствия цвету приготовляемых в ней продуктов.

- 27 *La Quintinie, J. de. Instruccions pour les jardins fruitiers et les potagers avec un traité des orangers, suivy de quelques réflexions sur l'agriculture par feu Jean de la Quintinye. Paris, 1690. Éd. de 1700. P. 219—220.*
- 28 *Varron. Économie rural. Livre Premier / Texte établi, traduit et commenté par Jacques Heurgon. Paris, 1978. P. 82. Ch. LIX.*
- 29 *Savot. Op. cit. P. 212—217.*
- 30 *Audiger. Op. cit. P. 478.*
- 31 *Mongrédien, G. La Vie quotidienne sous Louis XIV. Paris, 1948. P. 586—589.*
- 32 *Audiger. Op. cit. P. 480.*
- 33 *Ibid.*
- 34 Средневековые вертельщики имели в своем распоряжении кухонных мальчишек, обычно называвшихся «пострелятами» (*happelopins*), потом — «мальчиками на побегушках» (*galopins*). В 1674 году Оливье де Ламарш упоминает «пострелят и детей, кормящихся при кухне без жалованья, [которые] должны крутить вертелы с жарким и делать все другие мелкие дела, имеющие касательство до этой самой кухни» (*Lecoq. Op. cit. P. 127*).
- 35 Жарильщиком называли также того, кто торговал жареным мясом или мясом, подготовленным для жарки. «Жарильщик по-белому» — это тот, кто продает наштигованное мясо, предназначенное для жарки, но не торгует жареным мясом.
- Audiger. Op. cit. P. 478.*

## ГЛАВА ДЕСЯТАЯ

---

# РОЖДЕНИЕ СОВРЕМЕННОЙ КУХНИ

*Открытие нового блюда более способствует счастью рода человеческого, нежели открытие новой звезды!*

БРИЙЯ-САВАРЕН

Из-под крышек средневековых кастрюль в ноздри вам ударяет терпкий мясной дух, к которому примешиваются ароматы гвоздики, шафрана, перца, имбиря и корицы и кислый запах *вержю*. Склонившись над лоханями Ренессанса, вы погружаетесь в нежную фруктовую дымку, исходящую от умиротворяющего варева из сахара, грушевого сока или красной смородины, —

пишет Жан-Франсуа Ревель, для которого Средние века — это эпоха острых рагу, а Возрождение — торжество сладостей<sup>2</sup>. В XVII веке кухня постепенно отходит от средневекового стиля. Но в каком направлении она движется и в каком смысле она становится современной?

---

## ИСТИННЫЙ ВКУС ПРОДУКТОВ

Изменения вкусовых предпочтений ярче всего проявляются в том, как приправляется пища. В XVII веке мы видим более умеренное использование восточных пряностей в пользу ароматических растений и трав местного происхождения, более сбалансированную дозировку кислых ингредиентов, более частое употребление сли-

вочного масла и, наоборот, относительно редкое использование сахара в соленых блюдах.

Средние века отличались сильным пристрастием к восточным пряностям. Шафран, корица, имбирь, «райские семечки» (или жгун), гвоздика, мускатный орех или мускатный цвет (или мацис), калган (или галгант) обильно использовались в различных вариациях одного и того же блюда. В эпоху Возрождения вкусы стали более утонченными: в составе одного блюда использовалось ограниченное количество специй. Рецепты кулинарных книг XVII века демонстрируют не только умеренность в использовании пряностей, но и характерные изменения в их предпочтениях: особенно часто упоминается перец, до XVI века мало распространенный во Франции, гвоздика (которая втыкалась в кусок лимона или в луковичку) и мускатный орех.

### ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В БЕЛОМ МАСЛЕ

*После того как вы хорошо очистите цветную капусту и отварите ее в воде на сильном огне, с солью, маслом и гвоздикой, как следует слейте воду, положите капусту вместе с маслом в блюдо и держите горячей; потом сделайте густой соус из масла, уксуса, соли, мускатного ореха и белого перца; когда будете подавать, положите дольки лимона<sup>3</sup>.*

Калган, мацис, «райские семечки», кардамон, длинный перец и особенно шафран, употребляемый как краситель, в XVII веке практически исчезают из кулинарных книг. Имбирь используется в основном для выпечки, а корица устойчиво присутствует лишь в рецептах сладких блюд<sup>4</sup>.

### АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ

*Снимите корку с апельсинов и нарежьте их дольками, удалите семечки; заверните апельсины в тесто, замешенное из сахара, крошеного миндального печенья, корицы, небольшого количества измельченных фисташек; подавайте с мускатным сахаром<sup>5</sup>.*



Экзотическим специям приходят на смену местные травы. В Средние века и в эпоху Возрождения мята, иссоп, щавель и розмарин в изобилии выращивались в садах как лекарственные травы. Не то чтобы повара полностью их игнорировали, но в качестве приправ они ценились гораздо меньше, чем восточные пряности. Так же обстояло дело с луком и чесноком. Но с середины XVII века эти растения все чаще встречаются в кулинарных рецептах. Мята и иссоп не получили распространения, зато кулинарные книги настоятельно рекомендуют петрушку, кервель, эстрагон, базилик, тимьян, лавр, шнитт-лук, бедренец. В базовых блюдах часто используется репчатый лук, шалот, чеснок, а также *пакет*, то есть наш современный *букет гарни*. Эти изменения, конечно же, не объясняются исключительно диетическими соображениями; вполне вероятно, что таким образом европейцы пытались утвердить свое первенство в мире. Цветы, радующие взор и обоняние, не только используются как украшения для готовых блюд, но и вводятся в состав салатов в качестве одного из ингредиентов.

### САЛАТ ЗДОРОВЬЯ

*Возьмите всяких весенних трав, цветки роз, укропа, фиалок; хорошенько все перемешайте; этот салат можно подавать с сахаром<sup>6</sup>.*

Шампиньоны и трюфели в составе *кули*, рагу и гарниров становятся исключительно популярными ингредиентами для *антре*. Новшество этого времени — использование каперсов и анчоусов (порознь или вместе) в качестве приправ. Оставаясь до конца XVI века особенностью провансальской кухни, в XVII веке соленые анчоусы распространяются по всей Франции; они особенно ценятся как составляющая соусов к мясу и рыбе, поскольку содержат именно то количество соли, которое придает пище естественный вкус, в то же время делая блюда более пикантными, возбуждая аппетит и способствуя пищеварению. Но, как и для других приправ, в XVII веке необходимым условием их применения была умеренность. «Одного анчоуса будет вполне довольно»<sup>7</sup>, — наставлял читателей Пьер де Люн.

## ГОВЯЖИЙ ФИЛЕЙ ПО-АНГЛИЙСКИ

*Надобно взять хребтовую часть с филеём; очистить мясо от кости; нашпиговать большими кусками сала, приправить солью, перцем, травами, обернуть бумагой и наполовину запечь на вертеле. Потом положить это мясо в горшок вместе с соусом, бульоном, стаканом белого вина, шампиньонами и хорошенько его закрыть, чтоб в него не попало ни капли воздуха. Когда мясо почти сварится, добавить туда анчоусы, каперсы, устрицы и лимонный сок. Подавать, выложив все это на мясо<sup>8</sup>.*

Рекомендовалось соблюдать умеренность и в использовании ароматических водич, изготовлявшихся из цветков апельсинового дерева, роз, мускуса и амбры, — эти водичи добавлялись в пироги и в выпечку для *антреме*.

Любовь к кислым вкусовым добавкам — не новая тенденция. До XVI века большинство соусов, сопровождавших рыбные или мясные блюда, были кислыми и постными, то есть не содержащими жира. Помимо трав (например, петрушки) и пряностей (например, имбиря) в них обычно добавляли подкислители, иногда сильные — как *вержю*, уксус и сок цитрусовых, а иногда менее резкие — как вино или сок диких фруктов. Соусы эпохи Ренессанса, в которые добавлялись мед и фрукты, имели довольно мягкий вкус. В XVII веке доля «кислых» рецептов незначительно сократилась<sup>9</sup>, хотя в целом кислый вкус оставался в моде; в то же время кислые ингредиенты стали дозироваться более умеренно. Вещества, возбуждающие аппетит, — белое вино, уксус, *вержю*, сок или цедра лимона и горького померанца — широко использовались в базовых заготовках и в *кур-бульонах*.

## ТУШЕНАЯ БАРАНИНА

*Надобно хорошенько нашпиговать ее крупным салом, а после положить в горшок, залить водой и приправить; когда она будет почти готова, добавить сообразное количество белого вина, а также пряных трав и лимонной или апельсиновой корки, но последней положить немного, чтобы блюдо не вышло горьким; и так довести до готовности; когда*

*захотите подавать ваше мясо, украсьте края блюда петрушкой и цветами<sup>10</sup>.*

Автор «Искусства хорошо готовить» рекомендовал добавлять в блюда только одну-две ложечки *вержю* или уксуса, причем их вкус еще надлежало смягчить большим количеством воды и тепловой обработкой. Эти подкислители присутствовали почти во всех маринадах, с помощью которых было принято «доводить до наилучшего вкуса» мясо и рыбу перед тушением или жареньем. С их помощью придавали остроту соусам или насыщенность невыразительному вкусу некоторых сортов мяса. Они добавлялись в конце варки к белому мясу, потрохам, овощам и примешивались в *льезоны*. Кислые соусы к мясу, популярные в предыдущие века, оставались в ходу, но обозначилась тенденция к смягчению их вкуса с помощью жировых добавок — сливочного или растительного масла.

### БОЛТУШКА ИЗ ЯИЦ С ВЕРЖЮ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ

*Растапливаете сливочное масло в блюде или на сковороде, взбиваете четыре яйца вместе с вержю, добавляете соль; выливаете все это на масло и мешаете, пока яйца не схватятся и не загустеют; натираете сверху немного муската<sup>11</sup>.*

Использование сливочного масла стало одним из важнейших нововведений в аристократической кухне XVII века. Популярность приобрели жирные заправки с более тонким и сдержанным вкусом. В Средние века во Франции сливочное масло было распространено в обиходе бедняков<sup>12</sup>, но кухня для обеспеченных слоев населения отдавала предпочтение другим жирам, а именно растительному маслу, салу, топленому свиному салу и другим. Если сливочное масло и упоминалось в некоторых рецептах «Парижского хозяина», сочинения, адресованного поварам мещанских домов, то не в составе соусов и не для жарки мяса, а исключительно для жарки овощей, рыбы и блинов, то есть для приготовления постных блюд. Вообще-

то, во время Великого поста сливочное масло было запрещено как продукт животного происхождения, наряду с мясом, яйцами и молочными продуктами. Однако с конца XV века, когда стали допускаться различные послабления для отдельных лиц или сословий, повара начали использовать сливочное масло сначала для овощных и рыбных, а потом и для мясных блюд. С середины XVII века на нем стали обжаривать мясо — даже если потом его варили или тушили в бульоне. Сливочное масло было важным компонентом *льезонов*, *фу*, белых и коричневых соусов. Масло подавалось к закускам — как в чистом виде, так и в смеси с миндалем или фундуком, — бруском на тарелочке или кусочками во льду. Использование сливочного масла в том или ином блюде не исключало использования других жиров.

### МИНДАЛЬНОЕ МАСЛО

*Очищаете и измельчаете двенадцать нежных миндальных орехов, прибавляете к ним полфунта свежего сливочного масла, большую тарелку сахарной пудры, немного водички из апельсиновых цветков; все это перемешиваете и укладываете на тарелку, придав вашему маслу такую форму, какую желаете. Фисташковое и фундуковое масло делаются таким же манером, как миндальное; их еще можно поделить на фрушевым сидром<sup>13</sup>.*

Повара предыдущих веков — от Античности до Ренессанса — смягчали резкий вкус подкислителей, используя наряду с ними сладкие компоненты, но во французской кухне комбинированные солено-сладкие блюда никогда не были доминирующими. Во Франции вкус к кисло-сладкому и солено-сладкому обозначился только в XV веке. Сахар, как и пряности, долгое время был дорогим продуктом. По мере того как его производство расширялось, росло и его потребление: в период с начала XVI до XVIII века оно увеличивалось постоянно<sup>14</sup>. В прежние времена сахар, мед или подслащающие фрукты, такие, как изюм, финики, чернослив, цукаты из цитрусовых, входили в состав супов, *антре*, жарких, *антреме* и десертов. Начиная с XVII века они постепенно исчезают из кушаний, подаваемых в первых переменах блюд. Сахар все реже и реже встречается в рецептах мяс-

ных и рыбных блюд, хотя у Франсуа де Лаваренна и Пьера де Люна среди супов (*potages*)<sup>7</sup> все еще встречаются блюда вроде «жаворонков в нежном соусе» или в вине *ипокрас*, «пульпетона на английский манер», приготовленного из мяса молодых голубей, телячьих зобных желез, сала, фиников, изюма, сахара, лимонной цедры, бычьих мозгов, корицы, соли и белого перца, или вроде следующего блюда:

### КЛУБНИЧНЫЙ СУП

*Кладете в глиняный горшок с водой примерно один шотин клубники, вливаете стакан белого вина – и пусть варится; приправляете это корицей, сахаром и малой толикой соли; потом выкладываете на пропитанное миндальное печенье и украшаете цукатами из клубники и смородиной в сахарной пудре<sup>8</sup>.*

Эти рецепты заставляют содрогнуться от возмущения L. S. R., который убежден, что жаркое нужно подавать не иначе как с соусом *винегрет* или перечным соусом, а предлагать гостям, скажем, молодых зайцев со сладким соусом из уваренного красного вина, сахара, корицы и гвоздики — «весьма нелепо и просто смешно»<sup>16</sup>. Но, несмотря на эти отдельные пережитки прошлого, сахар неуклонно вытесняется в категорию *антфеме* — то есть пирогов, пирожных, кремов, молочных и яичных блюд — и в категорию десерта.

### ПИРОГ СО ШПИНАТОМ

*Берете листья шпината и кладете их томиться в глиняный горшок, добавив с полстакана белого вина; когда листья вберут в себя все вино, мелко их рубите, приправляете сахаром, корицей, засахаренными*

Французское «*potage*» в современном смысле этого слова соответствует русскому слову «суп», однако в XVII веке слово «*potage*» означало и жидкие супы, и густые блюда, подобные мясным или рыбным рагу, при том, что функция «*potage*» соответствовала функции супа в современной русской и европейской трапезе. Поэтому во всех случаях «*potage*» переводится как «суп». — *Примеч. пер.*

*лимонными корками, солью в малом количестве, двумя миндальными печеньями, малой толикой сливочного масла; выкладываете все это на тонкое тесто и прижариваете полосками теста<sup>17</sup>.*

Повара XVII века старались сохранить естественный вкус продуктов. Умеренное использование пряностей и сахара, мягкие жирные заправки, сами методы тепловой обработки — все кулинарные приемы предполагали бережное отношение к присущему продуктам вкусу. Это стремление отразилось во многих кулинарных трудах той эпохи. Так, в «Сельских уладах» Никола де Бонфона читаем: «Эта третья [книга, то есть раздел, посвященный дворецким,] повествует о том, как добиться истинного вкуса всякого мяса»; а немного далее автор объясняет, каким должен быть «суп здоровья»: это «наваристый суп для мещанина, насыщенный отборным мясом, где бульон уварен до малого количества и где вовсе не имеется ни грибов, ни пряностей, ни каких других компонентов». По убеждению того же автора, капустный суп непременно должен «пахнуть капустой», суп из лука-порая — луком-пореем, а суп из репы — репой<sup>18</sup>. L. S. R., со своей стороны, советует есть натуральное жареное мясо безо всяких изысков:

Истинный, наилучший и самый здоровый манер вкушать жаркое, каким бы оно ни было, — это есть его сразу с вертела, в его натуральном соку и не совсем прожаренным, не совершая над ним более никаких действий, кои доставляют только беспокойство и разрушают своей чужеродностью истинный вкус вещей<sup>19</sup>.

Установка на сохранение естественного вкуса продуктов присутствовала не только у поваров, но и у едоков. Так, Бюсси-Рабютен, двоюродный брат мадам де Севинье, с гордостью сообщает ей в письме, что угощал своих гостей «отличными фазанами из деревни; все они имели превосходный и особенный вкус и запах, какой и должны иметь». Но в то же время повара старались смягчать слишком резкий или неприятный вкус пищи. Массиало, предлагающий использовать в рецепте яиц по-бургундски свеклу, подчеркивает, что она не должна «иметь особого прикуса»<sup>20</sup>.

Сохранение естественного вкуса пищи достигалось за счет сбалансированного использования приправ и правильной тепловой обработки. Деликатная обработка овощей предполагала простую или короткую варку, тушение под крышкой, добавление нежных *льезонов* на сливках или сливочном масле. Шампиньоны готовили в сливках. Спаржу рекомендовалось варить коротко, дав воде закипеть всего лишь пять-шесть раз, «ибо спаржа должна хрустеть на зубах и сохранять свой зеленый цвет»<sup>21</sup>, и есть с растительным маслом и уксусом или же с белым соусом, приготовленным из сливочного масла, уксуса, соли, перца и *льезона* из желтков. Здесь же приводились советы по приготовлению мяса. Чтобы хорошо приготовить жареных кур,

надобно жарить их просто на ясном огне, и четверти часа будет довольно... иначе, при более сильном жаре, они станут сухими как пергамент<sup>22</sup>.

Чтобы мясо не пересушилось и не стало жестким, рекомендовалось оборачивать его бумагой перед тем, как поместить на вертел, а *антре* и выпечку готовить так, «чтобы жар шел и сверху и снизу». Хотя стремление к натуральности и предпочтение короткой тепловой обработки было общей тенденцией, не все кулинарные труды XVII века уделяли этому достаточное внимание. Если верить Буало, разные виды мяса, соусы, *жю*, *кули* и *рагу* порой все еще соседствовали на одном блюде:

Уж к выходу я шел, когда внесли жаркое.  
Среди костистых кур на блюде золотом  
Там заяц возлежал с обугленным хвостом;  
На нем лежали в ряд, как рать на бранном поле,  
Три чахлах кролика, возросшие в неволе.  
Сей царственный курган из пташек и зверей  
Был плотно окружен кордоном голубей,  
А дальше кругом шли, чтоб не осталось бреша,  
Из прочих мелких птиц составленные флеша.  
Явился и салат из бледных вялых трав,  
Где желтый портулак и множество приправ

В потоках уксуса и масла утопали  
И запахом своим буквально с ног сшибали<sup>23</sup>.

## БОЛЕЕ СЛОЖНЫЕ БАЗОВЫЕ ЗАГОТОВКИ

Именно в XVII веке происходит систематизация процесса приготовления пищи.

Сперва я расскажу о манере делать питательные бульоны для всех супов, которые идут также в *антре*, *антреме* и во всякого рода рагу. После — о *кули*, *льезонах* и *жю*, которые используют как приправу, гарнир и украшение для супов, — как белых, так и коричневых, — для фрикасе из остатков разных сортов мяса, для обычных фрикасе, для тушеных, пареных и жареных блюд, для желе<sup>24</sup>.

Сочинитель «Искусства хорошо готовить» резюмирует то, что позже назовут «упорядочением работы кулинара»<sup>25</sup>. Приготовление блюда теперь представляет собой определенную последовательность операций. Создание базовых заготовок — бульонов, *кули* и *жю*, приготовление самого блюда, доведение его до окончательной готовности с помощью *льезонов* — все эти процедуры должны производиться в том порядке, какой указан в кулинарной книге. И модифицированные, и вновь изобретенные кулинарные техники в большинстве своем основаны на строгой последовательности действий, которая в своей основе будет воспринята кухней последующих веков.

### Бульоны.

Старший повар кухни XVII века отвечал прежде всего за приготовление бульонов. Бульоны составляли основу многих кулинарных изделий (супов, соусов, *кули*, мясных *жю*). Они были мясными и рыбными, изготовлялись из разнообразных пюре, трав или миндальных орехов (главным образом в период Великого поста) и требовали очень долгой варки, чтобы различные ингредиенты отдали бульону свои питательные и вкусовые свойства.



## ОДИН ИЗ СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУЛЬОНА

*Берете бычий костец, что сзади сека, немного баранины и несколько тушек домашней птицы и кладете мяса сообразно количеству бульона, которое хотите получить; потом варите его, добавив букет, который делается из петрушки, шнитт-лука и тимьяна, и немного капусты; держите воду горячей, чтоб все хорошенько размякло; потом, когда бульон дойдет, процеживаете его через салфетку — и можете подавать<sup>26</sup>.*

Жю и кули.

Другое новшество в кухне эпохи Людовика XIV — это жю и кули, из которых два века спустя возникнет «теория основ». Раньше мясо подавали просто с бульоном, в котором оно варилось. Теперь незадолго до окончания варки к мясу стали добавлять жю или кули — «не только чтобы сделать варево жиже, но и чтобы придать вкус» соусам, супам, *антре* и *антреме*. Кули, близкие к тому, что мы сейчас называем «основой», или «базой», готовились из бульона и большого количества ароматических продуктов — репчатого лука, гвоздики, тимьяна, шампиньонов, говяжьего сала, с добавлением хлеба или миндаля для загущения. После варки все ингредиенты протирались через сито. Жю — говяжьи, рыбные, фисташковые или грибные — также протирались через сито.

## КАК СДЕЛАТЬ ЖЮ ИЗ ШАМПИньОНОВ

*Хорошенько вымыв шампиньоны, положите их в тазик с куском сала или, если хотите приготовить постное блюдо, со сливочным маслом; подрумянивайте их на огне, пока они не прилипнут ко дну тазика. Когда они хорошенько подрумянятся, добавьте к ним немного муки и еще поджарьте; после чего влейте бульон и снимите с огня; переложите жю в горшок, приправьте лимоном и солью<sup>27</sup>.*

Новая техника загущения.

Чтобы загустить или «связать» соус к блюду, приготавливаемому в горшке, повара долгое время использовали хлебный мякиш, миндаль, фундук, желтки, печень или кровь, которые разбавлялись

мясным или рыбным бульоном или же подкислителями. Помимо *льезонов* этого типа, вскоре стали использоваться две другие техники: *фу* и выпаривание.

*Фу* — это *льезон* из муки, бульона, сливочного масла или растопленного сала, который первоначально готовился вместе с основным блюдом — как, например, в этом рецепте бараньей грудинки с фасолью.

## БАРАНЬЯ ГРУДИНКА С ФАСОЛЬЮ

*Обжариваете ее на сковороде с маслом или растопленным салом, а потом кладете в горшок с бульоном и приправляете солью; когда она наполовину сварится, обжариваете на сковороде репки, разрезанные надвое или иначе, и смешиваете их с мясом, не забыв прибавить немного сала, припущенного с малым количеством муки, мелко порубленный лук, капельку уксуса и букет; подавайте с курт-соусом<sup>28</sup>.*

Позднее *льезон* становится самостоятельной кулинарной техникой. Заключается она в том, что мука обжаривается в каком-либо жире, а затем вводится в жидкую субстанцию, чтобы ее загустить. L. S. R., например, предлагал также добавлять в *льезон* толченый молодой миндаль:

Чтобы все это варево загустело и приобрело консистенцию теста, растопите жирное сало или шпик — неважно что, и столько же хорошего свежего сливочного масла; жарьте, пока не потемнеет; снимите пенку, бросьте туда немного муки и жарьте ее; но помешивайте муку, когда будете добавлять, чтоб она не слиплась в комки; потом сразу влейте туда одну-две ложки бульона; поставьте все это вариться в горшке или кастрюле, добавив толченый миндаль, на четверть часа или около того и часто мешайте... отложите немного в отдельный горшок про запас<sup>29</sup>.

Другая техника — уваривание, или выпаривание части соуса в процессе кипения, — может использоваться вместе с предыдущей. Этот

подход применяется для половины соусов, приведенных во «Французском поваре». Со временем эта техника будет систематизирована как самостоятельная.

Распространение *льезонов* и уваренных соусов оказало существенное влияние на понятие соуса как такового. Кухня, как и раньше, немыслима без кислых и постных соусов. Так, Лаваренн рекомендует подавать заячью спинку с перечным соусом, приготовленным из уксуса, соли, репчатого лука или шнитт-лука, апельсиновой или лимонной цедры и перца. A. L. S. R. самым подходящим соусом к жареному мясу считает соус *винегрет* или перечный соус. Но в то же самое время слово «соус» означает и нечто иное: а именно бульоны и жидкие *льезоны* от рагу, обогащенные специями, ароматическими компонентами и жирами, загущенные хлебным мякишем, мукой, яичными желтками или же просто уваренные. Предназначенные для улучшения вкуса блюд, они в то же время способствуют «некоторому их украшению, не только удовлетворяя аппетит, но и радуя взор»<sup>30</sup>.

#### ВОЗНИКНОВЕНИЕ РАГУ И ГАРНИРОВ.

«Подать суп нагишом, без гарнира и без украшения — Бог мой! Какая низость ради малой выгоды!» — возмущался L. S. R. Ценность гарниров была одновременно и эстетической, и питательной. Они готовились отдельно и подавались либо разложенными по окружности блюда вокруг основного кушанья, либо выложенными на основное кушанье. Гарниры выражали изобретательность повара и символизировали богатство стола.

Обличая мещанский *льезон* из яичных желтков и *вержю*, выкладываемый поверх супа: «Есть ли метод более механический и более заразительный?»<sup>31</sup>, L. S. R. рекомендует в качестве гарниров испанские артишоки, цикорий и *беатиллы*. *Беатиллы* были очень модным гарниром, представлявшим собой смесь из шампиньонов, спаржи, доньшек артишоков, сосисок *андуйет*, печени домашней птицы и трав; все это сначала прожаривали на сковороде, затем тушили как рагу и, наконец, заправляли *жю*, *кули* или *льезоном*. В конце XVII века рагу становятся все более разнообразными. Масиало предлагает в качестве гарнира к супам фаршированные огурцы; кусок говядины с рагу из шампиньонов, устриц, каперсов и оливок; мясное филе с рагу из трюфелей, шампиньонов, доньшек

артишоков, телячьих зобных желез и гребешков. Гарниры могли быть как мясными (например, телячье *фрикандо* для *актре*), так и рыбными — с добавлением молока или устриц. Широкий выбор гарниров позволял служителям столового ведомства проявлять разнообразие в украшении стола и создавать новые блюда.

Наряду со сложными гарнирами повара использовали простые украшения, делающие блюдо более ярким и красочным, — такие, как жареная петрушка, семена розового граната, красная смородина, зеленые фисташки, дольки лимона с корицей, цветы.

### Мастики.

В XVII веке в моду вошли фарши, подававшиеся как самостоятельные блюда. Эти фарши, предшественники кнелей или клецек, изготавливаемые путем нежного перетиранья ингредиентов, стали еще одним выражением общего стремления кухни той эпохи к утонченности. Вот несколько примеров таких фаршей: телячий паштет на основе рубленой телятины, рыбные колбаски-*андуит*, кровавые колбаски-*буден* из гусяной печенки и каплунов, крокеты из жаренного в панировке фарша с шампиньонами, телячьими зобными железами, травами и желтками, а также:

### ФАРШ ИЗ КАРПОВ

*Бланшируете мясо карпа, мелко его рубите вместе с тремя или четырьмя шампиньонами и кладете в горшок или миску с рыбным бульоном и пакетом; приправляете солью, перцем, мускатом, кусками зеленого лимона и соком обычного лимона, добавляете шампиньоны; подавая, украшаете фарш молоками, фаршированными шампиньонами и дольками лимона<sup>12</sup>.*

### ЭВОЛЮЦИЯ БЛЮД

Новые продукты, пришедшие из Азии или Америки, постепенно, после более или менее длительного периода распространения и

акклиматизации, укрепились во Франции, расширив набор ингредиентов для кухни и спектр вкусов. Врачи часто встречали их настороженно. Спаржа, артишоки, рис, макаронные изделия и дыня, пришедшие из Италии и Испании, индюшка из Америки, кофе, шоколад, чай и т.д. своим появлением привели к изменениям в привычках питания, касавшихся не только этих новых продуктов.

### Мясо.

И в Средние века, и в эпоху Ренессанса благородным мясом для жаркого считалась прежде всего домашняя птица и дичь. Мясо рогатого скота, за исключением телятины, ягнятины и козлятины, воспринималось как слишком грубое для жаркого; его использовали в основном для бульонов, фаршей и супов — по крайней мере, в аристократической кухне. В то же время, как свидетельствуют рецепты «Парижского хозяина», мясо рогатого скота довольно широко употреблялось мещанским сословием. Блюда из крупных птиц, которые можно было наблюдать на пиршественных столах средневековой знати, в XVII веке уже не встречаются, но домашняя птица и дичь по-прежнему в большой цене. Одновременно в рецептах все чаще упоминается животное мясо с точным указанием рекомендуемых частей туши. Так, в тушах телят, ягнят и баранов рекомендовалось отбирать поясничную часть, лопатку, грудинку, заднюю часть, котлеты, плечо и каре. Из говядины использовались такие части, как филей, тонкий филей, вырезка, ссек, кострец, грудинка, огузок и т.д. В 1652 году для Мадемуазель была приготовлена трапеза, полностью составленная из кушаний на основе говядины, включавшая, по словам Лоре, четыре или пять перемен блюд:

Как мне доподлинно известно,  
 На том столе стояли в ряд:  
 Филей, грудинка, карбонад,  
 Жаркое, потроха, паштеты,  
 Пирог, рагу, язык, котлеты —  
 И все столь лакомо на вид,  
 Что всякий тут же стал бы сыт<sup>33</sup>.

Из свинины в кухне аристократического сословия использовались только сало и окорок. Из потрохов — голова, мозги, почки, языки, нёба, печень, рубец, которые шли на супы и в блюда *антре*, но также употреблялись и для *антреме*.

### СВИНЫЕ НОГИ А-ЛЯ СЕНТ-МЕНЕГУ

*Бланшируете их, чтобы вода вскипела примерно двадцать пять раз, а потом замачиваете в половине воды и половине молока на пять или шесть часов; после варите их в наилучшем бульоне с пряными травами, солью и специями; когда они совсем сварятся, пусть полежат немного в бульоне; а потом надо их вынуть и разрезать вдвое по всей длине; набиваете их размоченным хлебным мякишем, хорошо перемешанным с белым перцем и мелкой солью; а после обжариваете с одной и с другой стороны, украшаете цветами и зеленью — и подаете; есть эти ноги надо очень горячими, с лимонным и апельсиновым соком<sup>24</sup>.*

#### РЫБА.

Какую рыбу любили люди XVII века? Морские млекопитающие исчезли со столов вместе с крупными птицами, некогда украшавшими средневековые пиры: морские свиньи, тюлени, сало и язык кита перестали широко употребляться. Жирная рыба, за исключением карпа, уступила место рыбе соль, палтусу, щуке, камбале, бабульке, форели, тунцу, треске, налиму.

### СУП ПРИНЦЕССЫ

*Возьмите светлый отвар и варите в нем остовы карпа с несколькими желтками и букетом [гарни], все хорошенько приправив; потом пропитайте хлеб, прежде его высушив; положите на него немного фарша из карпа и добавьте жю из шампиньонов; по мере того как хлеб будет размокать, наполняйте блюдо отваром; украсьте суп шампиньонами, трюфелями, молоками, печенью налима, всякого рода травами, гранатами и дольками лимона<sup>25</sup>.*

Для того чтобы приготовить постное жаркое, рыбу либо просто запекали на решетке и подавали на белой салфетке с петрушкой или в сопровождении соуса, либо жарили на сливочном или растительном масле, либо отваривали в *кур-бульоне*. Как и в предыдущие века, рыба всегда присутствовала на столах в скоромные дни.

«Парижский хозяин» советовал чередовать рыбные и мясные перемены блюд в рамках одной трапезы. Подобное сочетание во второй половине XVII века встречалось довольно редко – во всяком случае, в кулинарных книгах. Обычно меню были либо полностью постными, либо полностью скоромными. Тем не менее Никола де Бонфон в 1654 году предлагал для скоромной трапезы рыбу, жаренную на сале, в качестве пятой перемены. А Массиало, автор «Королевской и мещанской кухни», приводил меню, поданное 20 июня 1690 года кардиналу д'Эстре, где в качестве закусок фигурировали *фрикандо* из осетра, осетр а-ля Сент-Менегу, «телячий хлеб», голуби с базиликом и гранатом и *атлеты*.

В двух названных блюдах из осетра рыба обжаривалась в растопленном сале. Парадоксальным образом эта новая тенденция не отразилась в образцах меню, приводимых в кулинарных трудах, хотя количество рецептов, совмещающих рыбу и сало, сравнительно со Средними веками существенно увеличилось. В 1653 году «Французский пирожник» рекомендовал «нашпиговать» паштет из карпа либо китовым салом, как это делалось в Средние века, либо мясом угря и давал такой совет: «Вы можете шпиговать рыбу салом, каким шпигуют мясо»<sup>39</sup>. Пьер де Люн, перечисляя двадцать пять способов приготовления рыбы для второй перемены блюд – как для постного, так и для скоромного меню, – приводил аналогичные рецепты: щука или лосось, нашпигованные средними или крупными кусками сала; форель, обжаренная в растопленном сале; палтус, запеченный между тонкими ломтями сала. Таким образом, рыба оказывалась в категории скоромных блюд.

## ПАЛТУС В САЛЕ

*Очистите палтус от чешуи, хорошо вымойте; положите на дно рыбного котелка тонкие ломти сала, потом палтус; собавьте*

*растопленное сало, белое вино, верблю, пакет, соль, перец, гвоздику, два лавровых листа, зеленый лимон, мускат; положите сверху ломти сала и накройте все это другим котелком; пеките в печи или на огне; когда захотите съесть эту рыбу, уберите верхние ломти сала, сделайте рагу из шампиньонов с соусом от палтуса и малым количеством жареной муки; выложите это рагу на палтус и украсьте дольками лимона<sup>37</sup>*

## Овощи.

Благодаря XVII веку овощи стали благородным продуктом. Средневековые кулинарные трактаты содержали мало овощных рецептов: в них упоминались только коренья — морковь и пастернак, да еще тыква и сухой горох, и все они главным образом предназначались для супов и пирогов. Растительные продукты считались пищей бедняков, ибо аристократия полагала, что овощи, растущие в земле или стелющиеся по ней, суть продукты земные, грубые и трудноусвояемые<sup>38</sup>. Овощные блюда начали стремительно набирать популярность в конце XVI века, во всяком случае, во Франции, что частично объясняется влиянием итальянской кухни. Артишоки, спаржа, огурцы, грибы, капуста кочанная и цветная, бобы, тыква, шпинат, зеленый горошек стали широко использоваться для супов, *антре*, рагу и, разумеется, *антреме*.

В моду вошел зеленый горошек, считавшийся деликатесом. Если верить Таллеману де Рео, разведением зеленого горошка занимался Людовик XIII. При дворе Людовика XIV этот овощ был предметом аристократических бесед:

Повесть о горошке продолжается. Страстное желание вкусить его, удовольствие от того, что он съеден, и радость от того, что можно съесть его еще, — вот три предмета, о которых наши принцы толкуют уж четыре года. Есть дамы, которые держат горошек дома и, отужив с королеи — причем изрядно, едят его перед отходом ко сну, рискуя несварением. Это мода, это страсть, и здесь одно идет за другим<sup>39</sup>.

Автор «Хорошо поставленного дома», рассчитывая получить от короля монополию на торговлю во Франции итальянскими ликерами, отправил ему из Генуи 16 января 1661 года ящик со стручковым горошком, уложенным вместе с травами и розами.



Граф де Суассон взял пригоршню стручков и очистил их в присутствии его величества; горошины, извлеченные им, были столь свежи, будто их только собрали. Его величество изволили выразить мне свое удовлетворение по сему поводу и приказали мне доставить горошек г-ну де Бодуэну, контролеру столового ведомства, и сказать ему, чтоб одно блюдо из него было подано королеве-матери, одно блюдо — королеве, одно — господину кардиналу, а остаток чтоб сохранили для него самого, дабы Месье разделил его с Ней<sup>40</sup>.

L. S. R. предлагал даже готовить спаржу «под горошек». Именно такое *антреме* знаменитый повар Карем приготовил в начале XIX века для Талейрана.

### ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК ИЗ СПАРЖИ

*Мелко режете зелень спаржи, отсекая ее от стебля до тех пор, пока не почувствуете малейшее сопротивление; сперва моете ее в прохладной воде, чтоб очистить от крупной грязи, после бланшируете; как вода вскипит семь или восемь раз, процеживаете ее; немного времени спустя обжариваете ее на сковороде со свежим маслом и растопленным салом и, когда спаржа слегка подрумянится, добавляете к ней соль, пряности, тимьян, мелко порубленные верхушки шнитт-лука; сперва все это часто помешиваете, а потом тушите четверть часа или более того в каком-либо горшке или кастрюле, добавив немного лучшего бульона, какой у вас найдется; дабы сохранить естественную красоту спаржи, состоящую в обычном ее цвете, добавьте к ней незадолго перед тем, как подать на стол, кусок хорошего свежего масла величиной с орех<sup>41</sup>.*

Овощи, особенно ранние, становятся элементом изысканного питания. Интерес к овощам является частью общего увлечения природой и согласуется с новыми диетическими представлениями. С той же точки зрения следует рассматривать тот факт, что в меню присутствует больше салатов, которые теперь подаются еще и с жарким, а не только в начале трапезы для раздражения аппетита и подготовки желудка к пищеварительной работе. Салаты составляют «гастрономический элемент меню; они должны пробудить чув-

ствительность вкусовых сосочков в решающий момент трапезы»<sup>42</sup>. Сельдерей, петрушка, спаржа, свекла, испанские артишоки (иначе называемые кардами), цветная капуста, брокколи, цикорий, портулак, рапункул (или салатный колокольчик), огурцы появляются на столе в сыром или обработанном виде, наряду с салатами из апельсинов, лимонов, миндаля, оливок, каперсов и цветов (например, фиалок).

### Яйца.

В кулинарных книгах XVII века рецептам из яиц отводилось много места. Яйца входили в *мезоны*, кремы, пироги, из них готовились самостоятельные блюда, обычно подававшиеся в качестве *антреме* в скоромные дни. В период поста яйца ели в составе блюд *антре*. Пьер де Люн в «Новом поваре» упоминал пятьдесят шесть способов приготовления яиц. Для *антре* в Страстную пятницу, единственный день, когда было предписано есть исключительно растительную пищу, повара предлагали рецепты фальшивых или искусственных яиц. Так, в рецептах омлета с лимоном, шампиньонами или фисташками вместо яиц использовалась смесь из муки, молока, соли и сливочного масла. При имитации яиц всмятку желток заменялся кремом, сделанным из риса, отваренного в молоке и подкрашенного шафраном,

а оставшимся кипяченым молоком вы заливаете почти до краев яичные скорлупки, которые вам следует открыть так, как вы обычно открываете яйцо, намереваясь его съесть; надобно вымыть скорлупки и шляпки скорлупок, положить вовнутрь приготовленные желтки и держать их в миске с горячей водой; потом вы раскладываете их на салфетке и прикрываете другой миской; когда захотите подавать, наполните сии скорлупки светлым миндальным кремом или же молочным кремом; варить их не надо, но надо держать горячими; а при подаче на стол сбрызнуть водицей из цветков апельсинового дерева<sup>43</sup>.

В зависимости от времени года подавались блюда из натуральных яиц — яйца вкрутую, яйца выпускные, яичница-болтушка, омлет — или с добавками: с сыром, травами, щавелем, анчоусами, *вержю*,

хлебом, свиными почками, салом, а также со сладкими компонентами: ликером *ипоскрас*, конфитюрами, цитрусовыми цукатами, изюмом, смородиновым или яблочным соком; иногда яичные блюда сдабривали корицей, водицей из апельсиновых цветков или мускусом. Из яичных желтков готовили такие кушанья, как роше, нюль-верт — блюдо зеленого оттенка с добавлением фисташек, нюль-руж — яйца, подкрашенные соком красной смородины, нюль-о-натурель.

### НЮЛЬ-О-НАТЮРЕЛЬ

*Растираете в ступке два миндальных печенья, четыре яичных желтка, лимонный сок, немного молока, сахара и соли, тертую лимонную корку, водицу из апельсиновых цветков; все это запекаете на тарелке или блюде; подаете с лимонной коркой и фисташками<sup>14</sup>.*

Что касается омлетов, которые к тому времени имели уже долгую историю, то, как сообщает «Словарь Треву», некоторые гурманы XVII века предпочитали «мокрые» омлеты, пропеченные до полуготовности.

#### НОВЫЕ ВИДЫ ВЫПЕЧКИ.

Паштеты, соленые или сладкие пироги и торты, вафли, убли существовали уже в Средние века. XVII век отмечен появлением слоеного теста, более широким употреблением заварного теста для *птишу*, выпекаемых в печи, и первыми опытами приготовления «снежков». Впервые базовые рецепты для выпечки и основные технические приемы были суммированы в сочинении под названием «Французский пирожник», вышедшем в 1653 году. В сфере выпечки начнется новая эра. Отныне в любой кулинарной книге можно найти советы по приготовлению слоеного теста, пеклеванного теста для паштетов из окорока, рассыпчатого теста из пшеничной и ржаной муки, белого теста, миндального теста для фруктовых пирогов, теста для *шу*, «королевского» теста для пирогов с конфитюрами и т.д. Эти виды теста использовались для приготовления пирогов с мя-

сом, рыбой, овощами, фруктами или конфитюрами, которые подавались как горячими, так и холодными в качестве *антре* или *антреме*, но не в качестве десерта. Именно кулинары XVII века изобрели *пти-пате*, тарталетки и *шоссоны* с яблоками и сливами.

### ШОССОНЫ С ЯБЛОКАМИ, СЛИВАМИ ИЛИ ИНЫМИ СЫРЫМИ ФРУКТАМИ

*Раскатайте тесто до того размера, какой желаете, и придайте ему форму, какую вам захочется; потом посыпьте его внутри сахаром; положите яблоки или другие фрукты, очищенные от кожуры и сердцевинки и порезанные на четвертинки; добавьте кусок свежего сливочного масла и немного толченой корицы или зеленого аниса. Вместо масла можете положить мозгов, а еще можете положить семена пинии, изюма коринфского или дамасского либо же чернослива; прибавьте порезанной тонкими полосками лимонной корки; можете еще посыпать сверху сахарной пудрой. Накройте этот пирог или паштет [тестом] и поставьте в печь<sup>47</sup>.*

В кулинарных трудах XVII века приводятся также рецепты кулинарного крема — смеси на основе сахара и взбитых яиц для пирожных и бисквитов. Происходит классификация рецептов пирожных, как уже известных, так и новых. Выделяются *фламизи* — род песочного печенья с очень жирным сыром, *пулены*, *дариоли*, *талмузы*, вафли, оладьи из яблок и красных ягод вроде вишен или красной смородины, бланманже с травами или пармезаном, *касмюз* — слоеное тесто с начинкой, приготовленной из сыра, яиц, муки, сахара, изюма и семян пинии, *эшод* или *краклены* и т.д. В отдельную группу выделяют «мокрые» пирожные и печенья. Марципаны и миндальное печенье *маспен* часто используют как компонент для приготовления других сложных блюд — либо как украшение, либо как абсорбент, впитывающий излишнюю влагу, образуемую фруктами или кремом, либо как связующий компонент, либо даже как заменитель хлеба к супам.

## СУП ИЗ ПЕРЕПЕЛОВ С НАТУРАЛЬНЫМ БЛАНМАНЖЕ

*Варите перепелов в глиняном горшке с хорошим бульоном, пакетом и солью; толчете миндаль, смешиваете его с перепелиным бульоном, процеживаете и варите дальше с малой толчкой корицы и сахара; укладываете на дно суповой чаши печенье макарон, а поверх – перепелиное мясо и на все это выливаете бульон; украшаете лимонными дольками, добавляете жю и зернышки граната<sup>16</sup>.*

Миндальное печенье макарон и марципаны ценились за их вкусовые и кулинарные достоинства, которые давал входящий в их состав миндаль. Из бисквитных печений, пышной пористой выпечки из сахара, яиц и высокосортной пшеничной муки, подаваемой на пирожных блюдах белого железа или на бумаге, большой популярностью пользовались савойские, а-ля рен и о-руа, иногда ароматизированные укропом или кориандром.

В конце XVII века появляются, по крайней мере в кулинарных книгах, первые пирожные-меренги, «небольшие, весьма хрупкие и весьма миловидные изделия из сахара», как их характеризовал Массиало. Изготовлением меренг занимались, как правило, старшие слуги буфетной, а повара использовали их для украшения пирогов, подаваемых в качестве *антреме*. Меренги были круглыми или овальными, простыми или с ягодными вкраплениями из малины и клубники, ароматизированными или подкрашенными фисташками, глазированными (сахарная глазурь использовалась также для придания блеска пирогам и паштетам).

В кулинарных трудах, появившихся после 1650 года, например во «Французском пирожнике» и «Сельских усадках» Никола де Бонфона, можно найти рецепты изготовления хлеба.

ХЛЕБ – наинасущнейшая пища, созданная Господом в доброте Его для поддержания человеческой жизни; столь благословен сей продукт, что вкус его никогда нам не приедается; и самые драгоценные мясные блюда не можно есть без хлеба<sup>17</sup>.

Хлеб для высшего сословия в конце XVII века всегда был белым и изготовлялся из пшеничной муки; наиболее популярными его видами были хлеб а-ля рен, мягкий, а-ля мод, а-ля Монторон, сеговийский, жантилийский, гонесский. Но порой изысканный аристократический вкус не гнушался и ржаным деревенским хлебом. Эта унылая пища из темного, тяжелого, вязкого и трудноперевариваемого теста считалась расслабляющей желудок: «С этой целью его употребляли придворные вельможи; однако такой хлеб был только частично приготовлен из ржаной муки». Ржаной хлеб был также необходимой частью рациона дам, заботившихся о своей внешности: «Лионские женщины едят только ржаной хлеб — чтобы быть красивыми, иметь хороший цвет лица и крепкое, сочное тело»<sup>48</sup>.

## КУХНЯ ПОСТНЫХ ДНЕЙ

Уже в Средние века стали допускаться послабления в постах — и в смысле продолжительности, и в смысле строгости налагаемых ограничений, однако в XVII веке постные дни оставались весьма многочисленными: церковь воспрещала есть мясо по пятницам, средам, субботам, а также накануне Великого поста и Страстной пятницы. Поварам приходилось изощряться, чтобы их блюда, не противореча предписаниям церкви, доставляли гастрономическое наслаждение. Следуя по этому пути, проторенному в XVI веке папским поваром Бартоломео Скаппи, повара XVII века «сделали постную кухню гурманской», отмечают Франсуаза Сабан и Сильвано Сервенти в своем исследовании о кухне эпохи Людовика XIV.

Кулинары не просто заменяют скоромные продукты постными, то есть мясо — рыбой, сало — растительным маслом, коровье или козье молоко — миндальным молоком. Создается действительно новая кухня. В кулинарных трудах появляются отдельные главы с рецептами для постных дней, которые четко подразделяются на три части: рецепты для постных дней помимо Великого поста, рецепты для Великого поста и рецепты для Страстной пятницы.

«Французский повар» (1651) предлагал для этих случаев пятьдесят восемь супов, девяносто три *антре* плюс девятнадцать яичных

блюд, подаваемых как *антре*, около тридцати рецептов жареной рыбы и столько же рецептов *антреме*. По рецептам, содержащимся в разделе супов, повар XVII века мог приготовить овощные супы (с цветной капустой, спаржей, латуком, тыквой, зеленым горошком), молочные супы с яичными желтками, супы на основе миндального молока, супы из рыбы, креветок, устриц, мидий, черепах, суп из турпана (перелетная водоплавающая птица, родственник утки; единственный вид мяса, разрешенный в постные дни), омаров и лангустов в *кур-бульоне*, устриц в виде рагу, в виде котлет или просто жареных, в *полу-кур-бульоне*. Как только вы откроете устрицы, пишет «Французский повар», «добавьте к ним немного свежего сливочного масла, немного хлебного мякиша и толику муската»<sup>49</sup>, а затем зажарьте на гриле. Устрицы становятся постоянным компонентом для *антре*. Как в постном, так и в скоромном меню устрицы были символом гурманства и хорошего вкуса, что нашло отражение в многочисленных картинах той эпохи. Устрицам приписывали способность возбуждать чувственность. Они подавались сырыми и слегка сбобренными перцем; могли служить гарниром к некоторым мясным блюдам, курице, кашлуну, утке; устричный сок добавлялся в некоторые виды рагу.

Повара предпринимают попытки выработать специальную постную кухню для Страстной пятницы: в частности, Пьер де Люн рекомендует для меню этого дня более ста тридцати рецептов. В Страстную пятницу овощи и фрукты, обычно подаваемые как *антреме*, появлялись на столе в качестве *антре* — например, сливы Святая Катерина, варенные в белом вине с сахаром. Кроме того, подавались фальшивые яйца, зажаренные на углях или приготовленные как рагу трюфели (весьма популярные и в скоромные дни), рисовые или миндальные кремы без яиц, разноцветные желе. Отныне церковные предписания — не повод отказывать себе в радостях жизни в постные дни, ожидая завершающего пост ночного разговения.

---

## ФРУКТЫ

Что руководит людьми, когда они выбирают себе тот или иной образ жизни, ту или иную пищу? Забота о здоровье и правильном режи-

ме? Не думаю. Один народ ест мясо после плодов; другой — плоды после мяса; третий начинает трапезу одними плодами, а кончает другими. Разум ли тут причиной или обычай?<sup>30</sup> —

размышлял Лабрюйер. В XVII веке отношение к фруктам прошло путь от недоверия к настоящей страсти; фрукты сначала появились на столе как часть *антреме*, а затем полностью составили последнюю перемену блюд, которую вскоре так и назовут: «фрукты».

С Античности и вплоть до XVII века фрукты считались опасными для здоровья: врачи полагали, что они могут быть причиной разложения и гниения человеческого организма. Тем не менее фрукты присутствовали на столе; их подавали в разные моменты трапезы, в зависимости от того, были они сушеными, горячими, холодными или влажными: в начале трапезы ели холодные и / или подверженные быстрому гниению фрукты — вишни, персики, фиги, виноград, дыню, клубнику, абрикосы, сливы, некоторые сорта груш и яблок; в конце трапезы подавались каштаны, айва, мушмула, некоторые сорта яблок и груш, которые «имеют то достоинство, что не дают пище подниматься обратно к глотке, а, напротив, подталкивают ее к выходу, действуя наподобие пресса»<sup>31</sup>.

Представления о вредности фруктов на протяжении XVII века постепенно рассеиваются. Реабилитация фруктов совпадает с развитием садоводческих технологий, позволивших выращивать фрукты лучшего качества, а также с более широким использованием сахара. Но одобрение медиков это нововведение получит далеко не сразу. Лишь в 1683 году доктор Никола Венетт, страстный садовод, прославит питательную ценность фруктов, заявив, что «в наших фруктах больше достоинств и прелести, чем во всех снадобьях». Венетт особо подчеркивает улучшение качества фруктов и даже высказывает предположение, что если бы Гален

*Лабрюйер, Ж. де.* Характеры. Глава XIV «О некоторых обычаях», 73 // *Франсуа де Ларошфуко.* Максимы. *Блез Паскаль.* Мысли. *Жан де Лабрюйер.* Характеры. / Пер. Ю. Корнеева и Э. Линецкой. М.: Худож. лит. 1974. С. 477. — *Примеч. пер.*



дожил до наших дней и смог отведать персиков, кои теперь, благодаря искусству и трудолюбию наших садоводов, стали достойны самого пристального внимания... он бы переменял мнение на этот счет<sup>52</sup>.

Страсть к фруктам, изменение принципов питания, тенденция к умеренному использованию специй и сахара, стремление высвободить изначальный вкус пищи и достичь утонченности вкуса — все это, разумеется, скажется на роли фруктов в трапезе.

Фрукты постепенно вытесняются из первой перемены блюд, то есть из *ор-д'эвр*. В 1662 году «Безупречная школа служителей столового ведомства» еще предлагает подавать на *антре* апельсины, персики, абрикосы, виноград и сливы-дамасцены. В других сочинениях упоминаются только фиги, дыня, ежевика и — очень редко — клубника; все эти плоды и ягоды соседствуют на столе с артишоками, репой и сливочным маслом, иногда приготовленным на основе сушеных фруктов. Дыня, считающаяся самым опасным из плодов, который следует есть исключительно в начале трапезы, причем желательно с хлебом или сыром, чтобы смягчить вредоносный эффект этого скоропортящегося продукта, то есть «чтобы она возможно скорее опустилась на дно желудка, дабы лучше перевариться»<sup>53</sup>, — остается предметом споров.

L. S. R. писал о ней:

Сей плод, столь знаменитый и почитаемый за его прекрасные и полезные компоненты, невзирая на огорчительные последствия, вытекающие из его употребления, занимает сегодня весь свет... В главе, посвященной хорошему и дурному употреблению дыни, мы, желая возвысить сей плод и показать его совершенство, прилагаем такие усилия и заботы, в которых отказали бы творениям, наделенным разумом<sup>54</sup>.

Тем не менее и этот автор советует употреблять дыню умеренно, выбирать зрелые плоды и есть их вместе с сочными мясными фрикасе.

Апельсины и лимоны, целиком, в виде сока или в составе салатов, по-прежнему подаются одновременно с жарким, так же как салаты из гранатов или фисташек; эти фрукты, как и прежде, используются для украшения готовых блюд. А вот ежевика, терновые ягоды, черешня, рябина, из которых варили соусы в Средние века, отошли на задний план. Многие плоды, до сих пор не входив-

шие в состав сложных блюд, — клубника, малина, абрикос, персик и дыня — теперь становятся ингредиентами для *антреме* и — реже — для супов. Так, в кулинарных книгах XVII века можно встретить рецепты супов из малины и дыни.

### Суп из дыни

*Режете дыню, припускаете ее на сковороде с маслом и кладете в горшок вместе с пакетом, солью, водой, перцем; потом протираете это все через сито и выкладываете на ломти обжаренного и размоченного хлеба, заливаете сверху бульоном, в котором варилась дыня; украшаете суп кусочками жареной дыни и зернышками граната<sup>57</sup>.*

Яблоки, айва и груши тоже перемещаются из супов и *антре* в категорию *антреме*. Но первая перемена блюд все же не обходится без фруктов. Фаршированная каштанами домашняя птица подавалась, например, с рагу из молодых орехов. В супах использовались миндальные орехи, измельченные в пудру: они придавали богатый вкус суповым *мезонам* и служили основой для изготовления заменителей коровьего молока или мясного бульона во время Великого поста. Фисташки употреблялись для подкрашивания рагу, *галантинов*, рулетов из кроличьего мяса. В то же время в супах, *антре* и сладких соусах к рыбе и мясу все реже встречались фиги, изюм, чернослив, финики и цукаты из цитрусовых.

Но главное, что нужно сказать о фруктах в XVII веке, — это то, что свежие фрукты полностью оккупировали последнюю перемену блюд. По мнению Массиало,

сколь бы изобильным и пышным ни было пиршество, нельзя сказать, что оно вполне удалось, если прекрасные и лакомые плоды не довершат его блеска, чтобы оставить у гостей великолепное воспоминание о трапезе<sup>58</sup>.

Фрукты подавались с сахаром, за исключением слив. Они отбирались сообразно времени года: красная клубника, «омытая» в воде или в вине, лиловые или белые фиги, абрикосы, цитрусовые;

вместе со свежими фруктами подавались четыре вида «сухого десерта» — лесные орешки, миндаль в скорлупе, сушеные фиги и изюм. Лучшим украшением десерта считались персики:

Итак, на десерт надобно подавать только превосходные персики, тогда старшего слугу или *сомелье* ждут похвалы за хороший выбор и за то, что он умеет толково и разумно распорядиться средствами, доверенными ему господином<sup>57</sup>.

Самые ценные сорта персиков, согласно Жану де Лакентини, — это миньон, ниветт, адмираль, виолет-атив, пурпуре и пави, которые подавались вместе с персиками сортов альберж и брюньон. Сливы тоже высоко ценились как украшение стола за богатство цветовой гаммы: белые, красные и синие пердригоны, дамасцены, мирабели, ренкюды, камчатки, сливы сортов руаль, империяль, Святая Катерина...

Из сорока семи сортов яблок, упомянутых во «Французском садовнике», назовем только апи, «воистину яблоко для юных дев и для хорошего общества, известное всему миру своей чрезвычайно живой и пронзительной окраской»<sup>58</sup>; серый или красный курпандю, или зимнее яблоко; летний и зимний кальвиль; фенуйе, получивший имя от укропного или анисового привкуса плодов; рамбур; паспом; шатенье, или каштановое яблоко. Оливье де Серр в 1660 году приводит перечень сортов груш из шестидесяти наименований, Никола де Бонфон — из восьмидесяти, а Лакентини утверждает, что видел, пробовал и описал около трехсот сортов, однако отобрал из них лишь тридцать наиболее замечательных, которые и представляет публике. По мнению служителей буфетного ведомства, наиболее ценными сортами груш были: бон-кретьен с плодами продолговатой пирамидальной формы и нежным мясом (водица из таких груш, нежная, сладкая и ароматная, делала честь любому столу); зимний руссле, дающий сок сладкий и пьянящий; крассаны; бергамоты; пти-мюска, или мускатная груша; бланкет; кюисс-мадам; мюска-робер; дуайенне; мессир-Жан; беллиссим; луиз-бонн и т.д.

Фрукты подавались в корзинах или на блюдах в виде пирамид, в сыром или обработанном виде. Как на столах, так и в кулинарных трудах они соседствовали с одним из важнейших новшеств XVII века — «вкуснейшими ликерами и напитками» или «водицами

и ликерами из Италии». В их число входили: *ипокрас*, *риссоли*, *поплюло*, *вино богов*, вишневая *ратафия*, лимонады и оранжады, водицы из сушеных орехов (фисташек, фундука, семян пинии), из свежих цветов (жасмина или цветков апельсинового дерева), пряностей или трав (кориандра, укропа, бедренца), сиропы из цветов или фруктов, получаемые путем вымачивания, настаивания, то есть дистилляции, и иногда путем варки. Эти новые напитки подавались на десерт и имели большой успех во время *коласьонов*.

## ДЕСЕРТ КАК ТОРЖЕСТВО САХАРА

Последняя перемена блюд — «апофеоз трапезы», по выражению автора «Искусства хорошо готовить» — приготавливалась в буфетной с особой скрупулезностью. Эти «блюда придуманы лишь для украшения и завершения трапезы, а отнюдь не для того, чтоб насытить гостей»<sup>59</sup>, — замечал L. S. R. В начале XIX века Гримо де ла Реньер скажет о десертах:

Истинные гурманы всегда оканчивали свой ужин десертом, когда аппетит был уже в общем удовлетворен... Искусный мастер не пожалеет средств на то, чтобы вновь возбудить это чувство: именно здесь его ждет триумф... Десерт в конце ужина — то же, что гирлянда во фейерверке, а именно самая блестящая его часть. Он должен волновать душу и особенно взор; он должен вызывать удивление и восторг<sup>60</sup>.

Убрал грязную посуду и заменив скатерть, дворецкий составлял сложную композицию из тарелок, пирамид со свежими или засахаренными фруктами и других лакомств, соблюдая симметрию и искусно комбинируя цвета. Основной репертуар сладких блюд, находившихся в ведении кондитера, был разработан еще в Средние века и с тех пор постоянно расширялся, но, пока сахар оставался продуктом редким и дорогим, многие сладости готовились на основе меда. В XVII веке гамма кондитерских изделий расширилась за счет большей доступности сахара, улучшения качества фруктов и заимствований из итальянской кухни. Именно тогда были изобретены конфитюры: коли-

чество рецептов для них и перечень используемых фруктов произвели бы сильное впечатление на современного гурмана. Как и в основной кухне, базовые заготовки для кондитерских изделий — в частности, сахарные сиропы, используемые для подслащения и украшения блюд, а также для вываривания фруктов, — подробнейшим образом описывались в кулинарных книгах. Особенно много внимания уделялось конфитюрам, которые были обязательной частью десерта как в аристократических домах, так и в домах попроще. Так, во всяком случае, можно заключить из утверждения Оливье де Серра, писавшего в 1600 году, что во время сельской трапезы

девица будет польщена и горда, если, неожиданно для родителей и друзей, выставит на стол разнообразные конфитюры, кои по красоте и вкусоности ничем не будут уступать драгоценнейшим образцам, изготовляемым в больших городах, хотя здесь, среди полей, единственный кондитер, пособлявший ей, — ее служанка<sup>61</sup>.

Конфитюрами в ту эпоху назывались компоты, сухие или жидкие варенья, желе, мармелады, консервы и т.д. Компоты готовились из целых или порезанных кусочками фруктов, очищенных или с кожурой, варенных с сахаром, водой, вином (в *брэзьере* или в *калоколе*) и иногда с корицей и гвоздикой; в них добавлялись лимонная цедра, вишни, фисташки, зернышки граната; их потребляли как в холодном, так и в горячем виде; по желанию к ним могли подать апельсиновый или лимонный сок, чтобы подчеркнуть их вкус. Фрукты выкладывались горкой — в центр нижнего ряда клали один плод и шесть других вокруг него, во второй ряд — три плода, и один плод в третьем ряду венчал пирамиду — и покрывались сверху желе, получаемым путем уваривания сиропа.

## КОМПОТ ИЗ ЖАРЕННЫХ ПЕРСИКОВ, АБРИКОСОВ И СЛИВ

*Возьмите столько абрикосов, персиков и слив, сколько вам угодно; обжарьте их со всех сторон в жаровне на пылающем огне; потом*

*руками очистите их насколько возможно тщательно и положите в серебряное блюдо, или в горшок, или же в маленькую, хорошенько вычищенную кастрюльку для конфитюров; бросьте туда одну или две полные пригоршни сахарной пудры, налейте полстакана воды; а после поставьте посуду на огонь и дайте компоту вскипеть четыре-пять раз, чтобы сахар растаял. Потом снимите компот с огня и поставьте остывать; а когда настанет время подавать, полейте его сверху малой толикой лимонного или апельсинового сока<sup>62</sup>.*

Жидкие конфитюры представляли собой цельные или порезанные кусочками фрукты, вываренные в жидком сиропе. Их хранили в горшочках, плотно запечатанных круглой бумажкой, которую пропитывали этим же сиропом, чтобы избежать кристаллизации сахара. Для жидких конфитюров использовались самые разнообразные плоды, в частности клубника, а также орехи, требовавшие очень продолжительной варки.

### БЕЛЫЕ ОРЕХИ

*Берете зеленые нежные орехи, очищаете их до белого мяса, так, чтоб вовсе не осталось на них зелени; кладете их в сообразно большое количество свежей воды и варите на большом огне, но прежде протыкаете их насквозь штигвальнoй иглой; варить их надо до тех пор, пока они не будут сваливаться с булавки, если их таковой проткнуть; тогда надо их вынуть и положить в чистую воду; после начинаете их корицей, звездикой и лимонными засахаренными корками; варите сахар а лиссе<sup>63</sup> и кладете в него орехи; варите на большом огне, остужаете и варите в последний раз; потом делаете сироп а перль<sup>64</sup> и вынимаете орехи<sup>65</sup>.*

Кондитер может вынуть фрукты из сиропа и высушить их в печи — тогда он получит сухой конфитюр. Высушенные таким образом фрук-

См. Разные манеры варки сахара согласно «Французскому кондитеру» в наст. изд., с. 417. — *Примеч. пер.*

См. Разные манеры варки сахара согласно «Французскому кондитеру» в наст. изд., с. 417. — *Примеч. пер.*

ты обсыпали сахаром и раскладывали в сосновые коробочки, прокладывая каждый слой плодов белой бумагой. Такой метод считался экономичным, поскольку он позволял повторно использовать сироп для приготовления других конфитюров. Мармелады и желе, получаемые из мякоти или сока фруктов, подавались на широкой тарелке; кроме того, их резали полосками и выкладывали по краям какого-либо блюда как украшение. Фруктовые пасты — нечто вроде мармелада, сгущенного выпариванием, — часто заливали в разнообразные формы. Консервы, подававшиеся в бумажных корзиночках, представляли собой вид сухого конфитюра из фруктов и цветов: фрукты или цветы очищались, резались на маленькие кусочки или растирались до состояния пюре, после чего их добавляли в предварительно сваренный сахар, сняв его с огня; иногда сахар дополнительно подсушивали до образования блестящей корочки.

Из цельных фруктов и цветов изготовляли леденцы. Плоды или цветки вываривались в сиропе, выдерживались в нем некоторое время, а затем высушивались в печи; таким образом они покрывались коркой из застывшего сахара и становились похожими на разноцветные кристаллы причудливой формы. Драже готовились из миндаля, фисташек, кусочков цитрусовых или дыни, все это покрывалось сверху глазурью из очень твердого кипенно-белого сахара. Делались и имитации фруктов. Так, Лаваренн, примешивая *кошениль* к яблочному мармеладу, изготовлял имитации вишни, клубники и красной смородины. Сок, извлекаемый из грушевых листьев, он использовал для подкрашивания в зеленый цвет сливовой пасты. Наряду с миндальным печеньем *макарон* делались марципаны, отличавшиеся разнообразием ароматов и форм — от артишоков до спаржи. Шоколад заявил о себе в 1692 году как компонент шоколадных печений *Массиало*.

## ШОКОЛАДНЫЕ ПЕЧЕНЬЯ

*Берете яичные белки и примешиваете к ним тертый шоколад; его потребуются немного, ибо нужен он лишь для того, чтоб сообщить печенью аромат и цвет. Затем берете сахарную пудру и смешиваете ее с белками до тех пор, пока не получите тесто, пригодное для разделывания;*

*после чего выкладываете ваши печенья на бумажные листы таким манером, каким вам будет угодно, ставите их в печь и выпекаете при малом жаре, следя, чтоб они пропеклись и сверху, и снизу<sup>61</sup>.*

Появляются кремы глясе на основе сливок, сахара и иногда яиц, ароматизированные миндалем, фисташками, лимонной цедрой, а также замороженные кремы из фруктовых ликеров или фруктового сока. Для замораживания формы, наполненные кремом, ставили в лохани с толченым льдом и солью.

### КРЕМ ГЛЯСЕ

*Берете один шопин молока, полсетье хороших свежих сливок, шесть-семь унций сахара и пол-ложки водицы из апельсиновых цветков; все это кладете в ванночку из белого железа или какую иную посудину и замораживает<sup>62</sup>.*

### МОДНЫЕ ВИНА

Вино губительно для почек... воздерживайтесь от него... за обедом и за ужином пейте лишь воду: по три больших стакана за каждой трапезой. Холодная чистая вода — лучший друг почкам и мочевому пузырю. За обедом можете выпить стаканчик вина, но вместе с ним выпейте в восемь раз больше воды: я здесь подразумеваю местное вино, белое, светлое красное или розовое, но я бы не держал на столе никакого вина из Бургундии, Кондрие, Грава, равно и вин, происходящих из Гюйена и Лангедока<sup>66</sup>.

Белые легкие местные вина и способствующие пищеварению осветленные рубиновые вина, обильно разбавленные водой, или простая вода — таково было предписание врачей, которые, отвергая насыщенные красные и черные вина, лишали удовольствия многих любителей вина. В XVII веке еще не существовало понятия сочетаемости того или иного блюда с определенным вином. Обслуживание на француз-



ский манер, предполагавшее большое количество сменяющих друг друга разнообразных блюд, требовало ограниченного набора вин, при котором их смешение не выходило бы за разумные пределы.

Мы, разумеется, не можем перечислить все популярные тогда вина, производимые многочисленными провинциями Франции, где «каждый кантон давал вина разнообразных вкусов и насыщенности, белые, золотистые, бледно-красные и красные»<sup>67</sup>, или привозимые из-за границы. Поэтому ограничимся лишь теми винами, которые считают достойными упоминания Никола де Бонфон и L. S. R., много рассуждавшие в своих сочинениях об устройстве винных погребов и об их содержимом.

Те, которым отдают предпочтение знатоки как самым естественным и приятным из всех, происходят из Бургундии, и особенно из окрестностей Шабли<sup>68</sup>, —

утверждал в 1654 году автор «Сельских усад». Двадцать лет спустя предпочтения несколько изменились:

Что до вина, то здесь лучшим считается то, которое наиболее нежно и текуче, а поскольку вкусы разнятся, то одни любят бургундское, а другие шампанское<sup>69</sup>.

К сторонникам шампанских вин — которые тогда еще не были игристыми и часто использовались для приготовления различных блюд — относился кузен мадам де Севинье Бюсси-Рабютен:

Не жалейте средств на шампанские вина, окажись вы и в двухстах лье от Парижа. Бургундские потеряли всякое доверие у людей с хорошим вкусом и едва сохраняют остатки былой репутации среди винных торговцев. Нет другой провинции в мире, которая поставляла бы превосходные вина на все времена года, кроме Шампани, которая дает нам ай, ансене и уий до самой весны, а в остальное время года — ферте и сильри.

Сама же мадам де Севинье, напротив, имела склонность к бургундским винам, особенно красным, «струящимся подобно форжским

водам», а некоторые ее современники предпочитали тяжелые вина из Борделе. Вина из Оксерра, Куланжа и Жуани, по мнению L. S. R., подходили скорее для мещан, однако куланжские вина упоминаются им и среди вин для «чувствительных и утонченных» людей:

Что касается чувствительных и утонченных людей, то для таковых мы склоняемся к винам из Шабли, Тонерра или Куланжа, если только в Бургундии не выдался плохой год, что случается редко; когда хороший виноград уродился в бонской земле, выбирайте вольне, самое изысканное из вин этого кантона, происходящее из знаменитейшего виноградника Франции... Если же удалось шампанское, то именно к нему устремляются знатоки и гурманы, ибо нет в мире напитка ни более благородного, ни более лакомого; а нынче это вино в такой чрезвычайной моде, что, за исключением вин, кои происходят из той плодovитой и прелестной земли, какую мы вообще называем Реймсом, а именно вин, происходящих из Сен-Тьерри, Версене, Аи и из иных горных мест, все прочие вина сльvут среди людей знающих пойлом и бурдой, о которых они и слышать не хотят<sup>70</sup>.

L. S. R. советует избегать красного вина, поскольку, каким бы хорошим это вино ни было, оно уступает во вкусе другим разновидностям и хуже усваивается. Он также полагает, что следует отдавать предпочтение старым винам, поскольку молодые вина — «настоящая погибель для головы», и советует пить вино в том виде, в каком его извлекают из погреба: «не губите вино всеми этими непотребными ухищрениями, коими забавляются нынешние распутники; довольно, если оно будет естественно прохладным — не прибегайте к помощи льда, этого пагубнейшего из изобретений, наипервейшего врага ликеров и, самое главное, вина», по крайней мере наполовину лишаящего вино его естественных достоинств.

---

## КУХОННЫЕ И БУФЕТНЫЕ КНИГИ

Принципы и приемы новой кухни были весьма ясно и точно изложены в многочисленных кулинарных трудах. За немногими ис-

ключениями, рецепты этих книг адресованы наиболее утонченным аристократическим кругам; впрочем, они могли служить источником вдохновения и для поваров более скромных домов, принадлежащих сельскому дворянству или высшим слоям городской буржуазии.

Первой книгой такого рода было сочинение Франсуа-Пьера Лаваренна, стольника маркиза д'Юкселя, «Французский повар, обучающий, как хорошо состряпать и приправить все виды жирного и постного мяса, овощи, выпечку и другие блюда, кои подаются на столы великих, равно и обычных людей». Труд Лаваренна вышел в свет в 1651 году и имел большой успех: к концу XVII века он выдержал сорок одно издание<sup>71</sup>. Эта книга была переведена на английский и немецкий, а десять лет спустя после выхода в свет переиздана в знаменитой серии «Голубая библиотека», собрании популярных книг, продаваемых вразнос. В посвящении маркизу д'Юкселю, губернатору Шалон-сюр-Сон, Лаваренн писал:

В Вашем доме я отслужил полные десять лет, и здесь я открыл секреты приготовления изысканного мяса. Осмелюсь сказать, что своим ремеслом я снискал благосклонность принцев, маршалов Франции и множества иных знатных людей.

В противоположность кулинарным книгам предыдущих веков, где рецепты часто располагались в беспорядке и не имели названий, «Французский повар» отличается стройностью изложения. Рецепты сгруппированы в соответствии с переменами блюд — супы, *антре*, кушанья второй перемены блюд, *антреме*. Разделы рецептов для постных дней и для Великого поста структурированы по тому же принципу, а завершается книга рецептами для Страстной пятницы. В начале каждого раздела приводятся базовые рецепты — бульонов, необходимых «для питательности любого кушанья, будь то суп, *антре* или *антреме*»<sup>72</sup>, *жю*, *льезонов*, теста для паштетов и пирогов.

Лаваренн был первым, кто четко и последовательно описал сам процесс приготовления блюда. Он приводит только два базовых бульона — один для скоромных, а другой для постных блюд, но при этом указывает, что сначала надо приготовить *фу*, то есть обжарить муку в сале с добавлением лука. Лаваренновские *льезоны* на

основе миндальной пудры, желтков и лимонного сока стали предвосхищением приемов современной кухни. Он ввел в оборот новые травы, специи и овощи, расширил ассортимент гарниров на основе трюфелей, артишоков и петушиных гребешков. Его рецепт супа с профитролями дает наглядное представление о супах, популярных в XVII веке:

### СУП С ПРОФИТРОЛЯМИ

*Чтобы сделать такой суп, надо взять четыре или шесть небольших хлебов: срезаете с них верхушку, вынимаете мякиш через это маленькое отверстие, а затем высушиваете хлеба и крышки; их надо слегка обжарить в обычном сале или в свином топленом сале, а после пропитать лучшим бульоном, какой у вас найдется, и сбрызнуть миндальным бульоном; теперь время положить хлеба в суп: наполните их гребешками, телячьими зобными железами, трюфелями, шампиньонами и накройте крышками; налейте в них бульона, чтобы хлеб набух; перед подачей на стол положите сверху жю и другое, что у вас есть, а потом подавайте<sup>71</sup>.*

Лаваренн был сторонником деликатной тепловой обработки, щадящей естественный вкус продуктов, весьма умеренно использовал сильные специи и вовсе не употреблял корицу, но при этом не избегал смелых сочетаний соленого и сладкого. Фактически он стоял на полпути между средневековой и современной кухней. Многие средневековые приемы у него все еще сохраняются. Например, в желе, сваренное из телятины, курицы, белого вина, лимонного сока и сахара и предварительно процеженное через салфетку, он добавляет толченый миндаль и каплю молока для придания белизны. Он по-прежнему добавляет в бульоны сахар, хотя их консистенция становится гораздо более маслянистой. В его рецептах присутствуют терпкие кисло-сладкие блюда, насыщенные специями, *мезоны* на основе жареного хлеба, «пубка» из тертой хлебной корки на жарком, защищающая его от посторонних привкусов. Как и его последователь Пьер де Люн, Лаваренн питает склонность к сладкому мясу, подаваемому с нежными соусами, и к рагу из

окорока в ликере *ипокрас*. Все эти пристрастия архаичны, как замечают авторы предисловия к современному изданию «Французского повара». К тому же в труде Лаваренна они усматривают «экстравагантность, некомпетентность и вульгарность»<sup>74</sup>, за которые в XVII веке Лаваренна обличал его современник L. S. R.

Одна из таких «экстравагантностей» — использование «сажи из очага», то есть дымовой копоти, для окрашивания желе в черный цвет (этот прием упоминается также в «Превосходнейшей кулинарной книге»), при том, что в ту эпоху все подкрашивали блюда в яркие цвета — синий, зеленый или желтый. Другая — «рагу из курятины в бутылке»: повар закладывает в бутылку кожу одной курицы и начиняет ее шампиньонами, трюфелями, телячьими зобными железами, спаржей, мясом молодых голубей, желтками, затем закрывает бутылку тестом и варит ее в кастрюле с водой. Такая технология позволяет сохранить питательные вещества и запахи, которые имеют обыкновение улетучиваться при варке — повара XVII века это знали, именно поэтому они запечатывали *мармиты* тестом и при тушении покрывали мясо толстой шубой из хлебной крошки. Правда, рекомендации по подаче этого блюда на стол несколько озадачивают:

Перед тем как подавать рагу, разрежьте бутылку алмазом, так, чтоб ее низ остался целым и невредимым, а потом подавайте<sup>75</sup>.

Некоторые блюда Лаваренна могли показаться «низкими», если иметь в виду публику, которой была адресована эта книга. Например, пшеничная каша, «относящаяся к нулевому уровню кулинарного искусства и пригодная только для питания малолетних детей»<sup>76</sup>, или похлебка из отрубей, которые представляли собой отходы из смеси злаковых, используемые как корм для свиней. Сюда же можно отнести и «суп из *мармиты*», приготовляемый из корок хлеба грубого помола, то есть из «хлебных обрезков», причем без добавления перца и петрушки. Но даже если Лаваренн, как и многие его последователи, не отличался чрезмерно утонченным вкусом, даже если его рецепты еще содержали архаичные элементы, он был первым в своем роде, он заложил основы новой кухни, он собрал материал, который был усовершенствован

ван его последователями. Поэтому, как сказал повар Бертран Геган, «многое ему простится».

Поскольку Лаваренн состоял на службе у маркиза д'Юкселя, ему приписывали изобретение *дюкселя* — смеси из шампиньонов, лука-шалота и масла, — но ни один из его рецептов не носит такого названия, и ни одного рецепта, напоминающего *дюксель*, нет среди лаваренновских рецептов на основе грибов. Зато имя Лаваренна, кажется, с полным основанием носит блюдо из яиц, ставшее новацией в своей категории блюд:

### ЯЙЦА А-ЛЯ ВАРЕНН

*Готовите хороший сахарный сироп, а потом жарите на сковороде яичные белки в сливочном масле и кладете их в сироп; когда белки сварятся, подаете их с водицей из апельсиновых цветков<sup>77</sup>.*

Оба сочинения Никола де Бонфона адресованы дамам. «Французский садовник, обучающий, как выращивать деревья и огородные травы» вышел в свет в 1651 году, а «Сельские улады, после которых следует Французский садовник, где изложена наука готовить для жизненных надобностей все, что произрастает на земле и в воде» были опубликованы три года спустя и семнадцать раз переиздавались в течение последующих двадцати лет. Никола де Бонфон, первый камердинер молодого Людовика XIV, относился к немногочисленным авторам своей эпохи, писавшим не только для аристократии. Его книга в первую очередь обращена к «дамам-хозяйкам», которые пекутся о том, чтобы их дом содержался должным образом, «не только сохраняя свое блестящее величие, но и приумножая его, благодаря их хорошему вкусу».

В сочинениях Бонфона отразился интерес эпохи Людовика XIV к садоводству. В его первой книге описываются фруктовые деревья и огородные растения, много внимания уделяется производству и сохранению плодов, приводятся перечни сортов разнообразных фруктов — например, четыреста сортов груш и сорок семь сортов яблок. Вторая книга в большей степени посвящена приготовлению и потреблению хлеба, выпечки, вин и других напитков, овощей, фруктов, сы-

ров, молочных продуктов, яиц, мяса рогатого скота, птицы, дичи и рыбы. Рецепты Бонфона не требуют таких затрат, как лаваренновские, — они включают меньше ингредиентов и предполагают более умеренный расход продуктов.

Бонфон тоже восхваляет «истинный вкус» пищи. Он выражает сожаление, что повара уделяют ему недостаточно внимания, ибо,

озабоченные лишь высоким мнением, которое каждый из них имеет о своих способностях, они полагают, что, преобразя блюда и как придется сочетая их с гарнирами, они прослынут искусными людьми... Поэтому старайтесь, как только можете, внести разнообразие в вашу готовку, отличая блюда вкусом и формой; пусть суп здоровья будет добротным мешанским кушаньем, пусть капустный суп пахнет лишь капустой<sup>78</sup>.

Вкус и запах различных ингредиентов должны сохраняться и быть узнаваемыми. Для этого прежде всего нужно отобрать качественные продукты: «Прикажите забить теленка, никогда не получавшего другого питания, кроме чистого молока». Как и у Лаваренна, многие рецепты Бонфона опираются на кухню предыдущих веков. Специи он использует умеренно, как, например, в следующем рецепте:

### ЯБЛОКИ А-ЛЯ КЛОШ

*Снимите с яблок верхушку, выньте сердцевину и наполните отверстие сахарной пудрой, добавив лишь малую толику корицы; надрежьте кожу яблока крестом возле ножки, чтобы, когда вы его подадите, можно было легко обнажить яблоко до основания, открыв кожу, а не обдирая ее<sup>79</sup>.*

В 1656 году, вскоре после выхода в свет «Сельских усад», появляется сочинение Пьера де Люна «Новый повар, где толкуется об истинном умении приготовить всякого рода мясо, дичь, птицу, рыбу, как морскую, так и пресноводную. За чем следуют Четыре времени года: собрание способов безупречного приготовления всех видов выпечки, как холодной, так и горячей». Этот труд уже существенно отли-

чается от сочинения Лаваренна. Пьер де Люн был патрицием высшего разряда, стольником герцога де Рогана, «имевшим честь пользоваться его уважением, ибо герцог считал его человеком, способным одушевить изысканные и лакомые кушанья его стола»<sup>80</sup>.

Его труд делится на четыре части в соответствии с временами года, а также на скоромную и постную кухню; для каждого времени года применяется рубрикация Лаваренна (супы, *антре*, *антреме*). Отдельный трактат он посвящает выпечке, разделяя блюда, подаваемые в холодном виде, — мясные или рыбные паштеты, и блюда, подаваемые горячими, — пироги с мясом или рыбой, пироги с овощами, фруктами или кремом. Во вступительном слове к читателю он перечисляет необходимые поварам продукты, в числе которых *пакет* — «ломтик сала, шнитт-лук, немного тимьяна, две гвоздики, кервель, петрушка», все вместе перевязано веревочкой; «для постных дней можете делать его так же, но не класть сала»<sup>81</sup>. Кроме того, повар всегда должен иметь под рукой: апельсины, нарезанные четвертинками; лимоны, порезанные тонкими ломтиками, которые следует хранить в миске с прохладной водой; очищенные фисташки; зернышки граната; оливки; каперсы; жареную петрушку; хлеб, обжаренный во взбитом яйце; *фу* из муки и топленого свиного сала. У Люна впервые упоминается одна из основных базовых заготовок — *кули*. Эта мясная или рыбная подлива готовится из шампиньонов, бульона, *пакета*, лимона, иногда с добавлением сала, загущается мукой или сваренными вкрутую желтками, растертыми с миндальными орехами. *Кули* из бульона с фисташками предназначался для раскрашивания под мрамор белых супов, супа а-ля рен или супов с профитролями. Пьер де Люн вводит мучные *мезоны* в те блюда, которые приводятся и у Лаваренна, например в говядину а-ля мод:

### Говядина а-ля мод

*Хорошенько ее отбейте, нашипигуйте крупными кусками сала, подрумяньте на сковороде и положите в горшок, добавив стакан белого вина, два стакана воды, пакет, соль, перец, лавровый лист, зеленый лимон, полдюжины шампиньонов, накройте миской и запечатайте*



*тестом; готовьте на малом огне; когда говядина сварится, поджарьте на сковороде муку с топленным салом и положите в горшок, а еще добавьте туда лимонного сока»<sup>2</sup>.*

Далеко не все рецепты Пьера де Люна можно назвать новыми. Многие из них, в частности блюда на основе сладких фруктов, заимствованы из средневековой кухни. Ту же картину мы наблюдаем в анонимном сочинении, опубликованном в 1660 году и имевшем весьма ограниченный успех, — «Методичный повар, полезный всякому человеку, где излагается наука готовить всякого рода мясо, рыбу, овощи, салаты и прочие диковинки». В этой книге, более трудной для восприятия, чем те, о которых говорилось выше, с тяжеловесными рецептами, повторениями и хаотическим изложением материала, впервые содержится глава, посвященная салатам, которые, между прочим, относились к ведению буфетной, а не кухни. При этом «Методичный повар» почему-то полностью обходит вниманием яйца и выпечку. В целом это сочинение обнаруживает более прочную связь с кулинарными принципами предыдущих веков: мы видим обильное использование корицы, сахара и других подсластителей, шафрана, разнообразных трав — мяты, майорана, розмарина, иссопа, но не находим даже упоминания о *ру*, жареной муке. По всем признакам это гораздо более демократичное сочинение, чем труд Лаваренна<sup>83</sup>: здесь приводятся рецепты мещанского супа и *льезона* на основе яиц и *вержю*, много блюд на основе тыквы, чеснока, плебейского супового мяса, нередко встречаются ссылки на региональные кухни (например, «как используют сливки жители Нормандии»).

Сочинение автора, скрывшегося за подписью L. S. R., на которое мы часто ссылались, тоже не имело большого успеха. Несмотря на свое название — «Искусство хорошо готовить, разделенное на три части. Новое, любопытное и весьма галантное сочинение, полезное всем людям и всякому сословию», —opus L. S. R., вышедший в 1674 году, три года спустя после смерти Вателя, был адресован главным образом аристократическим кругам. В предисловии L. S. R. заявляет о себе как о реформаторе в области кулинарного искусства:

Не без оснований я изменил принятые в старину отвратительные привычки готовить и подавать еду, коих нелепость и плебейство вели лишь к ненужным расходам и противоречили бережливости, коих чрезмерная расточительность и пренебрежение ко всякому порядку и, наконец, коих неудобные излишества никому не делали ни выгоды, ни чести<sup>84</sup>.

Пора покончить со смешением разных видов и сортов мяса, с горами жаркого, громоздящимися на столах; подход должен быть иным: «изысканный выбор мяса, утонченность приправ, вежливость и чистота в обслуживании». L. S. R. восстает против архаического изобилия как раз в тот момент, когда в искусстве и литературе в моду входит классицизм, и персонально клеймит Лаваренна:

Я думаю, что здесь никто не увидит тех нелепостей и тех отвратительных поучений, кои господин де Варенн осмеливается высказывать, на коих он настаивает и коими он уже с давних пор одурачивает и убаюкивает глупую и невежественную чернь... Причина подобной слепоты в том, что не нашлось человека, готового бороться с его заблуждениями.

Далее L. S. R. высмеивает рецепты своего предшественника:

Разве не содрогнетесь вы, только услышав о супе из чирков в вине *ипокрас*, о жаворонках в нежном соусе? Сможете ли без ужаса смотреть на это варево из бычьего костраца, на эту похлебку в *мармите*? А суп из жареной телячьей головы — хватит ли у вас сил сдерживать смех или слезы жалости при виде его?... Только поглядите на эти супы с рагу из лопатки, из тыквы, из трав без масла, из лягушек с шафраном, из отрубей, из хмеля, из хлебцев, из клубники... и на другие бесчисленные гадости, кои можно представить разве что у арабов и магараджей, но не в нашем возвышенном климате, где чистота, изысканность и хороший вкус суть и предметы наших наиусерднейших стараний, и их проявление<sup>85</sup>.

Нельзя сказать, что рецепты L. S. R., часто изложенные довольно сумбурно, соответствуют его амбициям. Критикуя «мещан-

скую» приправу из смеси желтков и *вержю*, он тем не менее многократно к ней прибегает, например в рецептах фрикасе из курятины или супа из потрохов ягненка *о-натюрель*<sup>86</sup>. Большинство его блюд приготовлены из одного основного вида мяса, дополненного многочисленными гарнирами, но в то же время он предлагает «суп из каплуна, телячьего подколенка и четырех кур».

Историкам до сих пор не удалось найти никаких нитей, ведущих к разгадке личности L. S. R., который утверждал, что является автором и других сочинений, где «говорится не только о кухне»<sup>87</sup>. Кем он был: поваром, дворецким или опытным любителем? Судя по надменному тону, с каким он отзывается о поварах, вряд ли он принадлежал к их сообществу. Его познания в сфере искусства трапезы позволяют предположить, что, скорее всего, он был интендантом или дворецким. В любом случае оригинальность его труда и его вклад в кулинарное искусство состоят главным образом в рекомендациях по сервировке стола для различных ситуаций и особенно в детальном описании презентации *коласьонов* и *амбигю*.

Последним кулинарным трактатом XVII века стало вышедшее в свет в 1691 году сочинение Франсуа Массиало «Королевский и мещанский повар, обучающий науке устраивать любого рода трапезы и наилучшей методе приготовления наимоднейших и изысканнейших рагу. Сочинение, весьма полезное для семьи и чрезвычайно необходимое всем дворецким и стольникам». Об авторе почти ничего не известно. По некоторым сведениям, родился он в 1660 году в Лиможе, а умер в 1733 году в Париже. Оригинальность его книги, перепечатанной с некоторыми дополнениями в начале XVIII века, состоит прежде всего в том, что в ней приводятся образцы меню, к которым прилагаются соответствующие рецепты. Пытаясь сделать книгу более практичной и удобной в пользовании для поваров и дворецких, Массиало группирует трапезы по временам года и для каждой группы приводит примеры меню, подававшихся на самых знаменитых столах Франции — у Дофина, у Месье, у Мадам, у герцога Шартрского, у маркиза де Лувуа, у г-на де Ливри, старшего королевского дворецкого. Массиало не уточняет, принадлежит ли ему авторство этих меню, а лишь замечает в начале книги:

Это [сочинение] повара, осмелившегося называть себя королевским, и не без оснований, ибо описываемые им трапезы для различных времен года не так давно подавались при дворе, у принцев и у особ самого высшего разряда<sup>88</sup>.

По мнению американского историка Барбары Уитон, Массиало, скорее всего, был независимым поваром, которого нанимали на временную работу<sup>89</sup>. «Королевский повар» задуман в форме словаря, где рецепты, как правило, систематизированы по начальным буквам названия основного ингредиента или же по их месту в составе меню — с постными и скоромными вариациями. Массиало часто вдохновлялся рецептами Пьера де Люна или прямо их заимствовал, но в то же время он создал оригинальные маринады для *антре*, новые варианты *кули* и разработал некоторые базовые заготовки, которые в современной кухне называют «основами» и которые будут широко использоваться в следующем столетии. Вот один такой рецепт: маленькие ломтики ветчины обжариваются в растопленном сале с мукой, а затем тушатся вместе с телячьим мясным соком, травами, чесноком, лимоном, капелькой уксуса, шампиньонами и трюфелями. Этот *жю*, предварительно процеженный, «подойдет ко всякому блюду, в какое входит ветчина»<sup>90</sup>.

Именно Массиало ввел в кулинарные рецепты шоколад, который прежде употреблялся в жидком виде как напиток. У Массиало шоколад фигурирует в двух рецептах: рагу из тупрана и крема. В первом случае рекомендуется, положив тупрана в горшок с *букетом гарни*, «бросить туда немного шоколаду», который выполняет функцию загустителя. Это блюдо ацтекского происхождения подают с рагу из трюфелей, шампиньонов, печени и каштанов. Шоколадный крем относится к группе солоно-сладких *антреме*. Его рецепт очень прост:

### ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

*Берете пинту молока и четверть фунта сахару и варите их вместе четверть часа; после вмешиваете в крем один яичный желток и кипятите его три или четыре раза. Потом снимаете крем с огня и добавляете к нему шоколад, пока крем не приобретет цвет. После чего*

*ставите его на огонь еще три или четыре раза, процеживаете и выкладываете, куда вам будет угодно<sup>1</sup>.*

В другом сочинении Массиало — «Новое руководство по конфитюрам» — приводятся рецепты шоколадного бисквитного печенья и шоколадных глазированных марципанов, но уже в разделе десертов. Представив своего «Королевского повара» в форме словаря, доступной большинству поваров, и предложив в качестве примера для подражания меню великих домов, Массиало дал новый толчок развитию кулинарного искусства.

Этими сочинениями кулинарная литература XVII века отнюдь не ограничивается: между 1650 и 1699 годами было опубликовано восемнадцать наименований подобных трудов. Некоторые из них представляют собой плагиат или компиляции других кулинарных книг. Таковы «Безупречная школа служителей столового ведомства, куда входят Истинный дворецкий, Великий стольник, Королевский *самель*, Королевский кондитер, Королевский повар и Королевский пирожник» (1662) и «Школа рагу, или Шедевры повара, пирожника и кондитера, где излагается наука приготовления всякого рода мяса, выпечки и конфитюров», вышедшая в Лионе в 1668 году. Многие из упоминавшихся кулинарных сочинений включали в себя рецепты выпечки, но в 1653 году выходит труд, полностью посвященный этой теме, — «Французский пирожник, весьма полезный для всех людей, где излагается наука, как делать всякого рода выпечку. И вкупе с ним, как готовить яйца для постных и других дней» (это сочинение Викар ошибочно приписывал Лаваренну). Начиная с базовых техник — тесто разного типа, специи для выпечки, смеси для образования золотистой корочки, глазури, кремы для выпечки, — автор предлагает рецепты мясных и рыбных паштетов, в которых используются различные подсластители вроде изюма или лимонных цукатов, а также новые рецепты бисквитного печенья, пирогов и фруктовых тортов.

## ПАШТЕТИКИ ПО-ИСПАНСКИ

*Сделайте тонкое тесто, взяв на каждый получетверик муки четыре желтка. Когда оно будет готово, раскатайте его толщиной в два*

*бумажных листа или в тестон<sup>1</sup> и начините таким крошевом: порубите белое мясо каплуна, четверть фунта свежей свинины, четверть фунта баранины, еще возьмите две зубные или поджелудочные железы теленка, жирного сала и лучшего бычьего жира – и того, и другого по четверти фунта, немного шнитт-лука или репчатого лука, много шампиньонов, добавьте умеренно соли и нежных пряностей – и все это вместе порубите. Наполните этим крошевом раскатанное тесто, а потом накройте каждый паишет слоеным тестом, положите сверху свиного сала, позолотите<sup>2</sup> крышечки – и несите в печь<sup>92</sup>.*

Поскольку в больших домах кухня и буфетная были четко разделены – как пространственно, так и с точки зрения закупок, осуществляемых там работ и персонала, кулинарные книги редко уделяли внимание последней перемене блюд, которая находилась в ведении буфетной. После «Платина на французском наречии», вышедшем в 1505 году, и вплоть до 1650 года действительно новаторские кулинарные книги о продукции буфетной были редкостью, но зато выходило много трактатов с рецептами кондитюров. Так, в 1555 году Мишель де Нострадамус в «Превосходном опусе, всем зело полезном и необходимом», наряду с рассуждениями о косметических препаратах и ароматах приводит рецепты кондитюров. Их можно обнаружить и в таких сочинениях, как «Секреты сеньора Алексиса Пьемонтского» (1557), «Сокровищница здоровья» (1607), «Театр сельского хозяйства и уход за полями» (1600) Оливье де Серра и «Как делать различные кондитюры» (1634) доктора Филибера Гибера, где наряду с кондитюрами приводятся сведения о разных болезнях и рецепты аптекарских снадобий.

Начиная со второй половины XVII века, когда возникает увлечение фруктами, связанное с развитием садоводства, ростом сахарного производства и совершенствованием кулинарных техник, множатся сочинения, посвященные буфетной и касающиеся различных категорий производимых ею блюд. Десерт становится главной темой специализированных работ, среди которых – «Фран-

Старинная французская серебряная монета, бывшая в ходу с 1513 г. до правления Людовика XIII. – *Примеч. пер.*

То есть смажьте смесью из желтков и воды. – *Примеч. пер.*

цузский кондитер, где излагаются способы приготовления всякого рода конфитуров, драже, ликеров и приятных напитков. Вкупе с Наукой складывать столовое белье и делать из него разного рода фигуры» (1660), «Безупречный кондитер, излагающий, как хорошо приготовить все конфитюры, как сухие, так и жидкие, компоты, фрукты, салаты, драже, вкуснейшие напитки и другие съестные лакомства» (1667) Лаваренна, «Трактат о конфитюрах, или Новый и безупречный кондитер, обучающий, как хорошо приготовить всякого рода конфитюры, как сухие, так и жидкие, с сахаром, наполовину с сахаром и без сахара, на меду, на сусле, на воде, соли и уксусе. Компоты, пасты, сиропы и желе из разного рода фруктов, драже, бисквитное печенье, макаронны и марципаны. Вкуснейшие напитки, ликерные настойки всякого рода и многие другие съестные лакомства. С наставлениями и рассуждениями об обязанностях главного по буфетной и главного *сомелье*» (1689), «Новое руководство по конфитюрам, ликерам и фруктам. Вкупе с Наукой хорошо подавать десерт и все прочее, что составляет обязанность дворецких, *сомелье*, кондитеров и других служителей столового ведомства. И вкупе с Королевским и мещанским поваром, также полезным для семей, которые хотят знать, что более всего модно подавать на стол, а также для других надобностей» (1692) Массиало.

Последняя перемена блюд и все, что связано с ее приготовлением, становится темой сочинений по экономному ведению домашнего хозяйства, адресованных мужчинам и женщинам, городским и сельским жителям — например, таких, как «Французский садовник, обучающий, как выращивать деревья и огородные травы» (1651) Никола де Бонфона или «Хорошо поставленный дом и искусство управлять домом вельможи и других особ, как городским, так и сельским, обязанности всех старших слуг и другой челяди вообще, вкупе с Истинной методой приготовления всякого рода водных эссенций, крепких и освежающих ликеров, согласно итальянской моде» (1692) Одиже. Десертам уделялось место в некоторых кулинарных книгах, — например, в «Искусстве хорошо готовить», — хотя десерт был скорее «делом служителя буфетной, нежели повара». В связи с этим соображением, высказанным Массиало, стоит напомнить, что буфетная была не во всех домах, поэтому там, где повар или кухарка отвечали за трапезу в целом, они дол-

жны были уметь приготовить все блюда, в том числе и десерт.

L. S. R. первым предложил конкретные примеры того, как может быть составлен десерт. Но только с 1692 года стали встречаться — главным образом благодаря Одиже — образцы полных трапез, включающие все перемены блюд, от супа до десерта; при этом состав десерта, особенно в том, что касалось свежих фруктов, зависел от времени года; авторы оставляли выбор блюд за дворецкими и служителями буфетной, которые должны были действовать сообразно «сезону и своей фантазии»<sup>93</sup>.

К концу XVII века уже набирается некоторое количество сочинений, имеющих отношение к деятельности буфетной. Рецепты блюд для десерта в большинстве случаев перечисляются в содержании книги, построенном либо в алфавитном порядке, либо в соответствии с календарем созревания фруктов, от которого зависела работа буфетной. Вместе с тем в подобных книгах все чаще встречаются способы приготовления шоколада, чая и кофе. Появляются каталоги фруктов — с их названиями и разновидностями, с указанием периода потребления, особенно для яблок и груш, с описанием их физических свойств и органолептических признаков. Приводятся описания способов естественного хранения фруктов и овощей или их сохранения с помощью соли и уксуса. Именно здесь часто встречаются рецепты «фруктовых *ор-д'эвр*» и салатов, которые рекомендовалось готовить в более прохладном, нежели кухня, помещении. Эти сочинения отличаются от обычных кулинарных книг большей точностью в том, что касается состава и меры ингредиентов.

---



ПРИМЕЧАНИЯ К ГЛАВЕ ДЕСЯТОЙ

- 1 *Brillat-Savarin, J.-A.* Physiologie du goût. Paris, 1982. P.19.
- 2 *Revel, J.-F.* La Sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours. Un festin en paroles. Paris, 1982. P. 178.
- 3 *Lune, P. de.* Le Nouveau Cuisinier ou il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatilles, poissons tant de mer que d'eau douce. Suivant les quatre saisons de l'année. Ensemble de la manière de faire toutes sortes de pâtisseries, tant froides que chaudes, en perfection. Par le Sieur de Pierre de Lune, escuyer de cuisine de feu monsieur le duc de Rohan. Paris, 1656. P. 65. *Антрэме для скоромных или постных дней.*
- 4 *La Varenne, F. de.* Le Cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes grasses et maigres, légumes, pâtisseries et autres mets qui se servent tant sur la table des grands que des particuliers. Par le sieur de la Varenne, escuyer de la cuisine de monsieur d'Uxelles. Paris, 1651. Rééd., 1983. P. 16—17 / Préface de J.-L. Flandrin, M. Hyman et Ph. Hyman.  
*Lune.* Op. cit. P. 287. *Антрэме для скоромных или постных дней.*
- 6 Le Cuisinier méthodique où est enseigné la manière d'apprester toute sorte de viande, poissons, légumes, salades et autres curiositez, utile à toute sorte de personnes. Paris, 1660. P. 164.
- 7 *Lune.* Op. cit. P. 36—37. *Антрэ для января, февраля и марта.*
- 8 Ibid. P. 160.
- 9 Их доля уменьшается с 69—72% в Средние века до 50—60% в XVI—XVII веках: *Flandrin, J.-L., Montanari, M.* (sous la dir. de). Histoire de l'alimentation. Paris, 1996. P. 668.
- 10 *La Varenne.* 1983. Op. cit. P. 140—141. *Антрэ, которые возможно делать в деревне или в армии.*
- 11 Le Pastissier françois, où est enseigné la manière de faire toutes sortes de pâtisseries, très-utile à toutes personnes. Ensemble le moyen d'apprester les

oeufs pour les jours maigres, & autres, en plus de soixante façons. Paris, 1653. Rééd., 1983. P. 445.

- 12 *La Varenne*. 1983. Op. cit. P. 21 / Préface de J.-L. Flandrin, M. Hyman et Ph. Hyman. Филипп и Мари Иман ссылаются на статью «Buttier» в «Trésor de la langue française».
- 13 *Le Cuisinier méthodique*. Op. cit. P. 155.
- 14 Поставки сахара на европейские рынки возросли с 70 000 аробов (1 ароб=12–15 кг) в 1508 г. до 380 000 в 1570 г. и с 410 000 в 1580 г. до 1 240 000 в 1600 г., то есть до 16 тонн, как указывают авторы предисловия к современному изданию «Французского кулинара»: *La Varenne*. Op. cit. P. 32.
- 15 *Lune*. Op. cit. P. 173–174. Постные супы для апреля, мая и июня.
- 16 *L. S. R. L'Art de bien traiter, divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant utile à toutes les personnes et conditions. Exactement recherché, et mis en lumière par L. S. R. Paris, 1674. P. 58.*
- 17 *Lune*. Op. cit. P. 285.
- 18 *Bonnefons, N. de. Les Délices de la campagne. Suite du jardinier françois où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie tout ce qui croist sur la terre et dans les caux. Dédié aux dames ménagères. Paris, 1654. P. 208, 212.*
- 19 *L. S. R.* Op. cit. P. 56.
- 20 *Massiatot, F. Le Cuisinier roïal et bourgeois, qui apprend à ordonner toutes sortes de repas, & la meilleure manière des ragoûts les plus à la mode & les plus exquis. Ouvrage très utile dans les familles & singulièrement nécessaire à tous maîtres d'hôtel & écuyers de cuisine. Paris, 1691. P. 324.* Свеклу, которая добавляется для того, чтобы придать блюду красивый цвет, нужно растолочь вместе с куском лимона, миндальным печеньем, сахаром и корицей. Эта масса соединится с яйцами, взбитыми с молоком и солью, а затем жарится на огне под крышкой, как омлет.
- 21 *L. S. R.* Op. cit. P. 141.
- 22 *Ibid.* P. 55.
- 23 *Boileau, N. Satires. Texte annoté. Paris: La Pléiade, 1966. P. 77. Satire III, v. 89–100.*

- 24 *L. S. R.* Op. cit. P. 72.
- 25 *Subban, F., Serventi, S.* La Gastronomie au Grand Siècle. Paris, 1998. P. 68.
- 26 *La Varenne.* 1651. Op. cit. P. 114.
- 27 *Massialot.* Op. cit. P. 180.
- 28 *La Varenne.* 1651. Op. cit. P. 141. *Антре*, которые возможно делать в деревне или в армии.
- 29 *L. S. R.* Op. cit. P. 82.
- 30 *Ibid.* P. 86.
- 31 *Ibid.*
- 32 *Lune.* Op. cit. P. 129. Рыбное *антре*, которое можно подавать весь год.
- 33 *Loret, J.* La Muse historique, ou Recueil des lettres en vers contenant les nouvelles du temps, écrites à Son Altesse Mlle de Longueville, depuis duchesse de Nemours (1650—1665), par le sieur Loret / Nouv. éd. ... par J. Ravenel et Ed. V. de La Pelouse. In 4 vol. Paris, 1857. 19 октября 1652 года.
- 34 *L. S. R.* Op. cit. P. 192.
- 35 *La Varenne.* 1983. Op. cit. P. 217. Постный суп для обычных дней.
- 36 *Le Pastissier françois...* Op. cit. P. 361.
- 37 *Lune.* Op. cit. P. 142—143.
- 38 *Grieco, A.* Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIVe—XVe siècle). Thèse. École des hautes études sociales. 1987.
- 39 *Maintenon, Mme de.* Correspondence de Mme de Maintenon. Paris, 1933—1939. T. III. P. 52.
- 40 *Audiger, N.* La maison réglée et l'Art de diriger la maison d'un grand seigneur et autres, tant à la ville qu'à la campagne et le devoir de tous les officiers et autres domestiques en général, avec la véritable méthode de faire toutes sortes d'essence d'eaux et de liquers fortes et rafraichissantes à la mode d'Italie. Paris, 1692. Rééd., 1995. P. 532.

- 41 *L. S. R.* Op. cit. P. 135–136.
- 42 *Sabban et Serventi.* Op. cit. P. 65.
- 43 *Lune.* Op. cit. P. 327. Антре для Страстной пятницы.
- 44 *Ibid.* P. 60. Антреме скоромные и постные.
- 45 *Le Pastissier François...* Op. cit. P. 381–382.
- 46 *Lune.* Op. cit. P. 154. Скоромный суп для апреля, мая и июня.
- 47 *Bonnefons.* Op. cit. P. 1–2.
- 48 Высказывания принадлежат Шарлю-Этьену. Цит. по: *Flandrin, J.-L. Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique.* Paris, 1992. P. 163.
- 49 *La Varenne.* 1983. Op. cit. P. 238.
- 50 *La Bruyère, J. Les Caractère ou les mœurs de ce siècle / Préface de Pierre Sipriot.* Paris, 1973. P. 408.
- 51 *Flandrin, J.-L. Diététique et gastronomie // Recueil des actes du colloque de Bruxelles. 12 octobre 1990 / Éd. R. Jansen-Fieven Ria, F. Daelemans.* Bruxelles, 1993. P. 180.
- 52 *Venette, N. L'Art de tailler les arbres fruitiers, avec un dictionnaire de mots dont se servent les jardiniers en parlant des arbres et un traité à l'usage des fruits des arbres pour se conserver en santé ou se guérir avec une liste de fruits fondants pendant toute l'année.* Paris, 1683. P. 26–31.
- 53 *Le Thresor de santé ou mesnage de la vie humaine, divisé en dix livres. Lesquels traitent amplement de toutes sortes de viandes et breuvages, ensemble de leur qualité et préparation. Œuvre autant curieuse et recherchée, qu'utile et nécessaire. Faict par un des plus célèbres et fameux médecins de ce siècle.* Lyon, 1607. P. 437–438.
- 54 *L. S. R.* Op. cit. P. 336–337.

*Lune.* Op. cit. P. 200. Марк Меню предлагает современный рецепт этого нежного, подаваемого в холодном виде и хорошо освежающего в жару блюда. Растопите 20 г сливочного масла и потопите в нем 30 г нарубленного репчатого лука в течение 5 минут, затем добавьте мякоть двух дынь, порезанную крупными кусками. Пропустите дыню вместе с луком через мик-

сер, приправьте солью, перцем, добавьте свежие травы и оставьте в прохладном месте на всю ночь. В тот же день поджарьте в растительном масле на сильном огне дольки дыни, затем положите их остывать на полотенце или кухонную бумагу. Этот суп подают в индивидуальных мисках или тарелках, украсив жареными дольками дыни и зернами граната (*La cuisine en fêtes*. 1986. P. 227).

- 56 *Massialot, F. Nouvelle Instruction pour les confitures et les liquers et les fruits. Avec la manière de bien ordonner un dessert, et tout le reste qui est du devoir des maîtres d'hôtels, sommeliers, confiseurs et autres officiers de bouche. Suite du cuisinier royal et bourgeois, également utile dans les familles pour savoir ce que l'on sert de plus à la mode dans les repas, et en autres occasions. Paris, 1692. P. 315.*
- 57 *Ibid. P. 354–364.*
- 58 *La Quintinie, J. de. Instructions pour les jardins fruitiers et les potagers avec un traité des orangers, suivy de quelques réflexions sur l'agriculture par feu Jean de la Quintinye. Paris, 1690. P. 391.*
- 59 *L. S. R. Op. cit. P. 343.*
- 60 *Grimod de La Reynière, A.B. Almanach des gourmands. Paris, 1803–1812. T. I. P. 219. T. II. P. 49.*
- 61 *Serres, O. de. Le Théâtre d'agriculture et le mesnage des champs. Paris, 1600. P. 843.*
- 62 *Audiger. Op. cit. P. 559.*
- 63 *Le Confiturier françois où est enseigné la manière de faire toutes sortes de confitures, dragées et breuvages agréables. Ensemble la manière de plier le linge de table, et en faire toutes sortes de figures. Paris. 1660. Rééd., 1983. P. 488–489.*
- 64 *Massialot. Op. cit. P. 171.*
- 65 *Audiger. Op. cit. P. 553.*
- 66 *Patin, G. Lettres choisies de feu monsieur Guy Patin. Paris, 1683.*
- 67 *Bonnefons. Op. cit. P. 52.*
- 68 *Ibid. P. 52–53.*

- 69 *L. S. R. Op. cit. P. 24.*
- 70 *Ibid. P. 24–34.*
- 71 *La Varenne. Op. cit. / Préface de J.-L. Flandrin, M. Hyman et Ph. Hyman.*
- 72 *Ibid. P. 114.*
- 73 *Ibid. P. 118. Суп для скоромных дней.*
- 74 *Ibid. P. 41–55.*
- 75 *La Varenne. Op. cit. P. 157–158. Антре*, которое может приготавливаться в армии или в деревне. Подобные способы тепловой обработки продуктов в закупоренных горшках использовались в магрибо-андалузской кухне в Средние века. См., например, рецепт блюда *Ras Mitmil (Голова Мимума)*. Манную крупу смачивают горячей водой, добавляют немного муки, дрожжей и соли и интенсивно вымешивают; затем в тесто понемногу подливают воды, пока оно не приобретет консистенцию средней густоты, добавляют растопленное масло и четыре яйца, если используется крупа ртель; тесто ставят подниматься, сбрызнув его водой и растопленным сливочным маслом. Берут новый эмалированный горшок с горлышком, наливают внутрь сливочное и растительное масло и заполняют его тестом до основания горлышка. Когда тесто поднимется — что можно определить по образующимся пузырькам, — в тесто втыкают смазанную сливочным маслом бобину из тростника, ставят горшок в печь поодаль от огня и держат, пока тесто как следует не пропечется. Затем горшок вынимают из печи и осторожно его раскалывают, отделяя черепок за черепком, пока не останется его содержимое цельным куском. Если это трудно, в горшок наливают немного растопленного масла и слегка его встряхивают, чтобы тесто в форме человеческой головы отделилось от стенок. Из теста вынимают бобину и заполняют дыру медом и маслом (твердым или растопленным). В таком виде пирожное укладывают на блюдо. В него вдавливают чистые семечки пинии, фисташки и миндаль, обливают медом и растопленным маслом, посыпают сахарной пудрой и «употребляют в пищу, если будет на то воля Всевышнего». Рецепт сообщен Мохамедом Убали по книге: *Ibn Razin al-Tujibi (1239–1265) [Fadalat al-Khuwan fi tayyibat al-taam wa-al-alwan] Les délices de la table et les meilleures genres de mets / M. Mezzine, L. Benkirane. [Rabat:] Association Fes-Sais, 1997. P. 48–49.*
- 76 *La Varenne. 1983. Op. cit. / Préface de J.-L. Flandrin, M. Hyman et Ph. Hyman. P. 41–55.*
- 77 *Ibid. P. 191. Антреме для мясных дней.*

- 78 *Bonnefons*. Op. cit. P. 208–213.
- 79 Ibid. P. 158.
- 80 Посвящение за подписью издателя Пьера Давида.
- 81 *Lune*. Op. cit. «Другое предуведомление, необходимое читателю».
- 82 Ibid. P. 194. *Ажур* для июля, августа и сентября.
- 83 *La Varenne*. Op. cit. P. 56–59/ Préface de J.-L. Flandrin, M. Hyman et Ph. Hyman.
- 84 *L. S. R.* Op. cit. P. 1.
- 85 Ibid. P. 1–7.
- 86 Ibid. P. 95.
- 87 Ibid. P. 92.
- 88 *Massialot, F.* Le Cuisinier roïal et bourgeois. Предисловие к изданию 1705 г.
- 89 *Wheaton, B.* L'Office et la Bouche: histoire des mœurs de la table en France, 1300–1789 / Trad. B.Vierne. Paris, 1984. P. 191.
- 90 *Massialot, F.* Le Cuisinier roïal et bourgeois. 1691. P. 227.
- 91 Ibid. P. 295.
- 92 Le Pastissier françois... Op. cit. P. 360–361.
- 93 *Audiger*. Op. cit. P. 468.

## Глава одиннадцатая

# ДВОРЕЦКИЙ, РАСПОРЯДИТЕЛЬ ТРАПЕЗЫ

*Изысканная гастрономия –  
признак интеллекта и тонкости ума.*

Морис Дезомбио, 1928<sup>1</sup>

Репутация стола зависела прежде всего от мастерства и хорошего вкуса дворецкого. Быть радушным хозяином и щедро потчевать гостей, постоянно или только по особым случаям, означало держать на высоте «искусство обслуживания». А искусство это состояло из множества элементов — таких, как выбор места трапезы, его убранство, расположение приборов и блюд, манера подачи и уноса кушаний. В XVII веке умение принимать гостей отнюдь не сводилось к высокому качеству еды. Посуда, серебро, скатерть, салфетки, освещение, убранство столовой — все должно было очаровывать и волновать чувства.

L. S. R., современник Вателя, в своем «Искусстве хорошо готовить» подчеркивал важность обстановки, в которой происходит трапеза. Если гости едят вне дома, то естественный пейзаж хорошо дополняют вазы с цветами, фарфоровые чаши с фруктами и ящики, наполненные апельсинами. В помещении украшениями могут служить золотые и серебряные изделия, корзины с цветами, а вечером — люстры, факелы и жирандоли<sup>2</sup>, установленные на буфеты или высокие круглые столики и наполняющие комнату ярким светом, умноженным зеркалами. Также хорошо расставить по трапезной зале цветы и корбочки с тонкими благовониями.



Стол эпохи Людовика XIV имел мало общего со средневековым столом, представлявшим собой живописный хаос из впечатляющих гор жаркого и ярких *антреме*. От дворцового в XVII веке требовался прежде всего талант постановщика.

Изысканный выбор мяса, утонченность приправ, вежливость и чистота в обслуживании, сообразное числу едоков количество пищи и, наконец, общий порядок в еде — вот в чем главным образом заключается секрет вкусного и красивого стола, где изобретательное разнообразие радует и взор, и желудок, где в изобилии представлено все, что может удовлетворить наши чувства и соответствовать нашим желаниям и наклонностям<sup>3</sup>.

Образцом такого стола может служить трапеза, устроенная в честь свадьбы принца Конти и мадемуазель де Блуа в январе 1680 года. Замок был украшен бесчисленными светильниками. Из гостиной, освещенной люстрами и шестисвечными канделябрами в восемь-девять футов высотой, гости проходили в галерею, где был накрыт стол. Там их ожидала трапеза из трех перемен блюд, в ходе которой было подано четыреста восемьдесят кушаний. Стол длиной в пятьдесят четыре фута и шириной в шесть футов и восемь дюймов в центре был украшен «манером совершенно необычайным... сколь галантным и пышным, столь и невероятным, если учесть время года, бывшее на дворе»<sup>4</sup>, — писал «*Mercurie galant*». В самый разгар зимы услугой для взора и обоняния гостей служили девятнадцать позолоченных и серебряных ажурных корзин, наполненных анемонами, гиацинтами, испанскими жасминами, тюльпанами и ветками апельсиновых деревьев. Несмотря на то что комната была ярко освещена люстрами и свечами, вокруг корзин стояли шестисвечные жирандоли и позолоченные факелы. Тарелки из позолоченного серебра, серебряные и золотые суповые чаши и блюда для *антре* и жаркого, фарфоровая посуда для *антреме* и компотов, серебряные кубки для ликеров и ледяной воды — все привело хроникера в полнейшее восхищение.

## ИСКУССТВО НАКРЫВАТЬ НА СТОЛ

В замке Во-ле-Виконт для трапез была предусмотрена отдельная комната — «столовая»<sup>5</sup>, где имелось несколько столов, тридцать один стул точеного дерева и хрустальные люстры, освещавшие ее по вечерам. Однако, как уже говорилось, в эпоху Людовика XIV столовые еще не были широко распространены. Крестьяне ели в кухнях, а важные персоны — в своих спальнях или в более просторных комнатах — «залах», передних или гостиных. Собственно столовые появляются в частных домах лишь около 1630 года. Первое известное нам упоминание о столовой в Париже относится к 1634 году. Три года спустя мы встречаем слово «столовая» (*salle à manger*) в акте купли-продажи дома на улице Сент-Анастас. В те же годы архитектор Пьер Лемюз предусматривает помещение для столовой в планах особняка Тюбеф<sup>6</sup>. Но столовые и в конце XVII века еще оставались редкостью, встречавшейся лишь в роскошных жилищах. В «Искусстве хорошо готовить» есть глава, посвященная «столовым» (*salles à manger*), но речь там никоим образом не идет о специальном месте, предназначенном для еды. В ней всего лишь сообщается, что зимой нужно подавать еду «в квартире, причем в самом ее тесном и теплом уголке, наименее достижимом для свежего воздуха» и что «уголок» этот следует хорошенько обогревать; летом, напротив, рекомендуется выбирать наиболее просторное и прохладное место, самим своим расположением защищенное от жары: «Гостиные и галереи для этого весьма подходят, именно потому, что из них открывается вид либо на поля, либо на сады»<sup>7</sup>. Кроме того, в теплое время года столы можно накрывать на террасах и в садах.

Согласно установившейся традиции, незадолго до начала трапезы под руководством дворецкого или *сомелье* расставлялись столы и раскладывались приборы. Количество столов определялось числом и знатностью приглашенных. Наряду со столами на козлах (такие столы устанавливались на время трапезы, а затем убирались) уже появились и столы на жестко закрепленных ножках — они станут очень популярны в XVIII веке, когда столовые, требующие стационарной мебели, получают повсеместное распространение. Для больших официальных трапез столы часто составлялись углом. По

форме столы были такими же, как и в наши дни, — квадратными, прямоугольными, круглыми, овальными. Прямоугольные длинные столы, которые Одиже окрестил «королевскими», обычно использовались для трапез с большим числом гостей. Никола де Бонфон в «Сельских усадбах» советовал выбирать для общества из тридцати человек, «которых вы желаете роскошно угостить», именно такой длинный прямоугольный стол, на котором следовало разложить «сообразное количество приборов, на расстоянии одного стула друг от друга: четырнадцать по каждой [длинной] стороне, один на верхнем конце стола и один или два на нижнем его конце»<sup>8</sup>. Верхний конец стола, предназначенный для хозяина или самого знатного гостя, должен был находиться неподалеку от камина или от окна и быть максимально удален от двери. Судя по всему, гостей рассаживали довольно плотно<sup>9</sup>, так что некоторые имели основания жаловаться, подобно Буало:

Когда ж расселись мы вокруг тесного стола,  
 То между нами влезть и кошка б не могла,  
 Дыханье затаив, мы стиснуты сидели,  
 Вертелись, ерзали, вполоборота ели<sup>10</sup>.

Старшему слуге, отвечавшему за расстановку приборов, помогали лакеи или другие слуги, которые подносили ему скатерти, салфетки и посуду в корзинах, выложенных белым полотном. Все это хранилось в кладовой или хлебной в кованых сундуках. В Во, например, в таких сундуках были сложены тарелки, тридцать шесть дюжин серебряных блюд, чаши, блюдечки, сервировочное золотое блюдо, кувшины с крышками, фиалы, сахарница, солонка, уксусник, жаровни и факелы из позолоченного серебра<sup>11</sup>.

Аристократы ели в основном на серебряной, золотой, фарфоровой или хрустальной посуде. У принцев Конде была посуда из позолоченного серебра и «белая», то есть просто серебряная, украшенная фамильными гербами. Их сервиз из позолоченного серебра в 1667 году насчитывал: два *кадена* с ножом, вилкой и ложкой, два уксусника, две сахарницы, две дюжины тарелок, восемь маленьких солонок, шесть факелов, две тарелочки для проб пищи, шесть чашек для шоколада, две чаши для похлебки, два кувшина,

два блюдечка, дюжину ложек, дюжину ножей, дюжину вилок; к этому прилагались шесть чаш, шесть кувшинов, десять фиалов и четыре графина из серебра – все это добро держали в сервизной. Серебряная посуда – плоская и сборная на ножках – хранилась в хлебной; в 1667 году здесь можно было обнаружить четырнадцать дюжин маленьких тарелочек, по пять дюжин ложек, ножей и вилок, две сахарницы, два уксусника, четыре солонки, шесть горшочков для ледяной воды, две корбочки для замораживания кремов, две шоколадницы, двенадцать подносов и шестнадцать факелов<sup>12</sup>.

Старший слуга и *сомелье* покрывали стол большой белой скатертью, ниспадавшей до пола, а затем раскладывали приборы для гостей. С появлением индивидуальных приборов – тарелки, ложки, вилки, ножа, салфетки и хлеба – изменилась структура стола: теперь «тарелки указывают то место, которое следует занять каждому гостю»<sup>13</sup>. В эпоху Вателя приборы располагались иначе, чем в XVI веке. Например, в 1560 году прибор ребенка выглядел так: перед ним стояла тарелка, на которой лежала салфетка, справа от тарелки располагался нож, а слева хлеб<sup>14</sup>. В 1648 году состав прибора остается прежним, но хлеб перемещается вправо. В 1662 году «Королевский *сомелье*» дает следующие указания: тарелку нужно ставить в центр того пространства, которое отведено каждому едоку,

таким манером, чтобы выгравированные на ней гербы были повернуты к середине стола и чтобы своим краем тарелка выступала за край стола примерно на четыре пальца<sup>15</sup>.

Тарелки были на столах не всегда. В Средние века для жидких продуктов использовалась миска, а для твердых – доска. Доска могла быть квадратной или круглой, деревянной или металлической; вместе с мясом на нее клали хлеб, которым подбирали сок, вытекавший из мяса при разрезании. По данным Генри Гаварда, французы начали пользоваться тарелками в 1538 году, когда Франциск I велел изготовить первую партию тарелок числом в полдюжины. Год спустя тарелки упоминаются в «Домашней геральдике» Жюль Коррозе среди другой обычной посуды:

В кухне пинты, и кварталы, и жбаны летают туда-сюда, вертится круглая посуда, как то: большие блюда, миски и тарелки<sup>16</sup>.

Среди серебряной посуды, имевшейся у Ришелье и Мазарини, тарелок было уже довольно много.

Золотая и серебряная посуда, посуда из эмалированной меди и олова была основной вплоть до XVIII века. Короли пользовались золотой посудой, вельможи и богачи — серебряной и эмалированной, а средние классы — оловянной. Керамические тарелки упоминаются в описи имущества Екатерины Медичи за 1589 год<sup>17</sup>, но они оставались исключительной редкостью вплоть до конца XVII века, когда в моду вошли китайский фарфор, фаянс и керамика, а вместе с ними и оловянные приборы — чему способствовал и тот факт, что Людовик XIV, пытаясь преодолеть финансовые проблемы, выпустил серию указов, которые сперва ограничили торговлю изделиями из золота и серебра, а потом и вовсе предписали сдавать такие изделия на переплавку<sup>18</sup>. Позже появились глубокие тарелки для супов, называемые еще «итальянскими тарелками». Они упоминаются в описи имущества Мазарини за 1653 год как «глубокие тарелки из Италии», а в описи имущества Анри де Бетюна, архиепископа Бордоского, за 1680 год — как «тарелки а-ля мазарин», или «мазаринки». В Париже, где кардинал был менее популярен, их называли просто «суповыми». Пока же аристократы пили свой утренний бульон из мисок или вазочек с двумя ручками — металлических, деревянных, фаянсовых или глиняных.

Справа от тарелок старшему слуге

следует положить ножи — острой стороной к тарелкам, потом ложки — выпуклой стороной вниз, никоим образом их не перекрещивая, после хлеб на те же тарелки, а поверх хлеба — салфетки<sup>19</sup>.

Под этими «ложками», которые не рекомендовалось перекрещивать, возможно, подразумевалась и вилка, о существовании которой автору вышеприведенной рекомендации было известно, ибо несколько ниже он уточняет:

Если имеется *кадена*, который обычно кладется только перед принцами, перед герцогами и перед пэрами, его следует положить по пра-

вую руку от тарелки, рядом поставить солонку с солью и положить на *кадена* салфетку, а уж на нее нож, ложку и вилку, а после прикрыть и *кадена*, и прибор другой салфеткой<sup>20</sup>.

Руководства по этикету не давали четких указаний касательно расположения вилки. На картине братьев Лененов «Семейная трапеза» плоская трехзубая вилка лежит справа от тарелки, рядом с закругленным на конце ножом и ложкой, а на других картинах той же эпохи вилки изображены слева от тарелок.

Придя во Францию из Италии, вилка получила здесь распространение в начале XVII века, особенно среди высшего света, но и в период позднего Средневековья можно найти несколько упоминаний о вилках. Так, в описи имущества Жанны д'Эвре от 1372 года упоминается золотая вилка, хранившаяся вместе с ложкой в ларчике; в описи имущества Карла V от 1380 года были означены две вилочки, из которых одна маленькая с изогнутой ручкой, хранившиеся в *нефе*. В XV веке вилки еще были большой редкостью на столах, их использовали главным образом на кухне. В 1534 году Франциск I купил у Симона Готье, ювелира, «*кадена* из эбенового дерева с шестью ножами и одной вилкой, сделанной из того же дерева в дамасском стиле, с отделкой золотом и камнями». Пятнадцать лет спустя Генрих II заказал у Поля Ромена и Асканя Демарри, золотых и серебряных дел мастеров, комплект из тарелки и *кадена* с ложкой, ножом и вилкой. Форма вилки менялась. В XVI веке существовали вилки, которые могли складываться за счет вделанного в них шарнира, наподобие современного перочинного ножичка. Другие были с обычной прямой ручкой и заканчивались двумя острыми зубцами, обычно из железа. Обращение с вилкой вызывало у некоторых придворных трудности. Об этом свидетельствует Тома Артю, сеньор д'Амбри, рассказывающий в своем «Описании острова Гермафродитов» о злоключениях героев, столкнувшихся с этими малоизвестными орудиями и проявивших в обращении с ними неловкость.

Они никогда не прикасались к мясу руками, а только вилкой, при этом они подносили ее к самому рту, вытягивая шею и туловище над тарелкой... Там еще стояли блюда с салатом... они и его брали вил-

кой. В той стране было запрещено прикасаться к мясу руками, как бы ни было трудно взять его иным способом; им больше нравилось, чтобы к их губам прикасалось это маленькое острозубое приспособление, нежели пальцы. Принесли артишоков, спаржи, горошка, очищенных бобов, и было забавно смотреть, как они и это ели вилками, ибо те, которые не были столь искусны, как другие, роняли много еды обратно на блюдо и на свою тарелку или же теряли ее по пути ко рту<sup>21</sup>.

Нож изменил форму: раньше он был острым на конце, теперь стал закругленным. Ножи хранили в специальных ящичках в сухом месте, тщательно вымытыми и насухо вытертыми. Ножи для хлеба и мяса держали отдельно от других кухонных ножей, чтобы они

не оглашали своим звоном дом от гостиной до кухни, от кухни до спальни, от спальни до конюшни и чтоб они не оказывались в таких местах, где в силу необходимости содержатся вещи вроде седел для лошадей, ибо это часто приводит к тому, что их используют не по назначению и они впитывают совершенно ненужный дурной запах, от которого долго нельзя избавиться<sup>22</sup>.

Большая роль в убранстве стола отводилась салфеткам. Салфетки были белого цвета, выдавались каждому гостю и менялись через каждые две перемены блюд или, как минимум, один раз в течение трапезы, перед десертом. Дворецкий, владеющий искусством складывания салфеток, мог с их помощью придать столу неповторимую индивидуальность. При этом он либо полагался на собственную фантазию и придумывал свои модели, либо же пользовался образцами, описанными в итальянских и французских руководствах<sup>23</sup>. «Королевский *самель*», например, включал двадцать восемь «простых и понятных указаний, как научиться складывать всякого рода столовое белье в разные фигуры».

Самым распространенным, классическим способом складывания салфеток был способ «бастоне-фризе». Чтобы сделать салфетку «бастоне», нужно просто сложить ее пополам, а затем собрать пальцами в как можно более мелкие складочки. После этого можно сделать ее еще и «фризе» — то есть сложить маленькими квадратиками, начиная либо с середины, либо с конца. Используя две эти

техники, можно было получить «салфетку, сложенную полосками». Такой способ складывания салфеток практикуется и по сей день.

### САЛФЕТКА, СЛОЖЕННАЯ ПОЛОСКАМИ

*Положите салфетку изнанкой вверх и сделайте складку шириной в дюйм близко от края. Потом сделайте совсем рядом с первой складкой еще одну, той же ширины. И так делайте с двух краев до конца. Потом переверните салфетку и сложите ее втрое<sup>24</sup>.*

Недюжинная ловкость требовалась, чтобы сложить салфетку сердечком, митрой, крестом Святого Духа или лотарингским крестом, в форме петуха, в форме курицы с цыплятами, в форме голубя в корзине, в форме собаки или, для постных дней, в форме вертела, черепахи, ракушки, фрукта, «двойной дыни».

### САЛФЕТКА, СЛОЖЕННАЯ В ФОРМЕ ДВОЙНОЙ ДЫНИ

*Положите салфетку изнанкой вверх; сделайте в середине складку шириной в один дюйм и продолжайте делать такие складки сначала в одну сторону, пока до края салфетки не останется шесть или восемь дюймов, а потом в другую сторону. Переверните ее и бастионируйте по длине. Если хотите, можете также сделать ее фризе. Подложите под нее длинную булочку и сложите под ней два конца салфетки<sup>25</sup>.*

Для того чтобы придать фигуре из салфетки объем и устойчивость, использовалась булочка, которую вкладывали внутрь салфетки или подкладывали под нее. Поскольку не все дворецкие были мастерами по складыванию салфеток, иногда приходилось обращаться к помощи экспертов, каким был, например, Вотье, державший в 1671 году бутик на улице Сен-Мартен в Париже.

Другой характерной чертой сервировки стола в эпоху Людовика XIV было отсутствие бокалов. Вплоть до XIX века бокалы и бутылки ставились на отдельный стол-буфет или в «холодильник». Можно предположить, что бокалы не ставились на основной стол



из-за ограниченности пространства стола при сервировке на французский манер, когда на столе одновременно оказывалось большое количество блюд, причем многие из них были еще на специальных подносах, а центр стола был занят жирандолями, цветами и *сюрту*<sup>26</sup>. Поскольку каждый гость должен был самостоятельно брать еду из блюд, стоявших в поле досягаемости, стаканы могли сковывать его движения и быть причиной досадных происшествий.

Наряду с основным столом старший слуга накрывал отдельный стол-буфет. Этот стол, покрытый белой длинной скатертью, ярко освещался, чтобы гости имели возможность оценить его богатство и восхититься начищенной до блеска серебряной утварью, которая его украшала. Он располагался в удобном для слуг месте. В центре его стояли серебряные чаши, фиалы, кувшины, сахарницы, уксусники и бокалы на серебряных или хрустальных блюдечках; на одном его конце помещались стопки тарелок и приборы, а на другом — принадлежности для мытья рук: лохань и салфетки для вытирания рук.

Поскольку вино тогда пили, как правило, ледяным, неподалеку от буфетного стола находился «холодильник». Он представлял собой лохань на ножке, где в оловянных или серебряных фиалах охлаждались напитки<sup>27</sup>. Гурвиль сообщает, что мадам де Монтеспан, возможно, находя утомительным обращаться к лаксю всякий раз, когда она испытывала жажду, приобрела у него некую «машину» из золота, привезенную им из Франкфурта, которая

ставится на стол для охлаждения вина до ледяного состояния и откуда можно вынимать вино без чьей-либо помощи. Она походит на стеклянную машину, которую герцогиня Ганноверская мне прежде показывала и которая показалась мне прелестным изобретением. Мадам де Монтеспан, увидев ее, уверила меня, что ей бы хотелось такую иметь; она дала мне за нее 9000 ливров<sup>28</sup>.

## ТОНКОСТИ СЕРВИСА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Талант дворецкого проявляется главным образом в том, как продумано и организовано обслуживание. Ватель относился к категории

дворецких, которые достигли в организации трапезы такой элегантности, утонченности и изысканности, что их услуг искали самые знаменитые современники.

До XVII века презентация еды была всего лишь эпизодом среди многочисленных удовольствий, из которых состояли празднества. Но начиная с середины XVII века стол превратился в объект пристального внимания, а блюда стали рассматриваться как его украшение. Теперь, в отличие от средневекового стола, в моду вошло упорядоченное и симметричное расположение блюд, к тому времени уже принятое в Италии: «Изящество, порядок и чистота составляют три самых важных и основных условия трапезы: это главный принцип ее устройства, ее слава и красота, — отмечал L. S. R. — Порядок есть некоторая регулярность в сервировке, позволяющая избежать сумятицы и неудобного хаоса вещей»<sup>29</sup>.

В основе этого порядка лежала двойная симметрия — симметрия перемен блюд и симметрия в расположении кушаний на столе внутри каждой перемены блюд.

При обслуживании на французский манер, бытовавшем до второй половины XIX века, все кушанья очередной перемены блюд выставлялись на стол одновременно. Трапеза XVII века, если говорить об обеспеченных кругах, состояла из нескольких перемен блюд, следовавших в строго определенном порядке, хотя количество перемен могло варьироваться. Сначала подавали супы и *антре*, потом жаркое и салаты, иногда вместе с солеными и сладкими *антреме*, и, наконец, трапезу завершали фруктами или десертом<sup>30</sup>. Но такой порядок не был незыблемым, встречалось довольно много вариаций. Супы и *антре* могли подаваться раздельно, жаркое иногда делилось по типу мяса — на «жаркое из крупных кусков» и «жаркое из мелких кусков», а *антреме* могло подаваться как вместе с жарким, так и отдельно, как третья перемена блюд. Внутри первой перемены блюд иногда различали «малые супы» и «вторые *антре*», а последние, в свою очередь, делились на «большие» и «малые», еще называвшиеся «летающими тарелками» или *ор-д'эвр*. Эти *ор-д'эвр*, время от времени встречавшиеся и во второй перемене блюд, в конце XVII века еще были новшеством; они полностью вошли в обиход лишь в изысканном XVIII веке. *Ор-д'эвр* подавались в разные моменты трапезы на маленьких тарелочках. Сначала они

не рассматривались как необходимый элемент полноценной трапезы, но довольно скоро стали обязательными блюдами, подаваемыми в одинаковом количестве при всякой перемене блюд. *Орд'эвр* расставлялись на столе вместе с другими кушаньями той или иной перемены блюд или вместо какой-то их части, за исключением *антре*, где набор блюд всегда сохранялся.

В конце XVII века нормой были две или три перемены блюд плюс десерт, но праздничная трапеза могла насчитывать шесть-семь перемен или даже больше. Для роскошной праздничной трапезы на тридцать персон Никола де Бонфон рекомендует шесть перемен блюд.

### ТРАПЕЗА ИЗ ШЕСТИ ПЕРЕМЕН БЛЮД, ПРЕДЛОЖЕННАЯ НИКОЛА ДЕ БОНФОНОМ

*ПЕРВАЯ ПЕРЕМЕНА БЛЮД: как только они сядут за стол, следует подать тридцать глубоких блюд, в которых будут только супы, крошево из рубленого мяса и хлебные похлебки; в пятнадцати из них должны быть по виду цельные куски, а в других пятнадцати – крошево на пропитанном хлебе; их надо будет чередовать, поставив в верхний край стола с одной стороны суп здоровья, а с другой – суп а-ля рен с крошевом из мяса куропатки и фазана; потом, пониже супа здоровья – еще одно крошево на шампиньонах, артишоках или на чем другом, а напротив него – биск; потом, пониже этого второго крошева, поставьте суп с гарниром, а пониже биска – яковьинский или другой суп; и так, чередуя слабое и сильное, расставьте их от верхнего конца стола к нижнему.*

*ВТОРАЯ ПЕРЕМЕНА БЛЮД: она будет состоять из разного рода рагу, как то: фрикасе, кур-бульонов, дичины жареной и паштетов из нее, паштетов в слоеном тесте, пирогов для антре, окороков, языков, колбасы, сосисок, кровяной колбасы, дыни и фруктов для антре; а в середину стола еще поставьте несколько малых рагу и салаты на подносах вместе с солонками.*

*ТРЕТЬЯ ПЕРЕМЕНА БЛЮД: она будет вся состоять из больших кусков жаркого, как то: куропаток, фазанов, бекасов, кур, молодых зайцев,*

*кроликов, ягнят целиком и им подобных; а в центре будут апельсины, лимоны, оливки и соусы в соусниках.*

*ЧЕТВЕРТАЯ ПЕРЕМЕНА БЛЮД: это будет малое жаркое, как, к примеру, молодые бекасы, певчие дрозды, жаворонки, ортоланы, зобные железы теленка и другое. К ним подайте фритюры разного рода, один из которых смешайте с одним малым жарким, а посредине поставьте фрукты и соусы.*

*ПЯТАЯ ПЕРЕМЕНА БЛЮД: если желаете подать рыбу, жаренную на сале, пусть это будет лосось целиком, форель, карп, щука и рыбные паштеты; перемежайте эти блюда с фрикасе из черепах и креветок.*

*ШЕСТАЯ ПЕРЕМЕНА БЛЮД: она будет состоять из всяких антреме на сливочном масле и сале, из яичных блюд разного рода – и с жю из баранины, и жаренных на сковороде, и с сахаром, и горячих, и холодных; из желе различных цветов и из бланманже, к которому надо будет положить артишоки простые и испанские и сельдерей с перцем, а посредине поставить солонки.*

*СЕДЬМАЯ ПЕРЕМЕНА БЛЮД: для нее понадобятся только фрукты, если позволяет время года, а также кремы и немного печева; на подносах надо будет податьчищенный миндаль и грецкие орехи.*

*ВОСЬМАЯ ПЕРЕМЕНА БЛЮД: завершением будут разного рода жидкие и сухие конфитюры, консервы, марципаны и глазури; на тарелочках подайте веточки укропа, посыпанные разноцветной сахарной пудрой, а к ним зубочистки из орехового дерева и верденские драже в маленьких корзиночках из сахара с мускусом и амброй<sup>31</sup>.*

Повседневные меню были, конечно, менее разнообразными. Дворецкий принца Конде, Даниэль де Рику, обычно подавал принцу на обед следующее: один большой суп и два малых, одно большое антре и два малых, большое блюдо с жарким и два салата, одно блюдо и две тарелочки с антреме и на десерт – большое блюдо с фруктами и две тарелки с компотами или конфитюрами<sup>32</sup>, что составляет в сумме пятнадцать блюд. Для трапезы на шесть-семь человек

«Королевский и мещанский повар» предлагал в 1692 году двадцать восемь блюд, не считая десерта, а если за столом оказывалось двадцать—двадцать пять гостей, то для них рекомендовалось готовить сто восемь блюд.

В ту эпоху большое число едоков означало не большой объем блюд, а их многочисленность в составе каждой перемены кушаний: чем больше было гостей, тем больше разнообразных блюд включала в себя каждая перемена. Но, в отличие от сегодняшних обычаев, гость вовсе не был обязан пробовать все, что подавалось. Он имел возможность составить свое собственное меню из блюд, представленных на столе, — либо сам, либо с помощью соседей или лакеев. Гость не нарушал законы «искусства жить», отказываясь от блюд, предложенных ему а-ля пассад (т.е. мимоходом; эта система обслуживания теперь встречается редко):

Из тех блюд, что следовали мимо, гости останавливали понравившиеся, а остальные отвергали движением пальца<sup>33</sup>.

При любом типе обслуживания свобода гостя никак не ущемлялась, он имел возможность следовать своим предпочтениям и вкусам. Такой этикет вытекал из старых диетических представлений, согласно которым каждый человек должен питаться в соответствии со своим темпераментом, следя за тем, чтобы пища находилась в согласии с четырьмя «гуморами», из которых состоит каждый индивид и которые суть кровь, желчь, флегма и черная желчь (меланхолия). Дворецкий должен был обеспечить широкий выбор блюд, чтобы удовлетворить все, в том числе и противоположные, вкусы, дабы каждый гость, «согласно преобладающему гумору, мог найти то, что наилучшим образом сообразовывалось бы с его желаниями»<sup>34</sup>. Кроме того, он должен был подумать о разнообразии вкусов и не ставить рядом похожие блюда, «не поместив между ними блюдо иного рода; а иначе выйдет нехорошо, и некоторые гости будут чувствовать себя принужденно, поскольку все любят разное»<sup>35</sup>.

Таким образом, проблема оптимального расположения блюд превращалась в настоящую головоломку для дворецкого, ответственного и за разработку меню, и за составление идеального, то есть основанного на гармонии и симметрии, «плана стола».

Пусть сильные и слабые блюда будут и с одного края, и с другого, на равном расстоянии друг от друга, насколько это будет возможно, пусть они так перемешиваются на столе, чтобы казалось, будто ни одно из них не повторяет другое, — что достигается их удаленностью друг от друга и постановкой их с разных краев<sup>36</sup>.

Поскольку ничего не могло быть хуже, чем хаос на столе, дворецкий при составлении плана учитывал все — расположение приборов и предметов, предназначенных для украшения стола, количество блюд, их содержимое, их вид и цвет, «чтобы в мясе было разнообразие и чтобы не встречалось рядом два блюда с одним видом мяса — то есть с белым, зеленым, красным или черным»<sup>37</sup>. Средневековая привычка искусственно подкрашивать блюда еще не полностью исчезла, но повара все больше опирались на естественный цвет продуктов или на тот цвет, который блюдо получало в процессе обработки, — как, например, белый и коричневый соусы или белый суп а-ля рен. Разнообразие форм и размеров блюд, их подставок или ножек, а также их многочисленность позволяли дворецкому достигать желаемого эстетического эффекта, при том, что каждая перемена блюд непременно содержала одинаковое количество кушаний.

Кулинарная литература предлагала вниманию дворецких планы сервировки стола и образцы меню для каждого времени года, в соответствии с количеством гостей и формой стола. Креспен в 1641 году советовал при квадратном столе подавать по четыре блюда за одну перемену, а при круглом — нечетное количество блюд (семь, девять или тринадцать). В 1654 году, если верить Никола де Бонфону, для трапезы на двенадцать человек, за каким бы столом, круглым или квадратным, они ни сидели, было очень модно подавать кушанья в каждой перемене блюд четверками:

Четыре отличных супа по четырем углам; четыре подноса, слегка выдвинутых к середине стола, — по одному между каждой парой супов; четыре солонки, касающиеся суповых чаш с внутренней стороны; на подносах четыре *антре* на пирожных блюдах, на итальянский манер<sup>38</sup>.

В середине стола, до которой дворецкому «трудно доставать из-за его ширины», — чаши с дынями, блюда с разнообразными са-

латами, цитрусовыми, жидкими конфитюрами и несколько маленьких тарелочек с марципанами. Однако сервировка «четверками» не была всеобщим правилом. В 1692 году Массиало в «Королевском и мещанском поваре» описал трапезу с нечетным числом блюд, а именно семью, в каждой перемене. Эта трапеза была сервирована в апреле 1690 года:

## ТРАПЕЗА НА ЧЕТЫРЕ ПЕРСОНЫ

### *Первая перемена блюд*

*СУПЫ: биск из голубей – суп здоровья с пуляркой.*

*АНТРЕ: четверть фаршированного барашка – рагу из пулярки – фаршированная телячья грудка – голуби с базиликом и фаршем – и большой кусок говядины посредине.*

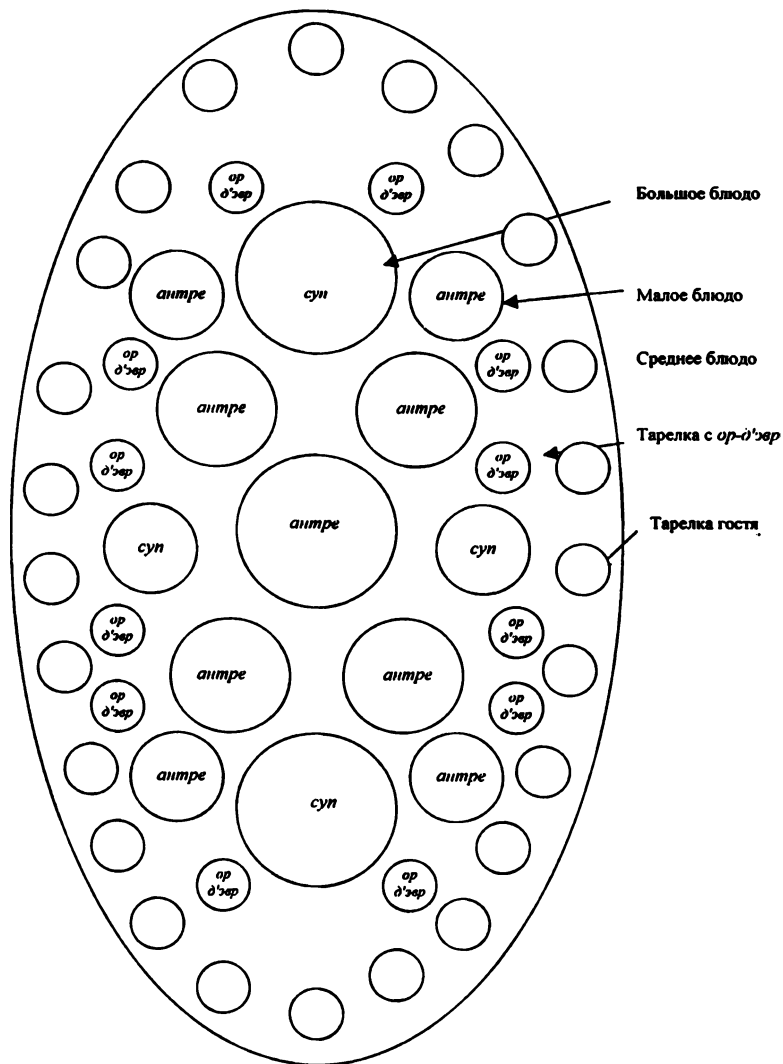
### *Вторая перемена блюд*

*НА ЖАРКОЕ: большое блюдо с жарким, составленное из разнообразной птицы, – два салата.*

*АПРЕМЕ: хлеб с ветчиной – крем-брюле – рагу из телячьих зобных желез и гусиной печени – блюдо спаржи и к нему жю<sup>99</sup>.*

Составить план стола тем более трудная задача, что в каждой перемене блюд должно быть равное количество кушаний, каждое из которых занимает место кушанья из предыдущей перемены блюд, как только его уносят со стола. Но это только в принципе: образцы меню, приводимые в кулинарных сочинениях, не всегда следуют этому правилу. Его прекрасной иллюстрацией является «Хорошо поставленный дом» (1692) Одиже. Для трапезы на двенадцать персон предлагалось по семь блюд в каждой перемене: первая перемена включала большой суп с четырьмя *антре* и еще двумя тарелками с *ор-д'эвр* по краям; вторая перемена – одно большое блюдо с жарким, два малых блюда с жарким, два малых блюда с *антре* и два салата; на десерт тоже подавалось семь блюд – корзина свежих фруктов, четыре тарелки со свежими фруктами и две тарелки с компотами. Для обеда на двадцать четыре персоны план

стола предполагал три больших блюда, четыре средних, шесть маленьких и двенадцать тарелок (см. нижеприведенную схему). Рекомендации по меню были следующими:





Первая перемена блюд:

два больших супа в больших чашах и большое блюдо с *антре* посредине — четыре *антре* на четырех средних блюдах — по бокам в двух маленьких чашах два малых супа — четыре *антре* на других блюдах — и в двенадцати тарелках: *ор-д'эвр*, кровяная колбаса *буден*, колбаски, *фрикандо*, котлеты, колбаски *андуй*, маленькие паштеты, дыня, клубника, фиги, репы, ежевика, масло и другая еда сообразно времени года; часто за подобным столом подают два из всех этих видов блюд на тарелках.

Вторая перемена блюд:

на большом блюде посредине большое жаркое — на двух других больших блюдах другое большое жаркое — на четырех средних блюдах среднее жаркое — на двух маленьких блюдах по бокам малое жаркое — на четырех других маленьких блюдах четыре салата — и в двенадцати тарелках для *ор-д'эвр* соусы, жарено и другая еда, какую придумает дворецкий или повар.

Третья перемена блюд:

на большом блюде посредине жареный окорок или паштет из оленины — на двух других больших блюдах холодные *антреме* — на четырех средних блюдах желе, бланманже или пироги — в двух маленьких блюдах по бокам ножки а-ля Сент-Менегу, рагу из свиных ушей, артишоки обычные или испанские — на четырех других маленьких блюдах яйца «нюль» или яйца другими разнообразными манерами и жареные артишоки — и в двенадцати маленьких тарелках малые горячие рагу, какие дворецкий или повар сочтут уместными.

И в качестве фруктов, которые суть четвертая перемена блюд: в трех больших блюдах свежие фрукты — в четырех средних сушеные фрукты — в двух маленьких блюдах по бокам жидкие или сухие конфитюры или два блюдечка ледяной воды — на четырех других маленьких блюдах четыре компота — в двенадцати тарелках *ор-д'эвр*, на выбор старшего слуги<sup>40</sup>.

Соблюдение симметрии в расположении блюд было одним из важнейших условий успеха. При больших трапезах впечатление гран-

диозного роскошного пиршества могло достигаться дублированием блюд с каждой стороны относительно центральной оси стола. Так, во время трапезы, которую Лувуа дал 25 августа 1690 года в своем замке в Медоне, принимая Монсеньора, Месье, Мадам, герцога Шартрского и Мадемуазель, кушанья для каждой перемены блюд подавались в двух экземплярах; например, супы были представлены так: два *биска* из голубей, два супа жульен, два супа из перепелов с базиликом, два супа из горошка с уткой, два из каплунов с фаршированными огурцами, две похлебки, два супа «из *мармиты*», два из молодых диких голубков с корешками, два из фаршированных кур с репой, два из гуся с луком-пореем, два из индейки с цикорием. Так, с одной стороны, выражалось уважение к индивидуальным вкусам гостей, которые в силу их многочисленности не всегда могли дотянуться до некоторых блюд, а с другой стороны, создавалось впечатление роскошной трапезы. Осуществление подобного шедевра требовало, как можно предположить, многочисленных репетиций.

Согласно требованиям этикета, в каждой перемене блюд имелось «центральное блюдо», особенно роскошное и живописное, вокруг которого симметрично расставлялись другие. В роли такого блюда иногда выступала фруктовая пирамида или какая-либо чаша. К концу XVII века место центрального блюда постепенно занимает *сюрту*. «Посреди стола стояло большое *сюрту*, иначе говоря — середина стола, из позолоченного серебра, — сообщал «*Mercure galant*». — Подобные вещицы изобретены не так давно. Они остаются на столе на всем протяжении трапезы... Они часто украшены фигурками и содержат премного вещей, полезных за столом»<sup>41</sup>.

Блюда, покрывающие поверхность стола, должны создавать впечатление пропорциональности, «ибо поставить большую чашу, а потом среднее блюдо, а после еще одно отличного размера означает все перепутать и разрушить ту приятную симметрию, каковая составляет всю красоту пиршественного стола». Дворецкие использовали в основном плоские блюда различного размера<sup>42</sup>, глубокие чаши — у Конде они были серебряными и позолоченными, — тарелки с широкими и узкими бортиками, глубокие «летающие» тарелки для *антре*, рагу и десертов. «Летающие» тарелки располага-

ли между блюдами, иногда их приподнимали над столом, подставляя под них подносы, кольца или чаши. Поскольку они были глубокими и могли служить для сервировки соусов, их еще иногда называли соусными<sup>43</sup>. Похлебки «ой» — от испанского «olla» (горшок) — подавались в «горшке для ой», широком круглом сосуде на ножках с плоским дном и крышкой, к которому прилагался специальный поднос<sup>44</sup>.

Чаши — круглые или овальные, не слишком глубокие блюда большого диаметра, служившие для омовения рук, — могли также украшать буфетный стол или служить блюдами для мясных пирамид. Этот предмет посуды был настолько важным элементом трапезы, что кушанья исчисляли чашами. Они также часто использовались и для десерта. «*Mercure galant*» упоминал об одном приеме, где

фрукты и все то самое изысканное и самое лакомое, из чего состоит превосходный десерт, были поданы в чашах из позолоченного серебра разнообразных форм, установленных посреди длинного стола<sup>45</sup>.

Чаши, кроме того, использовались как подставки — под тарелки с фруктовыми пирамидами, под фарфоровые вазочки с конфитюрами или другими лакомствами, уложенными горкой; такая конструкция украшалась по окружности цветами.

Как и основная трапеза, последняя перемена блюд предполагала четкую планировку стола с продуманной игрой красок, создаваемой чередованием свежих или обработанных фруктов и других сладостей. Большой популярностью в XVII веке пользовались фруктовые пирамиды. Изначально задуманные как элемент торжественной трапезы, они могли варьироваться от небольшой горки из нескольких фруктов до конструкций впечатляющей высоты, которые описывает мадам де Севинье:

Для пирамид следовало сделать выше дверные проемы. Вот уж пирамида у дверей: и тут это великолепное сооружение из двадцати фарфоровых блюд опрокидывается с таким звоном, что смолкают скрипки<sup>46</sup>.

Старшие слуги соревновались, кто сделает пирамиду выше и красивее. Чтобы придать этой высокой конструкции прочность, ее

прокладывали блюдами через каждые два или три слоя фруктов. Однако иногда пирамиды составлялись исключительно из фруктов, как, например, вот эта:

## ПИРАМИДА

*Надобно взять воронку белого железа пирамидальной формы, а размером сообразно величине фарфорового блюда. На дно ее положите одну вишню, которая будет вершиной. Во второй ряд положите три вишни, в третий – четыре или пять и так далее. При этом кладите вишни веточкой вбок и к середине, а середину постепенно заполняйте бесполезными порубленными листьями, потому что [иначе] ваши фрукты не будут держаться с краю. Чтобы украсить такие пирамиды, их перекладывают рядами цветов, которые к тому же укрепляют пирамиды; делают один ряд цветов через каждые два или три слоя вишен. Когда все будет хорошо и прочно уложено, накройте отверстие воронки фарфоровым блюдом, переверните ее на блюдо и осторожно снимите: вы получите превосходно уложенную пирамиду<sup>47</sup>.*

Иногда пирамиду обливали сверху соусом *карамель*, что придавало ей большую прочность и было дополнительным украшением блюда. Мастера буфетной делали и ледяные пирамиды. Для этого использовались те же конические формы: их наполняли различными фруктами, заливали водой и устанавливали в ведра с толченым льдом и солью. Потом форму снимали, пирамиду помещали на блюдо и подавали с ледяной водой в кубках<sup>48</sup>. Такая презентация пирамид подвергалась критике со стороны Жана де Лакентини и Массиало. Массиало советовал слугам буфетной «подавать их [пирамиды] со спелыми и красивыми фруктами в корзинах, а сами пирамиды опрокидывать так, чтоб они выходили целыми и крепкими на вид»<sup>49</sup>. Жан де Лакентини развивал эту мысль еще более решительно:

В моем представлении, для порядочного знатока нет зрелища более плачевного, чем фрукты, выставленные просто напоказ, нагроможденными в пирамиды; такие фрукты обычно служат только украшени-

ем стола, ставшим сегодня столь модным, и их можно лишь созерцать. В знатных домах таковые пирамиды в ходу и даже стали в своем роде необходимыми, а ведь потребно чрезвычайное прилежание, чтоб их делать, и огромные сады, чтобы добывать для них матерьял. Я желал бы, чтобы к ним всегда подавалась красивая корзина, наполненная плодами этого времени года, где бы каждый фрукт был прекрасным и совершенно спелым... ибо если достоинство такой пирамиды состоит в том, чтобы, будучи опрокинута, она предстала нашему взору целой и невредимой, без малейших прорех в ее строении и без нарушения симметрии, то я бы сказал, что достоинство корзины, напротив, состоит в том, чтобы, будучи опрокинута, она оказалась пустой<sup>50</sup>.

## БЫСТРОЕ И ДЕЛИКАТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

«Слуга должен быть всегда готов услужить и при этом не мешать особам, сидящим за столом»<sup>51</sup>, — учил Массиало. После того как первая перемена подана, дворецкий не сразу покидает столовую. Он некоторое время стоит позади стула хозяина или хозяйки, которые указывают дворецкому, когда убирать и подавать еду, или же за стулом гостя, в честь которого устроена трапеза. Одна перемена блюд не должна оставаться на столе более четверти часа (или чуть дольше), чтобы гости не заскучали<sup>52</sup>. При этом едок должен успеть попробовать стоящие перед ним разнообразные блюда, не выказывая спешки, которая считалась проявлением невоспитанности. Поэтому гурманы той эпохи жаловались скорее на скоротечность перемен блюд, чем на их затянутость.

Дворецкий снова включается в дело, когда первая перемена блюд подходит к концу. Тогда он идет на кухню и проверяет, хорошо ли приготовлены кушанья для следующей перемены: к его приходу они уже расставлены на столе, покрытом белой скатертью, в том порядке, в котором они будут поданы гостям. Он дает слугам распоряжение убрать кушанья предыдущей перемены блюд и возвращается в трапезную залу, чтобы заняться следующей переменой. Стол никогда не должен пустовать — поэтому вместо убранных блюд немедленно появляются новые, располагаясь в заранее намечен-

ном порядке. Дворецкий всегда подает новые блюда с правой стороны стола, а один из его помощников убирает старые кушанья с левой стороны. Помощник дворцекого должен уносить блюда «по мере того, как тот подает новые, и не оставлять пустыми более четырех мест сразу»<sup>53</sup>. Другие слуги приносят блюда с кухни и передают их дворцекому или забирают старые блюда и уносят их из столовой; они не приближаются к столу, оставаясь позади дворцекого и его помощника. Буало иронизировал по поводу ритуальных танцев, предшествующих явлению майенского окорока:

Слуга вышагивал степенно по паркету,  
Как ректор, что идет по университету<sup>54</sup>.

При этом у Буало вместо лакеев или швейцарцев выведены два чумазных поваренка, подвязанных салфетками.

Чтобы гости имели возможность оценить безупречность сервировки, дворцекому не следовало ставить чашу с большими кусками мяса перед важными персонами, «ибо так она закрывает им вид накрытого стола»<sup>55</sup>. Когда блюда бы ли поданы на стол, дворецкий вставал позади гостя высокого ранга, если таковой присутствовал, чтобы подавать ему особые небольшие блюда или на случай, «если тот захочет отослать то, что перед ним стоит, другому гостю»<sup>56</sup>.

Смена тарелок после каждой перемены блюд в знатных домах была безусловным правилом:

В одной тарелке никогда  
Не будет разная еда.  
Тарелки следует менять —  
На то их и создали<sup>57</sup>.

Дворецкий отдавал распоряжение менять тарелки по меньшей мере перед каждой переменной блюд, а салфетки — через каждые две перемены. Он также подавал гостям сервировочные ложки и вилки с длинными ручками, с помощью которых гости могли сами брать стоявшую на столе еду. Сен-Симон приписывал изобретение этих приборов герцогу де Монтозье, известному своей опрятностью за столом<sup>58</sup>. При этом краем глаза дворец-

кий наблюдал за лакеями, подававшими напитки. По знаку дворецкого или одного из гостей лакей брал с буфетного стола бокал, наполнял его и на блюдечке подавал гостю, подойдя к нему слева. Иногда гостя обслуживали два лакея, один из которых держал бутылку или графин, а другой подавал стакан. После того как гость выпивал содержимое стакана, лакей немедленно его забирал, после чего ополаскивал и ставил в «холодильник» или, натерев до блеска, водружал на буфетный стол. Но в доме, где был принят Буало, «грязные следы, оставленные пальцами лакеев на стаканах, / Письменно свидетельствовали, что их ополоснули»<sup>59</sup>.

По окончании основной трапезы дворецкий направлялся в буфетную, где уже стоял наготове десерт. Иногда буфетный стол с фруктами заранее накрывался прямо в столовой. В любом случае перед подачей десерта стол полностью очищался. Начиная с нижнего конца стола, дворецкий убирал все блюда, тарелки, солонки и приборы. Он мог оставить прежнюю скатерть, если не был ревностным последователем L. S. R., который рекомендовал

всегда менять салфетки перед десертом, а по возможности и скатерть, что легко сделать, если положить с самого начала две скатерти, а уж сверху — приборы. Когда никакой помехи на столе не останется, верхнюю скатерть проворно снимают, взявшись за четыре угла, и делают это так быстро, что едва ли кто и заметит<sup>60</sup>.

Верхняя скатерть, запачканная соусами и впитавшая запах мяса, может источать «дух остатков». Пятна и посторонние запахи плохо согласуются с изяществом и чистотой десерта, который поглощается «с куда меньшей жадностью, чем яства предшествующих перемен блюд»<sup>61</sup>. После того как фрукты ставились на стол, дворецкий некоторое время ждал, не будет ли каких-то замечаний по поводу их качества. Затем он возвращался на кухню и занимался кушаньями, унесенными со стола: он отбирал те, которые еще можно использовать, и распределял их между старшими слугами, кухонными служанками и другой челядью.

Для многолюдных пышных застолий дворецкий привлекал дополнительный персонал — швейцарцев:

Поскольку весьма затруднительно без суматохи и смятения подать и расставить в два ряда по каждой стороне стола четыреста кушаний в четырех переменах блюд, дворецкий предпринял вот какие меры. Он выстроил в шеренгу людей с блюдами в руках, поставив каждого напротив того места, куда предназначалось блюдо. И таким манером, проходя вдоль этой шеренги, он мог брать у них блюда и быстро ставить их на стол, избегая всякого беспорядка. Это вызвало у кого-то благосклонное замечание... что он как будто наблюдал военный парад<sup>62</sup>.

Разноцветные отличительные значки позволяли лучше различать персонал — «с их помощью те, кому они прислуживали, могли быстро понять предназначение каждого»<sup>63</sup>.

Многочисленная и вездесущая челядь иногда стесняла едоков. Так, герцогиня Орлеанская в одном из писем жалуется, что, обедая однажды в одиночестве, она

спешила как только могла, ибо что может быть досаднее, чем когда вокруг вас стоят двадцать лакеев, наблюдая, как вы едите, и считая каждый кусок, который вы отправляете в рот<sup>64</sup>.

Дошло до того, что Гримо де ла Реньер в начале XIX века потребовал изгонять слуг на время десерта, когда не было необходимости в смене тарелок и когда «сильнее бились сердца и оживлялся разум», что делало присутствие свидетелей наименее желательным. «Именно тогда, — говорил еще L. S. R., — пробуждается ум, сыплются острофы, обсуждаются наиприятнейшие новости, рассказываются самые смешные истории; именно тогда обговариваются визиты, составляются компании для игр и прогулок, именно тогда — как говорится, между грушей и сыром — придумывается тысяча шуток, чтоб хорошо провести время и развлечь порядочное общество, составляющее все очарование нашей жизни»<sup>65</sup>.

Согласно Таллеману де Рео, маркиз де Рульях, желая обеспечить себе покой во время еды, завел колокольчик, чтобы вызывать слуг. Этот боевой маршал, генерал морского флота, считал, по его собственному энергичному выражению, что «незачем, чтоб его люди видели, как он двигает челюстями, и что он хочет пердеть,



когда ему заблагорассудится»<sup>66</sup>, поэтому он приказывал поставить перед ним на стол миску, стакан и мясо, а если ему было что-нибудь нужно, то звонил в колокольчик. В конце XVII века герцогиня Бургундская впервые воспользовалась таким колокольчиком при дворе. Собираясь, по возвращении с охоты, отобедать в обществе принцессы Конти, герцогини Беррийской и других дам и кавалеров, она решила устроить трапезу,

как теперь это называют, а-ля клошет [с колокольчиком], чтобы никто им не прислуживал. Рядом с большим столом поставили другой, меньший, со стаканами, тарелками, вином, водой и колокольчиком, которым они могли вызвать слуг, когда пожелают, чтоб убрали со стола. Трапеза была весьма долгой и весьма оживленной<sup>67</sup>.

## ПОЧЕТНАЯ ОБЯЗАННОСТЬ НАРЕЗАТЬ МЯСО

При дворе и в домах принцев крови существовала должность стольника, обязанности которого состояли в том, чтобы нарезать мясо и подаваемые к нему фрукты. Исполнять эту работу считали за честь и знатные вельможи, как, например, Жуанвиль, однажды резавший мясо за столом короля Наварры. Стольник, служивший в доме принца, мог обратиться за помощью к дворянам, если столов было много. В частных домах разрезание мяса брал на себя сам хозяин дома или же это делал, по его просьбе, кто-то из почетных гостей. Но, как дает понять Куртен, каждому гостю мог выпасть случай самостоятельно разрезать мясо, оказавшееся перед ним на столе:

Важно уметь нарезать мясо аккуратно и сноровисто, на случай, если знатная особа попросит у вас что-либо, стоящее перед вами<sup>68</sup>.

Нарезание мяса, из соображений удобства производившееся стоя, требовало ловкости и специальных навыков. Это было настоящее искусство, которому обучались с детства. Иллюстрированные учебники по разделыванию мяса облегчали освоение науки

расчленения голубей, вареных и жареных кур, каплунов, гусей, уток, мелкой и крупной дичи, бараньих и телячьих ног, окороков, молочных поросят, рыбы и креветок. Фрукты, которые сопровождали жаркое, следовало нарезать как можно скорее; апельсины накалывали на вилку и нарезали поперек, а яблоки и дыни — вдоль. Разрезание паштетов, подаваемых как *антфе* или как *антфеме*, тоже требовало сноровки. Массивные и плотные мясные паштеты, например из оленины, нарезались поперечными ломтями, так, чтобы не разрушалось дно.

Стольник или хозяин дома распределяли куски между гостями в соответствии с их знатностью. До начала XVII века люди, сидевшие за одним столом, не обязательно ели одни и те же блюда и пили одинаковые напитки. В середине XVII века руководства по этикету — кулинарные книги, учебники по разделыванию блюд и другие сочинения, имеющие отношение к питанию, — все еще содержали многочисленные рекомендации относительно того, какие куски следует подавать важным персонам, то есть тем гостям, которые своим присутствием оказывали честь столу и хозяину дома. Но для этого нужно было твердо знать, какие куски лучшие: в XVII веке для птиц, ходящих по земле, это было крыло; для птиц, живущих в воздухе, — ножка; для жареной крупной домашней птицы, каплунов, уток, индюшек — белое мясо; для зайцев и кроликов — спинка и ляжка. Для больших рыб — таких, как щука и лосось, наиболее нежной частью считалась та, что ближе к голове; для более мелкой рыбы, вроде рыбы соль или петровой рыбы, — средняя часть. Гостю оказывали особую честь, предлагая ему язычки карпа.

---

## МОДА НА КОЛАСЬОНЫ

Еще в Средние века прибытие в город знатного гостя часто отмечалось *коласьоном*, куда входили вино, сыр, груши, сушеные фрукты и различные сладости<sup>69</sup>. А во время официальных приемов или празднеств по случаю въезда в город короля *коласьоны* главным образом состояли из сладостей на основе сахара, бывшего в те времена редким и дорогим продуктом, и фруктов. В 1571 году, когда в

Париж торжественно въезжал Карл IX, город встречал короля и королевский двор *каласьоном*,

в котором помимо бесчисленных и разнообразных сухих и жидких конфитюров, различных драже, *котиньяка*, марципанов, бисквитного печенья... были фрукты всех сортов, какие только можно найти в целом свете во все времена года, причем все они были из сахара, но так походили на настоящие, что многие были введены в заблуждение и даже подумали, что блюда и миски тоже из сахара<sup>70</sup>.

При Людовике XIII одним из поводов для *каласьона* был бал; накануне одного из таких балов город Париж обратился к лучшим торговцам фруктами парижского рынка и даже послал человека в Турень за десятью дюжинами дынь. В эту эпоху к конфитюрам и сладостям из сахара, обычно подававшимся на *каласьон*, добавились блюда из холодного мяса. При Людовике XIV *каласьоны* становятся одним из способов принимать гостей.

В словарях эпохи Людовика XIV содержится множество определений *каласьона*. Некоторые из них описывают *каласьон* как легкую трапезу, заменяющую ужин, особенно в постные дни; тогда, например, говорят: «был подан яблочный *каласьон*». «Словарь Треву» дает другое определение: «Обильная еда, подаваемая при дворе после обеда или поздно вечером. Будет дан бал, балет и *каласьон*». Если подают мясо, то эта трапеза, происходящая между обедом и ужином, а иногда и после ужина, может называться «жирный *каласьон*». *Каласьон* — это повод для дворецкого проявить свое искусство.

В газетах XVII века давались подробные отчеты о роскошных буфетных столах с *каласьонами*. Их структура и состав зависели от времени суток. После полудня, во время визита друга или какой-либо заметной личности, хорошим тоном считалось установить буфетный стол в саду или в гостиной. Так, в Шантильи в октябре 1669 года Оливье Лефевр д'Ормессон, докладчик на процессе над Фуке, и его супруга, совершив прогулку по садам, там же отведали *каласьон* из фруктов, конфитюров, пирожных и прохладительных напитков<sup>71</sup>. Часто *каласьоны* предшествовали театральному представлению или следовали за ним, как это было во время визита

шведской королевы Кристины, нанесенного Эсслену. Все гости были восхищены:

Когда на блюдах золотых  
Внесли изысканные сласти:  
И конфитюры всякой масти,  
И горы яркие плодов<sup>72</sup>.

*Коласьоны* предоставляли возможность гостям, утомленным балом или играми, освежиться и отдохнуть. Тогда играли часто и подолгу: в шахматы, дамки, кости, тру-мадам<sup>73</sup>, трик-трак, реверси, в ландскнехта, в ломбер и, конечно, в бильярд. В это время дворецкий накрывал в гостиной или в передней стол с необходимым количеством приборов и отдельно буфетный стол, на который ставились чаши, полные свежих фруктов, сладких лимонов, португальских апельсинов, сухих и жидких конфитюров, марципанов, бисквитного печенья, а иногда — блюда с ветчиной, языком, холодным тушеным мясом, колбасками и пармезаном; рядом в лоханях со льдом стояли ароматические водицы, лимонады и вина. Все это должно было иметь красочный и аппетитный вид. *Коласьон* был важным элементом искусства принимать гостей и часто завершал вечер или визит, как 20 августа 1661 года в Во-ле-Виконт, где Ватель сервировал великолепный прощальный *коласьон* для королевских особ перед их отбытием в Фонтенбло, еще раз подтвердив свою репутацию превосходного дворецкого.

Слово *коласьон* также употреблялось в значении «пиршество». Так, «Mercure galant» сообщал, что в 1681 году Лувуа, незадолго того ставший хозяином замка Медон, дал *коласьон* в виде *амбигю* королеве и восемнадцати самым знатным дамам. Девятнадцать его гостей сидели за столом в восемнадцать футов длиной и шесть футов шириной, украшенным восемью большими фруктовыми пирамидами. Им было подано четыре перемены блюд: сорок блюд на *антре*, сорок блюд на жаркое плюс салаты, холодные и горячие *антреме* и десерт<sup>74</sup>.

В любой ситуации *коласьон* и *амбигю* должны быть прежде всего ярким зрелищем. Например, Фуке однажды предложил своим гостям такой *коласьон*, рожденный воображением Вателя: гости,

прогулявшись по окрестностям, вышли, обогнув рощу, в сады, оглашаемые птичьими трелями, где обнаружили роскошные буфетные столы, накрытые под сенью листвы. В апреле 1671 года в Шантильи Ватель, следуя тогдашнему увлечению природой, выбрал для *каласьона* зеленый шатер, устланный жонкилиями.

Когда *каласьон* устраивался на природе, основные и буфетные столы должны были вписываться в пейзаж. Корзины с цветами и ветками и ящики с апельсинами дополняли природную декорацию, а если *каласьон* затягивался до наступления сумерек, дворецкий устанавливал вокруг места пиршества факелы, люстры и зеркала, закрепляя их белым воском, так, чтобы они по возможности не мешали гостям. Затененные места, а еще лучше гроты, очень модные в ту эпоху, были благодарным материалом для талантливого дворецкого. Вид расставленных повсюду десертных блюд должен был вызывать восхищение собравшихся. А *каласьон*, предложенный автором «Искусства хорошо готовить», по замыслу которого среди жареного мяса и фруктовых пирамид должны быть фонтаны, привел бы людей XVII века в совершеннейший экстаз:

Если вы хотите откусать возле фонтана или в каком другом месте, примечательном тем, что его во множестве окружают водные потоки, направляемы ли они самой природой или же человеческим искусством, установившим помпу, нужно устроить так, чтобы этот водный поток проходил через середину деревянного, каменного или мраморного стола, попадая туда через специально сделанный отвод, искусно скрытый в маленьком предмете навроде коробки... Здесь нужно прибегнуть к помощи искушенных людей, имеющих познания и навыки в этом деле, а именно фонтанщиков, которые изготовят множество маленьких железных трубок со всей возможной тщательностью и припаяют их к основной трубе; далее они проделают в большой трубе отверстия на равном расстоянии друг от друга для тех тонких трубок, которые я упоминал выше; и они же придадут этим трубкам такую форму и изгиб, какие потребны, чтоб их без труда можно было просунуть в середину некоторых блюд из белого железа, специально сделанных так, чтоб они распадались на две половинки. Все остальное пространство этого стола вокруг чаш надо покрыть большой скатертью, которую, если угодно, кладут так, чтобы она ниспа-

дала до земли; затем нужно украсить цветами и зеленью блюда и место вокруг них, если оно не занято летающими тарелками, поставить пирамиды из фруктов, жареное мясо и тушеное мясо<sup>75</sup>.

Воду пускают в тот момент, когда гости рассядутся за столом. Семь или восемь струй бьют из середины чаш таким образом, чтобы вода падала на землю или в специальные лохани. Фонтаны начинают или перестают бить по команде хозяина дома, который делает незаметный знак дворецкому. Для постановщика все волшебство этого представления

заключается в сюрпризе, и нет ничего более удивительного, чем лицезреть столь прелестное общество, со всех сторон окруженное бьющими фонтанами, которое, сидя под этим искусственным дождем, остается в укрытии и ничуть не намокает, а, напротив, с наслаждением вкушает все мыслимые радости<sup>76</sup>.

---

ПРИМЕЧАНИЯ К ГЛАВЕ ОДИННАДЦАТОЙ

- 1 *Des Ombiaux, M.* L'Art de manger et son histoire. Paris, 1928.
- 2 Жирандоль — подсвечник, представляющий собой островерхую конструкцию из множества свечей и чашек для воска.
- 3 *L. S. R.* L'Art de bien traiter, divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant utile à toutes les personnes et conditions. Exactly recherché, et mis en lumière par L. S. R. Paris, 1674. P. 1—2.
- 4 *Le Mercure galant.* 1680, январь.  
 Так именовалась эта комната в описи, составленной в Во-ле-Виконт 13 сентября 1661 г.; слово «столовая» фигурирует также в квитанции, выданной Мишелем Вилledo и Антуаном Бержероном на сумму в 3200 ливров, которую им должны были выплатить в качестве долга за каменные и строительные работы. Текст квитанции приводится в кн.: *Corday, J.* Vaux-le-Vicomte. Paris, 1925. P. 195.
- 6 *Babelon, J.-P.* Demeures parisiennes sous Henri IV et Louis XIII. Paris, 1991. P. 200. *Le Muet.* Manière de bien bastir pour toutes sortes des personnes, 1623.
- 7 *L. S. R.* Op. cit. P. 19.
- 8 *Bonnefons, N. de.* Les Délices de la campagne. Suite du jardinier françois où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie tout ce qui croist sur la terre et dans les eaux. Dédicé aux dames ménagères. Paris, 1654. P. 373.
- 9 Как сообщает Карем, на одном из планов Лашалеля предполагалось девятнадцать дюймов на каждого гостя.
- 10 *Boileau, N.* Satires. Texte annoté. Paris: La Pléiade, 1966. P. 76. Satire III, 48—51.
- 11 BN, ms fr. 7620, fol. 106.
- 12 AN, MC, XCII, 189. Записка с перечнем посуды, составленная 12 декабря 1667 года.

- 13 «Dictionnaire de l'Académie française» 1694 года на слово «тарелка» (assiette) отсылал к слову «сидеть» (seoir).
- 14 *Bonnet, C.* La table dans les civilités // La Qualité de la vie au XVIIe siècle. VIIe colloque de Marseille. Numéro spécial de la revue *Marseille*, 1977. P. 100.
- 15 L'Ecole parfaite des officiers de bouche contenant Le Vray Maistre d'hostel, Le Grand Escuyer tranchant, Le Sommelier royal, Le Confiturier royal, Le Cuisinier royal et Le Patissier royal. Paris, 1662. P. 78–94.
- 16 *Havard, H.* Dictionnaire de l'ameublement et de la décoration depuis le XIIIe siècle jusqu'à nos jours. Paris, 1887–1890.
- 17 Дюжина и еще восемь глиняных тарелок яшмового цвета, шестнадцать тарелок из белой глины. Сообщается в: *Havard*. Op. cit.
- 18 Указ от 26 апреля 1672 года: «Запрещается продавать золотую посуду; серебряные лоханки весом свыше двенадцати фунтов, блюда весом свыше восьми марок и всякую другую посуду или предметы из серебра, используемые для нужд стола, свыше восьми марок весом». Этот запрет распространялся также на печати, чаши, лохани и другие серебряные сосуды, служившие украшением буфетов, на серебряные фонари, жаровни, подсвечники, жирандоли, зеркала, поставцы, столы и столики, хлебницы, корзинки, урны и другую утварь с отделкой из литого серебра. Указ был выпущен повторно 10 февраля 1687 года, а 14 декабря 1689 года вышел дополнительный указ, обязывающий особ любого звания и состояния сдавать в монетную палату не только все перечисленные предметы, но вкуче с ними ящики для апельсинов, графины, котелки и кастрюли любого веса, а также фиалы и бутылки. См.: *La Mare, N. de.* Traité de police, où l'on trouvera l'histoire de son établissement, les fonctions et les prérogatives de ses magistrats, toutes les lois et les règlements qui la concernent. On y joint une description historique et topographique de Paris avec un recueil de tous les statuts et règlement des six corps de marchands et de toutes les communautés des arts et métiers. Paris, 1705–1738. P. 409.
- 19 L'Ecole parfaite... Op. cit. P. 78–94.
- 20 *Ibid.*
- 21 *Artus, T., sieur d'Embry.* Description de l'isle des Hermaphrodites... pour servir de supplément au journal d'Henri III. Cologne, 1724. P. 105–107.
- 22 *L. S. R.* Op. cit. P. 21–22.



- 23 См., например: *Mathias Giegher*. Nel primo si monstra con facilità grande il modo di piegare ogni sorte di panni. Padova, 1621.
- 24 L'Ecole parfaite... Op. cit. P. 78–94.
- 25 Ibid.
- 26 *Сюрту*, или «середина стола» — предмет посуды, на который ставятся сахарница, уксусник и солонка. *Сюрту* обычно украшают цветами или цитрусовыми.
- 27 У Людовика XIV в Версале было две таких лохани овальной формы, каждая с двумя ручками из позолоченного серебра и с круглыми отделениями внутри для бутылок. AN 01\*3306, fol. 363.
- 28 *Gourville, J. Hérault de*. Mémoires de Monsieur de Gourville, conseiller d'État. Paris, 1698. Т. II. P. 105.
- 29 L. S. R. Op. cit. P. 301.
- 30 В меню слово «fruitieric» (фрукты) упоминалось с конца XV века и обозначало десерт. В XVII и XVIII веках употреблялись слова «fruit» (фрукты) или «dessert» (десерт), из которых последнее считалось в то время мещанским.
- 31 *Bonnefons*. Op. cit. P. 373–379.
- 32 AN, MC, XCII, 193. Отчет о поставках для дома их светлейших высочеств от 20 декабря 1669 года.
- 33 Le Mercure galant. 1680, январь.
- 34 L. S. R. Op. cit. P. 3.
- 35 *Massialot, F. Le Cuisinier roial et bourgeois...* 1705. P. 2.
- 36 *Bonnefons*. Op. cit. P. 375–376.
- 37 *Crespin, sieur*. L'Economie ou le vray advis pour se faire bien servir. Paris, 1641. P. 18.
- 38 *Bonnefons*. Op. cit. P. 382.
- 39 L'Ecole parfaite... Op. cit. P. 78–94.

- 40 *Audiger*. Op. cit. P. 470.
- 41 *Le Mercure galant*. 1698, апрель.
- 42 Согласно «Королевскому и мещанскому повару» Массиало 1701 года издания, большое блюдо было диаметром в 16 с половиной дюймов, среднее — в 15 дюймов, маленькое — в 12 дюймов, тарелка для *ор-д'эвр* — в 10 дюймов и еще четверть дюйма. В 1680 году на свадебном столе мадемуазель де Блуа длиной 54 фута и шириной 8 футов стояли овальные чаши для свежих фруктов длиной в 21 дюйм и блюда для сухих конфитюров диаметром в 20 дюймов.
- 43 Писалось как «saucière» или «saussière»: этот тип посуды был известен с XII века под названием «sausseron» или «saussier». До XIII века они изготовлялись из серебра или олова.
- 44 Подобное блюдо упоминается в описи королевской посуды из драгоценных металлов за 1671 год.
- 45 *Le Mercure galant*. 1677, октябрь. Свадьба графа Берингена и мадемуазель д'Омон.
- 46 *Séguier, Mme de*. *Lettres / Texte édité et annoté par Roger Duchêne*. Paris, 1978. Т. I. P. 313. Письмо от 5 августа 1671 года.
- 47 *Massialot, F*. *Nouvelle Instruction pour les confitures et les liquers et les fruits. Avec la manière de bien ordonner un dessert, et tout le reste qui est du devoir des maîtres d'hôtels, sommeliers, confiseurs et autres officiers de bouche. Suite du cuisinier royal et bourgeois, également utile dans les familles pour savoir ce que l'on sert de plus à la mode dans les repas, et en autres occasions*. Paris, 1692. P. 336.
- 48 *Audiger*. Op. cit. P. 554.
- 49 *Massialot*. Op. cit.
- 50 *La Quintinie, J. de*. *Instructions pour les jardins fruitiers et les potagers avec un traité des orangers, suivy de quelques réflexions sur l'agriculture par feu Jean de la Quintinye*. Paris, 1690. P. 256–257.
- 51 *Massialot*. *Le Cuisinier royal et bourgeois...* 1705. P. 2–8.
- 52 *Ibid.*

- 53 *Bonnefons*. Op. cit. P. 375.
- 54 *Boileau*. Op. cit. P. 79. Satire III, 151—152.  
*Bonnefons*. Op. cit. P. 375.
- 56 *La Civilité nouvelle*. Paris, 1667. P. 220.
- 57 *Coulanges, marquis de*. Recueil de chansons choisies. Paris, 1694. T. I. P. 161.
- 58 *Dangeau, marquis de*. Journal de la Cour de Louis XIV depuis 1684 à 1715. Paris, 1854. T. III. P. 127.
- 59 *Boileau*. Op. cit. P. 79. Satire III, v. 139—141.
- 60 *L. S. R.* Op. cit. P. 346.
- 61 Ibid.
- 62 *Le Mercure galant*. 1677, октябрь.
- 63 Ibid. 1680, февраль.
- 64 *Orléans, E.-C. d'*. Lettres de Mme la duchesse d'Orléans, née Princesse Palatine. Paris, 1981. P. 254—255. Письмо от 23 февраля 1707 года.
- 65 *L. S. R.* Op. cit. P. 303.
- 66 *Tallemant des Réaux, G.* Historiettes / Édition établie et annotée par Antoi Adam. Paris: La Pléiade, 1960. T. II. P. 622.
- 67 *Dangeau, marquis de*. Op. cit. T. VIII. P. 297. 21 января 1702 года.
- 68 *Courtin, A. de*. Nouveau Traité de civilité qui se pratique en France parmi les honnestes gens. Paris, 1671. P. 226.
- 69 *Laurieux, B.* La Moyen Âge à table. Paris, 1989. P. 119.
- 70 *Douet d'Arcy, L.* Les Comptes de l'hôtel des rois de France aux XIVe et XVe siècles. Paris, 1865. P. 26.
- 71 *Lefèvre d'Ormesson, O.* Journal. Paris, 1860—1861. T. II. P. 572.

- 72 *Loret, J. La Muse historique, ou Recueil des lettres en vers contenant les nouvelles du temps, écrites à Son Altesse Mlle de Longueville, depuis duchess de Nemours (1650—1665), par le sieur Loret / Nouv. éd. par J. Ravenel et Ed. V. de La Pelouse. In 4 vol. Paris, 1857. Письмо 34 от 26 августа 1656 года.*
- 73 Для этой игры требовалось тринадцать дверей, столько же галерей и столько же шаров.
- 74 *Le Mercure galant. 1681, июль.*
- 75 *L. S. R. Op. cit. P. 320 — 322.*
- 76 *Ibid. P. 322.*

## ГЛАВА ДВЕНАДЦАТАЯ

# ИСКУССТВО ЕДЫ

*Без церемоний в старину  
Трапезничали люди.  
Все гости курицу одну  
На общем ели блюде.  
И блину в соус обмакнуть  
Зазорным не было ничуть.*

*Теперь не то: в еде нужна  
Особая сноровка.  
Коль вилка в руки нам дана,  
Орудий ею ловко.  
Лакей не должен забывать  
Прибор почаще заменять.*

*Нельзя теперь уж за столом  
Привольно развалиться  
Или за лакомым куском  
Как ястреб устремиться.  
В одной тарелке никогда  
Не будет разная еда.*

*Тарелки следует менять –  
На то их и создали.  
И чтобы губы вытирать,  
Салфетки всем раздали.  
Невежей за столом не будь:  
Едя, о ближнем не забудь.*

МАРКИЗ ДЕ КУЛАНЖ<sup>1</sup>

Этот фрагмент из песенки маркиза де Куланжа, друга «прециозников» и кузена мадам де Севинье, напоминает нам о тех переменах, которые произошли в сервировке стола между 1640 и 1680 годами. Начиная со Средних веков учебники «умения жить» подробно и систематически описывали, как прилично вести себя в обществе, и в частности за столом – как держаться, как брать еду, как подавать ее другим, как поглощать пищу. Эти руководства по этикету

изначально были педагогическими пособиями, предназначенными духовным лицам и образованным людям, чтобы обучить их достойному поведению за столом, если они вдруг окажутся в высшем обществе.

В XVI веке вышел основополагающий текст такого рода – «О достойном воспитании детей» Эразма Роттердамского, переведенный на французский язык в 1537 году. Здесь содержались предписания, благодаря которым молодые люди любого происхождения могли проникнуть в круг благовоспитанных людей. С конца XVI века наряду с трактатами, сосредоточенными в основном на воспитании детей, появляются сочинения о хороших манерах, адресованные взрослым. В XVII веке вышли такие труды, как «Искусство нравиться при дворе» (1630) Фаре, «Новая учтивость» (1667) Антуана де Куртена и его же «Новый трактат об учтивости, принятой во Франции среди порядочных людей» (1671). Эти сочинения были адресованы знатным людям, не живущим при дворе, но желающим быть в курсе придворных нравов и обычаев. До середины XVIII века можно насчитать еще около двадцати французских и иностранных изданий, обучающих искусству жить, — они отвечали потребности части общества соотноситься с этикетом, принятым при дворе.

Поучения, содержащиеся в трактатах XVII века, во многом повторяют предписания Эразма Роттердамского, но добавляются новые пункты, «развивающие идею чистоты, которая существовала уже в Средние века, и предписывающие использование новых индивидуальных столовых принадлежностей: тарелок, стаканов, ножей, ложек и вилок»<sup>2</sup>. Теперь каждый должен был следовать общепринятым правилам поведения за столом, в том числе уметь обращаться с приборами. Учтивое поведение за столом требовало от человека элегантности, опрятности, выдержанности, вежливости, куртуазности в застольной беседе. Трапеза становится «чем-то вроде балета, где движения каждого участника тщательно выверены... Только удовлетворив всем этим условиям, участники трапезы могут предаться общению, которое и есть истинная цель застолья»<sup>3</sup>.

## ХОРОШИЕ МАНЕРЫ ЗА СТОЛОМ

Застольный этикет предполагал прежде всего скрупулезное соблюдение социальной иерархии. Правило первое: вести себя в соответствии с возрастом и общественным положением. Лучшие места за столом отводились тем персонам, которым хотели оказать честь. Хозяин предоставлял самым знатым гостям места в верхнем конце стола, затем, от верхнего конца к нижнему, по убыванию знатности и возраста, рассаживались другие гости и дети. Но этот порядок мог иногда меняться в зависимости от типа помещения, количества столов и их формы.

Прежде чем сесть за стол и притронуться к еде, следовало выполнить три условия: облегчиться, вымыть руки и произнести предобеденную молитву. Судя по письменным источникам той эпохи, первое условие касалось только детей, которые должны были «выпустить воду и освободить живот» перед трапезой. Два других правила касались всех гостей без исключения. Чистота рук — элементарное требование, восходящее к ранней Античности. Этот акт очищения, этот ритуал перехода от повседневных дел к моменту принятия пищи, играл важную роль еще в XII веке, о чем свидетельствует следующее наставление, включенное в «Поведение за столом»:

Дитя честное, руки мой  
Ты трижды в день перед едой:  
И поутру, и ясным днем,  
И как стемнеет за окном<sup>4</sup>.

Французы XVII века, как мы уже говорили, ревностно следили за чистотой на кухне, но много внимания уделялось и опрятности за столом. Кравчий, виночерпий, стольник или паж подходили к каждому гостю с лоханью в левой руке и кувшином в правой, и гость омыл пальцы в ароматической воде, настоянной на цветах апельсинового дерева, розах, ирисах или травах, как в следующем рецепте XIV века:

*Положите в кипящую воду шалфей, потом слейте эту воду куда-нибудь и остудите ее, чтоб она стала теплой. Или положите ромашку или*

*майоран, или положите розмарин и варите с коркой. А еще хорошо положить лавровый лист<sup>5</sup>.*

Король во время придворных трапез ограничивался тем, что обтирал пальцы салфеткой. Когда Монморанси подал такую салфетку будущему Людовику XIII, тот смял ее в комок, показывая таким образом, что он предпочитает мыть руки на французский манер<sup>6</sup>. Людовик XIV всего лишь возлагал пальцы на ароматическую салфетку, которую ему подавали между двумя золотыми блюдами. Но и за королевским столом, и в вельможных домах право первым вымыть или освежить руки предоставлялось тому гостю, который считался самой значительной персоной среди собравшихся<sup>7</sup>. Фактически ритуал омовения рук в знатном обществе служил для подтверждения статуса каждого гостя. За омовением рук следовала молитва. При чтении предобеденной молитвы в XVII веке мужчины должны были вставать и обнажать головы<sup>8</sup>. По окончании молитвы мужчины снова надевали шляпы и садились; в течение всей трапезы они оставались в плаще и при шпаге. При дворе и в богатых вельможных домах трапезу благословлял священник.

За едой он не пользуется прибором, хватает мясо руками, вертит его, отделяет от костей, раздирает и расправляется с ним так, что другие гости, если только они не сыты, вынуждены насыщаться объедками. Он являет их глазам все виды отвратительной неопрятности, отбивающей аппетит даже у самых голодных: сок и соус каплют у него с усов и бороды; накладывая себе рагу, он роняет куски в чужую тарелку или на скатерть, так что по пятнам можно проследить путь этих кусков. Поглощая пищу, он громко чавкает и пучит глаза; стол для него все равно что кормушка; время от времени он пускает в ход зубочистку, а затем снова принимается за еду<sup>9</sup>\*

Лабрюйер, рисуя этот малопривлекательный портрет некоего Гнатона, перечисляет ряд дурных манер, не допустимых за столом. В

*Лабрюйер Ж. де. Характеры. Глава XI. О человеке, 121 // Франсуа де Ларошфуко. Максимумы; Блез Паскаль. Мысли; Жан де Лабрюйер. Характеры / Пер. Ю. Корнеева и Э. Линецкой. М.: Худож. лит., 1974. С. 396. — Примеч. пер.*



XVII веке все гости подчинялись общей системе запретов, которые так или иначе уже были зафиксированы в руководствах по этикету предшествующих веков. Хорошие манеры заключались в том, чтобы контролировать спонтанные телесные порывы. Еда в обществе требовала самообладания и власти над собственным телом; нужно было обуздывать его нескромные аппетиты, подавлять его звуки. Порицались любые проявления спешки, нечистоплотности и жадности — не только из гигиенических соображений, но и потому, что подобное поведение могло быть неприятно сотрапезникам.

Знатные люди считали важным привить детям такие манеры, которые отличали бы их от простонародья. Первое правило опять же заключалось в умении управлять своим телом. Ребенок постоянно слышал замечания вроде: «Сиди прямо», «Не клади локти на стол», «Не вертись на стуле». Когда влюбленный Лелий, герой пьесы Мольера «Шалый», громко топал под столом, он грубейшим образом нарушал правила хорошего тона<sup>10</sup>. Но благовоспитанность не сводилась к осанке: также немислимо было издавать за столом некоторые звуки, как то: кашлять, икать или рыгать, как это нарочно делал Тартюф в гостях у Оргона<sup>11</sup>. Неприличным считалось громко жевать или глотать. Арди в 1613 году рекомендовал жевать беззвучно и не сопеть. Куртен в 1671 году советовал пить осторожно, «чтобы гортань ваша не издавала звуков при глотании, так что другой мог бы сосчитать, сколько глотков вы сделали»<sup>12</sup>. Совершенно невозможно было представить, чтобы приличные люди ели суп так, как это делал простой народ, насыщавшийся пищей в молчании, прерываемом лишь причмокиваньем, хлюпаньем и вздохами удовольствия. Все это осуждалось как постыдные ухватки деревенщины. Руководства по этикету часто прибегали к образу зверинца, чтобы представить подобное поведение в наиболее отталкивающим виде. Эразм Роттердамский часто ссылается на животный мир, перечисляя то, чего не подобает делать воспитанному человеку: не подобает глотать куски целиком, как это делают лебеди, не подобает широко открывать рот, чтобы челюсти «скрипели, как визжат свиньи». В руководстве 1613 года не рекомендовалось пить, закидывая голову назад, подобно лебедю. А в сочинении 1667 года указывалось, что не следует «обнюхивать» мясо, «крошить» хлеб

на маленькие кусочки и «набивать еду за щеки, как это делают мар-тышки»<sup>13</sup>. В общем, главное — вести себя иначе, чем чернь и деревенщина, которые недалеко ушли от животного мира.

По некоторым звукам можно было опознать чревоугодника. Если гость шумел приборами и блюдами, это считалось признаком несдержанности:

И менее всего следует шуметь, накладывая себе еды, брэнчать блюдами или выскабливать свою тарелку, подъедая все до последней крошки. Бряцая доспехами, мы можем сделать свое чревоугодие явным для других, которые иначе не обратили бы на это внимания<sup>14</sup>.

Благопристойность требовала усмирять свой аппетит. Сочинители трактатов о правилах хорошего тона клеймили алчность и обжорство. В 1613 году Арди рекомендовал ребенку, желающему научиться сдерживать аппетит, сидеть некоторое время перед мясом, не прикасаясь к нему. Полвека спустя Антуан де Куртен советовал брать столько еды, сколько вы можете съесть. Воплощением дурных манер за столом был Тартюф, евший за шестерых<sup>15</sup>, или лабрюйеровский Гнатон, набрасывавшийся на все блюда, вместо того чтобы проявить скромность и ограничиться лишь несколькими кушаньями или брать только от тех блюд, что проносили мимо него<sup>16</sup>. Скаррон, муж Франсуазы д'Обинье и пансионер Фуке, слышавший в своем кругу остроумным собеседником и приятным сотрапезником, пренебрегал принципами умеренности в еде: «У меня все еще такое крепкое нутро, что я пью все ликеры и ем все сорта мяса и сдерживаю себя не больше, чем самый большой обжора». Дон Жуан имел дерзость не скрывать голода и громогласно заявлял о своем желании поскорее сесть за стол: «Дождусь я сегодня ужина?», или: «Ужинать, живо!»<sup>17</sup>

Гость ни в коем случае не должен набрасываться на еду. Даже когда подают суп, первое блюдо трапезы, он должен взять себя в руки и сохранять спокойствие. Взять блюдо первым, не дождав-шись, пока тебя пригласит хозяин, есть проявление чревоугодия

*Мальер Ж.-Б.* Полное собрание сочинений: В 3 т. / Пер. А. Федорова. М.: Искусство, 1986. Т. 2. С. 148 и 150. — *Примеч. пер.*

и неумения вести себя за столом. «Не тянись к блюду первым!» — учил Эразм<sup>18</sup>. Пусть твое лицо хранит безмятежное выражение и ничем не выдает нетерпение и жадность, как лицо Гнатона, который «пучил глаза», поглощая пищу. Невежливо заглядывать в тарелку соседа. Когда от мяса наступает «опьянение», надо остановиться.

Но, с другой стороны, не следует привередничать и, «как говорится, поджимать губы»<sup>19</sup>. Благовоспитанный человек ест без лишнего жеманства и в соответствии со своими потребностями. Булимические порывы должны подавляться дисциплинированным пережевыванием пищи. Поскольку запрещено съедать один кусок в два приема, нужно уметь правильно оценить свои глотательные возможности и не запихивать в рот слишком большие куски. Способы жевать пищу варьируются в зависимости от страны. Так, «Благовоспитанность» 1530 года сообщает:

Германцы жуют с закрытым ртом и всякий другой способ находят безобразным. Французы, напротив, наполовину приоткрывают рот и считают германский манер нежелательным. Итальянцы жуют весьма расслабленно, а французы более решительно, находя привычки итальянцев слишком нежными и прециозными<sup>20</sup>.

Беря в рот два маленьких куска и тщательно их пережевывая, едок соблюдает требования благопристойности и способствует своему телесному здоровью, а также избегает икоты, которая является следствием неправильного пережевывания пищи и признаком нетерпения. Не следует есть

быстро или жадно, как бы ни был силен голод, ибо есть опасность забить себе глотку и подавиться. Не надо есть до тех пор, пока не наступит икота. Напитки нужно выпивать одним глотком, но не спеша, чтоб не захлебнуться<sup>21</sup>.

Как нельзя уступать неконтролируемому зову аппетита, так же нельзя поддаваться внезапным приступам отвращения. Благовоспитанное поведение исключает отказ от пищи. Вслух выражать свое недовольство едой и отказываться от нее совершенно непри-

лично. Отказ от определенной пищи есть не что иное, как воображаемая неприязнь, которую следует искоренять с молодых ногтей. В любом случае неприязнь к той или иной пище надо держать при себе. Даже если отвращение непреодолимо, его следует всячески скрывать: ведите себя как ни в чем не бывало, оставьте неприятный кусок лежать на тарелке, ешьте что-нибудь другое и отошлите тарелку так, чтобы это не привлекло постороннего внимания<sup>22</sup>. Но лучше все-таки преодолеть себя. Иногда это так трудно, как будто тебя жгут огнем. Пока ожоги не слишком болезненны, надо терпеть. Но если жар нестерпим и нет другого выхода, кроме как выплюнуть еду, надо сделать это незаметно; со всей возможной элегантностью мученик должен поднести тарелку ко рту, а потом, прикрывшись свободной рукой, выплюнуть на тарелку источник своих страданий. Лакей быстро и деликатно примет и унесет тарелку, ибо «благопристойность требует вежливости, но не может требовать, чтоб человек стал сам себе палачом»<sup>23</sup>. Поскольку чужое дыхание может оказаться неприятным для соседей по столу, не следует дуть на трюфели или на ложку со слишком горячим супом<sup>24</sup>.

Умение сдерживаться, выжидать, терпеть, скрывать — основы благопристойности. Внешнее поведение должно подчиняться этим законам. Чесать в голове, плевать, сморкаться в салфетку, высовывать язык, ковырять в зубах — «мерзости, от которых всех тошнит»<sup>25</sup>. Канцлер Сегье, как сообщает Таллеман де Рео, соединял в себе все отвратительные привычки поведения за столом: ел неопрятно, разрывал мясо руками, испачканными в соусе, а «однажды, будучи у кардинала [Ришелье], ковырял ножом в зубах. Кардинал, заметив это... велел дворецкому затупить все ножи»<sup>26</sup>. Когда дворецкий дал понять канцлеру, что он нарушает правила приличия, тот немедленно обзавелся золотой зубочисткой и красовался с ней во всех местах, куда приходил.

Если гость оказывался не сведущ в некоторых принятых за столом обычаях, он мог скрыть свою неопытность, наблюдая за поведением других едоков. Но часто неведение такого гостя выдавало в нем недостаток воспитания и сомнительность происхождения. Если случалась какая-либо неловкость, было принято извиняться. В «Мещанском романе» Фюретьера, реалистическом произведении, высмеивающем судейское сословие и драгоценных ли-

тераторов, Беду, один из ухажеров красавицы Жавотты, уронив грушу, которую он чистил для своей возлюбленной, «поднял ее с помощью вилки, подул на нее, немного поскоблил, после чего отдал ей, присовокупив, как теперь многие делают, тысячу извинений»<sup>27</sup>.

В XVII веке правила этикета распространяются и на пространство стола. В Средние века каждый брал руками понравившееся ему кушанье с общего блюда и накалывал мясо на пикю, которую часто делил с соседом; гости ели руками, подбирали соус хлебом и обмакивали куски мяса в общие солонки и соусники (но при этом держа кусок обязательно двумя пальцами!), все пили из одного кубка, который пускался по кругу, а руки вытирали о скатерть. Привычка отламывать от одного хлеба или есть с одного блюда была проявлением единства сотрапезников. Появление индивидуальных приборов разрушило это единство. Приборы и изменили и взаимоотношения едока с пищей, и его взаимоотношения с собратьями по столу; ложка и вилка стали посредниками между общим блюдом и индивидуальной тарелкой и тем самым пособниками индивидуализма. Индивидуальные приборы способствовали еще большему разрыву между элитой и народом, в обиходе которого персональные вилки и ложки отсутствовали.

Начиная с середины XVII века стало невозможным брать еду с блюда руками. Все, что находилось на блюдах и в соусниках, надлежало брать и переправлять в индивидуальную тарелку с помощью специальных сервировочных приборов, а есть можно было только с собственной тарелки:

Не надо есть суп из общего блюда, а надо, как должно, положить его в свою тарелку. Также теперь во многих местах к блюдам прилагаются ложки, предназначенные только для того, чтобы брать ими супы или соусы<sup>28</sup>.

Следовало избегать ситуаций, в которую попал маркиз де Куланж, будучи в гостях у герцога де Шольна, где он захотел отведать петровой рыбы и был любезно обслужен мадам де Сен-Жермен:

Напрасно я говорил, что вовсе не хочу соуса. Дама несколько раз полила им рыбу с помощью своей ложки, всякий раз выходявшей из ее прелестного ротика совершенно чистой<sup>29</sup>.

Но не все гости сразу освоили сервировочную ложку. Рассеянный Меналк, один из «характеров» Лабрюйера, «берет ее, погружает в супницу, наполняет, подносит ко рту и с изумлением видит, как ее содержимое разливается по его рубашке и камзолу»<sup>30</sup>. Если сервировочные приборы отсутствуют, следует обтереть салфеткой ложку, которой ты пользовался для еды, и только потом погружать ее в общее блюдо, ибо есть люди

столь нежные, что они не пожелают есть суп, в который вы окунули ложку, побывавшую у вас во рту... и даже если все сотрапезники — люди опрятные, недостаточно просто обтереть ложку: лучше больше ею вовсе не пользоваться, а попросить другую<sup>31</sup>.

Теперь не только не принято есть из общего блюда, но и нельзя обмакивать куски пищи в общие соусники и солонки. Соль нужно брать кончиком ножа и переносить на свою тарелку.

Если на столе присутствовали сервировочные приборы, это не означало, что ими можно было пользоваться как угодно и когда угодно! Столовый этикет и здесь устанавливал правила старшинства. Вы проявили бы невоспитанность, положив себе еды прежде, чем это сделают более знатные гости, — за исключением тех случаев, когда вы получаете особое приглашение хозяина или хозяйки. Точно так же невежливо самому разрезать мясо, если вы в гостях у особы старше вас по званию, или же брать себе лучшие куски<sup>32</sup>. При обслуживании на французский манер, когда на стол одновременно выставлялось огромное количество блюд, перед каждым гостем оказывался довольно широкий выбор кушаний; но если он все-таки хотел отведать блюдо, стоявшее от него в отдалении, он должен был обратиться к слуге, ибо не подобало самостоятельно тянуться за едой через весь стол.

Но нужно было преодолеть еще одно препятствие: освоить индивидуальные приборы. В этой сфере был риск допустить массу оплошностей; индивидуальные приборы были совсем свежим новше-

*Франсуа де Ларошфуко. Максимумы; Блез Паскаль. Мысли; Жан де Лабрюйер. Характеры / Пер. Ю. Корнеева и Э. Линецкой. М.: Худож. лит. 1974. С. 370. — Примеч. пер.*

ством, и правильное их использование представляло большие трудности. Хороший вкус и элегантность предполагали все более и более утонченное обращение с приборами. Ложку и вилку полагалось держать только двумя пальцами<sup>33</sup>. Вилкой пользовались главным образом из вежливости и взаимного уважения, чтобы избавить своего соседа от зрелища человека, поедающего пищу руками. Тем не менее далеко не все пользовались вилкой. Людовик XIII, будучи ребенком, отбивал ложкой и вилкой барабанную дробь по тарелке, после чего, правда, использовал их по назначению. А вот Анна Австрийская, как сообщает Лоре, так и не смогла освоить эти приспособления:

И конфитюры, и жаркое —  
 Кусочек малый и большой —  
 В прелестный алый клювик свой  
 Несла перстами королева  
 (Да будут приняты без гнева  
 Мои невинные слова)<sup>34</sup>.

Некоторые дамы, ужиная вместе с королевой в узком кругу, тоже ели руками, отчего забывали обо всяких ограничениях, ели без разбора и порядка, пользуясь только салфеткой и кусочком хлеба<sup>35</sup>. Людовик XIV так и не научился пользоваться вилкой — в отличие от скарроновского Энея, который «был, говорят, столь чистоплотен, / что и за серебряный дукат / не согласился б есть без вилки»<sup>36</sup>. Картина конца XVII — начала XVIII века «Трапеза, накрытая на террасе», приведенная в сборнике «Французы за столом», подтверждает, что использование вилки как индивидуально-го прибора и в это время еще не полностью укоренилось: две дамы, сидящие за столом, едят руками, и только один мужчина разделяет свое мясо с помощью вилки и ножа.

Нож и вилка предназначались для того, чтобы измельчать еду в индивидуальной тарелке или передавать ее другому едоку, но совершенно не обязательно с их помощью отправляли пищу в рот. Нож был теперь окружен запретами и табу, не существовавшими в Средние века: его нельзя было подносить ко рту ни в коем случае. Использование ножа исключено, если подают салат или рыбу, символ жертвоприношения в христианской мифологии. Но он необ-

ходим, чтобы передать соседу сыр, предварительно нарезанный на небольшие кусочки.

Что касается бокалов, то их было ровно столько, сколько гостей, но они никогда не стояли на столе. Если кто-то хотел пить, он делал знак лакею. Затем, дожевав и проглотив пищу и вытерев губы салфеткой, он не спеша, одним глотком выпивал бокал. Пробовать вино, несколько раз отхлебывая из бокала, а особенно не допивать вино до конца считалось проявлением невоспитанности. Современные ценители вина были бы шокированы тогдашней манерой пить, несовместимой с современными представлениями о дегустации как наслаждении от постепенного познания вкуса вина. Действительно, согласно руководствам по этикету, вином тогда скорее утоляли жажду, чем наслаждались. И разумеется, было невежливым издавать глотательные звуки или испускать стоны наслаждения<sup>37</sup>.

Салфетку, которую прежде клали на руку или на плечо, теперь раскладывают на одежде. Она уже не похожа на «тошнотворную» кухонную тряпку<sup>38</sup>, поскольку теперь руки едоков меньше контактируют с пищей, прикасаясь разве что к хлебу, фруктам, свежим яйцам, моллюскам вроде устриц и ракообразным, и не пачкаются о жирную еду и соусы. Салфетки иногда меняли несколько раз в течение трапезы и почти всегда перед десертом – еще одно свидетельство того, что употребление вилок, скорее всего, не было таким уж общепринятым, как можно было бы заключить из руководств по этикету. Когда сервировочные приборы отсутствовали, салфетка служила для вытирания индивидуальных ножей и вилок, ибо вытирать их о скатерть или о хлеб было запрещено<sup>39</sup>.

Наконец, сочинения о хороших манерах излагают, как надлежит есть те или иные продукты. Хлеб лучше резать на маленькие кусочки ножом, а не вгрызаться в него зубами. Поедание яйца в скорлупе – целое искусство. Ребенок XVII века должен был с малых лет обучиться этому социально важному навыку: держа яйцо левой рукой, нужно ножом, который держат в правой руке, разбить острый конец яйца; потом удалить зародышевый пузырек и часть белка вокруг, посолить яйцо с кончика ножа; после чего можно окунуть в яйцо свое «апре», то есть кусочек хлеба, с которым тогда ели яйца всмятку<sup>40</sup>. Оливки и драже следовало брать с общего блюда ложкой, а вот чищенные орехи, сухие конфитюры и



свежие фрукты можно было брать без лишних церемоний, прямо рукой. Для раскладывания пирогов с конфитюрами и пирожных вместо лопаточки использовали нож, повернутый плоской стороной вверх.

Несомненно, нравы эпохи Людовика XIV были далеки от идеала цивилизованности: в XVIII веке Жан-Батист де Ласаль замечает, что неприлично пожирать косточки от фруктов, разгрызая их зубами и вынимая нежную сердцевину, а очистки выплевывать на тарелку, на пол или в камин; по его мнению, их следовало сплевывать в левую руку и потом перекладывать на свою тарелку<sup>41</sup>.

Тогдашние правила благопристойности кажутся суровыми и очень жесткими. Разумеется, не все трапезы проходили в столь натянутой и принужденной атмосфере, как трапезы при дворе или обед, на котором оказалась в 1680 году в Бретани мадам де Севинье: «Мы ели с такой серьезностью и так плотно, совсем как во времена наших отцов, что каждый чувствовал только уныние»<sup>42</sup>. Но часто, поправляется мадам де Севинье в другом письме, трапезу сопровождали «возвышенные и увлекательные беседы»<sup>43</sup>. Для знати обеды и ужины были приятными и важными моментами общения. Хозяин и хозяйка дома должны были иметь довольный, веселый вид, придавать вечеру живость и в то же время обеспечивать гостям полную свободу. Разговоров о политике следовало избегать, равно как и обсуждения того, что подавалось на стол. Даже комплимент блюду мог рассматриваться как неприличный жест: «Говорить без перерыва о съестном может лишь душа чувственная и низкая»<sup>44</sup>. Если гостю приходилось как-то отзываться о том или ином блюде, единственным выходом для него было лицемерие; ему следовало высказаться скромно и сдержанно, в том духе, что «мясо было превосходно и отлично приправлено»<sup>45</sup>. Поведение гурмана, гастронома не соответствовало тогдашним светским приличиям. Было еще далеко до теории, выдвинутой в XIX веке Шатийоном-Плесси:

До третьей перемены блюд не следует говорить ни о чем другом, кроме как о том, что стоит на столе, что уже съедено и что еще предстоит съесть. Но когда все наелись, следует насыщать беседу пищей духовной<sup>46</sup>.

Высшим проявлением невоспитанности было слишком много говорить о себе и обращать на себя всеобщее внимание. Среди «характеров» Лабрюйера, иллюстрирующих непристойное поведения за столом, можно упомянуть Троила, склонного к категоричным высказываниям по любому поводу, и особенно Теодекта, который выглядит воплощением застольного хамства:

Стоит позвать гостей к столу, как он первый занимает место, притом лучшее и обязательно меж двух женщин; он ест, пьет, вопит, рассказывает, шутит, всех перебивает, будь то гость или хозяин, злоупотребляя глупой снисходительностью к себе<sup>47</sup>.

Будем надеяться, что, выходя из-за стола, он не «спрячет в карман и не завернет незаметно в салфетку фрукт или что другое»<sup>48</sup> втайне от хозяев и что он уважает такие обычаи, как омовение рук перед трапезой. Теоретически, поскольку руки уже не пачкались так, как раньше, ритуал омовения рук перед произнесением благодарственной послеобеденной молитвы и выходом из-за стола стал формальностью. Кроме того, аристократы производили процедуру полоскания рта, хотя Антуан де Куртен полагал, что невежливо «полоскать рот после еды в присутствии людей, коим мы должны выказывать уважение»<sup>49</sup>; эти совместные омовения в комнате, прилегающей к трапезной зале, создавали у сотрапезников чувство общности. Так, в Марли принцесса Конти и ее сводные сестры герцогиня Шартрская и герцогиня де Бурбон находились возле буфетного стола «в момент всеобщего хаоса, когда все полоскали рот»<sup>50</sup>.

Но трапезы, конечно, были более оживленными, чем может показаться, если судить по учебникам хорошего тона, — особенно последняя часть трапезы, десерт, во время которого гости чокались и пили «за здоровье».

Именно тогда пробуждается ум, сыплются остроуты, обсуждаются наименее приятнейшие новости, рассказываются самые смешные истории;

*Франсуа де Ларошфуко. Максимумы; Блез Паскаль. Мысли; Жан де Лабрюйер. Характеры / Пер. Ю. Корнеева и Э. Линской. М.: Худож. лит., 1974. С. 261. — Примеч. пер.*

именно тогда обговариваются визиты, составляются компании для игр и прогулок, именно тогда — как говорится, между грушей и сыром — придумывается тысяча шуток, чтоб хорошо провести время и развлечь порядочное общество, составляющее все очарование нашей жизни<sup>51</sup>.

Понимание совместной трапезы как удовольствия восходит к Античности. Веселые римские пиршества сменились общностью хороших манер и сходных вкусов. Стремление к симметрии и элегантности, торжество принципов «умения жить» — все это связано с новой концепцией гурманства. Версаль, где столовое ведомство, обслуживавшее короля, насчитывало до пятисот человек, сыграл важнейшую роль в этой метаморфозе аристократической кухни, отныне неотделимой от искусства трапезы.

---

## АППЕТИТ ЛЮДОВИКА XIV

Какова была кухня в Версале? Пищевые пристрастия Людовика XIV и его окружения позволяют лучше понять, как зарождалось и распространялось новое гастрономическое искусство, находившееся под определяющим влиянием высшего придворного общества.

Придворные, историографы, писатели, французские и иностранные путешественники, хроникеры и врачи единодушны: все они свидетельствуют, что король был большой любитель поесть.

Жак: Понадобится четыре больших супа и пять тарелок с *антре*.  
Супы, *антре*...

ГАРПАГОН. Да что ты, черт побери, собрался весь город накормить?

Жак: Жаркое...

ГАРПАГОН: Подлец! Хочешь по миру меня пустить!

ВАЛЕР: Вы что же, хотите закормить всех до смерти? Разве господин для того гостей созвал, чтоб они тут треснули? Почитайте-ка лучшие книги про здоровье и спросите у врачей, есть ли что-нибудь вредней обжорства?<sup>52</sup>

Людовик XIV вряд ли разделял озабоченность Валера, героя мольеровского «Скупого». У него был, что называется, луженый желудок. Он издевался над королевой Марией-Терезией, которая, если верить принцессе Пфальцской<sup>53</sup>, вечно что-нибудь жевала, сам ничего не брал в рот между трапезами, но любил смотреть, как едят другие, заставляя их «есть, есть и есть, пока не треснут». Он не выносил малоежек. От дам требовалось, чтобы они не только были красивы и умны, но ценили хорошую еду и проявляли хороший аппетит. Во время прогулок или путешествий в коляске он все время предлагал им немножко подкрепиться и для этой цели возил с собой в специальном саквояже из красного сукна, отделанного золотым галуном, хлеб, печенье, сухие конфитюры, вино и воду в двух серебряных фиалах, тарелочку для проб пищи, а также салфетки и нож. «Не проехали мы и четверти лье, как король спросил, не хочет ли кто закусить»<sup>54</sup>, — вспоминает Сен-Симон.

Аппетит короля за столом удивлял даже принцессу Пфальцскую, повидавшую немало людей с хорошим аппетитом:

Я видела, как король ест, а это часто означало: четыре полные тарелки разного супа, целый фазан, куропатка, большая тарелка салата, два больших куска ветчины, барашек с чесноком в собственном соку, тарелка печенья, а потом еще фрукты и яйца вкрутую<sup>55</sup>.

Была ли прожорливость Людовика чертой, присущей всем Бурбонам? Так, во всяком случае, считал Сен-Симон:

Месяе на ужине с королем объелся рыбой: он был большой любитель поесть, как сам король, как их матери-королевы и их бабка<sup>56</sup>.

Две обильные трапезы показались брату короля недостаточными. Утром он откушал шоколада, потом в течение всего дня угощался фруктами, пирогами, сухими конфитюрами и другими сладостями, которыми он набивал себе карманы и ящики стола в своем кабинете<sup>57</sup>. Герцогиня Беррийская однажды ела до обморока. Сначала, пока она смотрела комедию, шедшую два часа, она закусывала пирогами с красной смородиной, сушеными вишнями, персиками в

соусе *карамель* и каштанами, запивая все это изрядным количеством лимонада. Некоторое время спустя она поужинала как обычно, потом ей стало дурно и ее стошнило<sup>58</sup>.

Однажды вечером, когда Людовик XIV был так болен, что не мог есть постную пищу, он поужинал только бульоном и хлебом. Это имело для него дурные последствия: на следующий день его состояние ухудшилось и ему подали «всего лишь сухари, суп с курицей и три жареных цыпленка, от которых он, как и в пятницу, съел четыре крылышка, белое мясо и одну ножку»<sup>59</sup>. С годами его аппетит не уменьшился. В голодном 1709 году, когда королю пришлось отправить в переплавку свою серебряную посуду, обед монарха, которому стукнул шестьдесят один год, оставался таким же обильным:

Помимо сухарей, супов на пропитанном хлебе и весьма увесистых кусков мяса... он завершил трапезу десертом из пирожных, сделанных из белков, взбитых с сахаром, а затем сваренных и высушенных в печи, а также конфитюров и очень сухого бисквитного печенья; к чему он присовокупил четыре стакана вина, выпитых во время обеда, и три стакана воды со льдом<sup>60</sup>.

Людовика XIV будили каждое утро в половине восьмого. Сначала его посещали первый лекарь и первый хирург, а потом начиналась его публичная жизнь. В девять часов комната короля заполнялась придворными и он садился за завтрак, обычно состоявший из бульона с хлебом и небольшого количества вина, разбавленного водой. В 1696 году в меню короля появился кофе, но всего на четыре месяца, после чего он был заменен настойкой из шалфея и вероники, подслащенной вареным сахаром<sup>61</sup>. Королевский завтрак представляется в целом достаточно скромным. По-настоящему аппетит короля можно было оценить за обедом, подававшимся в час дня, и ужином, в десять вечера. Обычная трапеза Людовика XIV состояла из более чем тридцати различных блюд: король мог выбирать из двух больших и четырех малых супов, двух средних и шести малых *антре*, двух больших и двух малых блюд жаркого, двух или четырех салатов, двух больших, двух средних и двух малых *антреме*. При «большой сервировке» его десерт состоял из двух

больших чаш со свежими фруктами, двух блюд с разнообразными сухими конфитюрами, четырех компотов, а также жидких конфитюров и печенья. При «малой сервировке» король довольствовался двумя небольшими блюдами свежих фруктов, сухими конфитюрами и четырьмя компотами или жидкими конфитюрами<sup>62</sup>. Несъеденные блюда с королевского стола передавались в распоряжение *сердо*, старшего слуги столового ведомства, который отправлял их обратно в буфетную или подавал к столу старших слуг из дворян<sup>63</sup>. Воровство продуктов с королевского стола выводило Людовика XIV из себя. Однажды он ударил лакея, заметив, как тот кладет себе в карман печенье.

Государь, внешне столь выдержанный, контролирующий каждое свое движение... вдруг забыл о всяком достоинстве и, вооруженный тростью, только что переданной ему вместе со шляпой, кинулся на этого лакея, ударил и ранил его, сломав об него свою трость: по правде говоря, она была из тростника и оттого весьма непрочна<sup>64</sup>.

Супы, с которых начиналась трапеза, разжигали королевский аппетит. «Он ел невероятно много и основательно и утром и вечером, причем с таким постоянством, что невозможно было привыкнуть к этому зрелищу»<sup>65</sup>, — изумлялся герцог де Сен-Симон. Жадно набрасываясь на первые блюда, король нарушал все предписания этикета. За супами шли *антре* — например, барашек с чесноком в собственном соку, утка с горошком или говядина с огурцами, которые Фагон, королевский лекарь, подверг анафеме в 1707 году; затем шли жаркое и салаты. Король ел салаты в невероятных количествах, и в этом он следовал последним диетическим веяниям, а вот его пристрастие к сильно приправленным блюдам никак не вписывалось в тенденции правильного питания:

Все эти разнообразные супы, которые он ел в больших количествах утром и вечером, помимо всего прочего были полны мясного сока и отличались чрезвычайной крепостью, в них было приправ по меньшей мере вдвое больше, чем кладут обычно, и приправ очень сильных<sup>66</sup>.

## АНТРЕ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ФИЛЕ С ОГУРЦАМИ

*Возьмите нежное говяжье филе, нашинкуйте его салом, оберните в бумагу и зажарьте, но так, чтоб оно не пересохло. После нарежьте его весьма тонкими ломтиками и разложите их на блюде. Дальше надо нарезать огурцов сообразно тому, сколько у вас филе. Огурцы надо замариновать, потом отжать и хорошенько поджарить в кастрюле на сале. После слить сало и добавить чуточку муки и еще немного пожарить, а потом залить хорошим жу. Когда огурцы сварятся, надо сделать мезон: для этого прекрасно подойдет ложка крепкого варева из окорока. Добавьте туда еще капельку вержю или уксуса, а мясо больше варить не надо, а то оно станет жестким. Подают это все горячим, с жареным хлебом, маринадом или с разным жаревом в тесте<sup>67</sup>.*

Предполагалось, что это блюдо едят вилкой, но король предпочитал есть его руками. По словам принцессы Пфальцской, он навязывал эту манеру еды и своим сотрапезникам:

*Герцога Бургундского и двух его братьев научили вежливой манере есть вилкой. Но когда они были допущены к столу короля, тот не хотел об этом и слышать и запретил им есть вилкой. Мне этого запретить никто не мог, ибо сама я всегда пользовалась за столом только ножом и пальцами<sup>68</sup>.*

На рубеже XVII и XVIII веков, как сообщает Монье де Ришарден, члены королевской семьи все еще не пользовались вилкой<sup>69</sup>, и королю по-прежнему в конце каждой перемены блюд подавали влажную салфетку для обтирания пальцев.

Король был большим любителем супов, домашней птицы, сладостей, чуть более сдержанно относился к выпечке и совсем не ел крупной дичи и водоплавающей птицы. Он обожал любые овощи и фрукты: грибы, спаржа, дыни, зеленый горошек, артишоки, огурцы, клубника и фиги были его любимой едой. Он требовал, чтобы ему подавали клубнику уже в начале апреля, горошек — в мае, а дыни — в июне.

Ранние овощи и фрукты, выращиваемые в парниках, были тогда всеобщим увлечением. «Зеленая спаржа в ноябре, клубника

в апреле, вишня в середине мая... хороший садовник должен интересоваться новшествами»<sup>70</sup>, — писал Жан де Лакентини, которого Людовик XIV в 1670 году назначил «интендантом огородов и садов». На девяти гектарах болотистой почвы Лакентини умудрялся выращивать любимые овощи и фрукты короля; он расширил их ассортимент, вводя в обращение множество приспособлений и садоводческих техник: колокола, стеклянные парники, теплицы, посадку квадратами, подкармливание отборными удобрениями, обогащение почвы навозом, питомник для молодых растений, специальные участки для одиноко растущих фруктовых деревьев, шпалеры или решетки для других фруктовых деревьев, прививание, скрещивание, защиту от вредителей, подстригание веток, опрыскивания. Он выращивал в теплицах артишоки обыкновенные и испанские карды, цветную капусту, строил теплицы для дынь, акклиматизировал шпинат, щавель, фасоль и травы, добавлявшиеся в салат. В его саду росли четыре вида клубники — красная, белая, желтая лесная и крупная клубника сорта капуцин, которую Людовик XIV любил есть с небольшим количеством сахара, слегка сбрызнув вином. Чтобы получать фиги, версальские, белые и круглые, и аржантельские, белые и продолговатые, Лакентини помещал фиговые деревья в переносные ящики или прикреплял к шпалерам. Его сад давал вишни, абрикосы, сливы, яблоки, малину. Одних только яблок к королевскому столу подавалось семь сортов: серый и белый ранет, осенний кальвиль, фенуйе, курпандю и апи. Из примерно четырехсот сортов груш, существовавших в то время, Лакентини отобрал двадцать пять. Груша была одним из самых популярных фруктов при дворе: на десерт часто подавались груши сортов робин, луиз-бон, кюис-мадам, берре, бергамот. Людовик XIV любил показывать гостям свои персики — пави-де-помпон, тетон-де-венюс, фиолет-атив, бель-де-витри. Лакентини увлекался выращиванием мускатных деревьев, дающих продолговатые орехи, «которые наделены даром нравиться величайшему монарху мира... и чего я только не делал, чтобы найти способы обеспечивать ими короля несколько месяцев подряд»<sup>71</sup>.

Людовик XIV любил рыбу, овощи, яйца, поэтому в постные дни он объедался до несварения желудка. Тем, кто ел в этот период жирную пищу, он разрешал только отварное мясо и «совсем немно-



го» жаркого<sup>72</sup>. Поскольку у короля были очень плохие зубы, он ел только мякиш хлеба а-ля рен (разновидность «мягкого» хлеба), несмотря на запрет его врача, который считал этот хлеб слишком тяжелым для желудка и рекомендовал мешаинский хлеб. Но зато пил король немного. До двадцати одного года он вообще пил только воду. Потом он пристрастился к шампанскому, которое сильно разбавлял водой. В 1693 году первый королевский врач Фагон добился того, что Людовик XIV перешел на бургундское, а именно на сорт Nuits<sup>73</sup>. За *коласьонами* король предпочитал лимонад, а за более основательной едой — *риссоли*, смесь из воды, настоянной на пахучих цветах, анисовой эссенции, винного спирта и сахара. Начиная с 1682 года он делал три-четыре глотка *риссоли* всякий раз, когда чувствовал тяжесть в желудке<sup>74</sup>. В его кабинете стоял погребец с хлебом, двумя бутылками воды, льдом и салфеткой, чтобы утолять голод и жажду между трапезами. Два дворянина из службы королевского кубка могли по его просьбе принести ему ликеров: и это был единственный случай, когда еда или питье поступали прямо к королю, минуя проверку на яд<sup>75</sup>.

Излишества королевского стола, связанные с булимическими наклонностями Людовика XIV, приводили врачей в отчаянье. За свои семьдесят семь лет жизни он сменил много «первых врачей» — с 1647 по 1711 год на этой должности состоял Антуан Валло, затем племянник его жены Антуан д'Акен и, наконец, Ги Кресан Фагон. Должность первого врача предполагала ежедневное и постоянное присутствие рядом с королем: как только король просыпался, первый врач входил в его спальню, прощупывал ему пульс, осведомлялся, как он провел ночь и в порядке ли его желудок. Врач заказывал утренний бульон для короля, сидел с ним за столом во время всех трапез, давая рекомендации по поводу полезности того или иного блюда, и повсюду следовал за королем, пока тот не ложился спать. По своей должности он, в принципе, мог отдавать приказы на кухню: это, впрочем, не означало, что его слушались<sup>76</sup>.

Король беспрестанно подвергался клистирам, смягчающим промываниям, кровопусканиям. Одна диета сменяла другую. В 1653 году во время просмотра репетиции балета он выпил слишком много сладких напитков, в том числе лимонада, и съел слишком много португальских апельсинов, после чего принял решение «це-

лых восемь месяцев не есть ни сырых фруктов, ни салатов, никакого трудноусвояемого мяса»<sup>77</sup>. Это решение, разумеется, оставалось твердым только несколько дней. Как только кризис миновал, король снова вернулся к пантагрюэлевским привычкам. Слишком остро приправленные, сильно соленые рагу, зеленый горошек, неумеренно поглощаемый на *антреме*, и обожаемая королем клубника были вечным проклятием первого врача Фагона, считавшего эти продукты причиной газов, бурлящих, «подобно нестихающей буре в нижней части живота, жестоко натянутые мембраны которого тянут головные мембраны и приводят к головокружениям»<sup>78</sup>. С 1670 года, когда король потерял все зубы, проблемы с пищеварением усугубились. Врач находил в его ночном горшке крупные куски непереваренных артишоков и других овощей и особенно много горошка, лежавшего там совершенно целым. Стареющий Людовик XIV должен был противостоять таким соблазнам, как конфитюры, засахаренные фрукты, меренги и печенье, поскольку от сахара, которым он прежде злоупотреблял, у него случались запоры и головокружения. Раз в месяц врачам удавалось устроить королю «день лечения». Людовик оставался в постели до трех часов пополудни: в этом положении он слушал мессу, принимал визиты и играл в кости с мадам дю Мен. В половине третьего старшие слуги устанавливали возле его кровати маленький столик с обедом, который король съедал в присутствии придворных, после чего вставал<sup>79</sup>.

---

## КОРОЛЕВСКАЯ ТРАПЕЗА КАК ЗРЕЛИЩЕ

Уже в Лувре к обедам и ужинам королей допускалась любопытствующая публика. При Генрихе III, в 1585 году, эта церемония была скрупулезно описана в «Общем установлении» под заголовком «Порядок, устанавливаемый по королевской воле при дворе, как в ведомстве часов, так и касательно воздаваемых ему почестей и обслуживания за столом». Три дворянина вносили в трапезную залу ножи, кубки, резак и солонку. Придверник, вышагивавший впереди, нес *неф*. Когда стол был накрыт, дворецкий с тростью в сопровождении дворянина-«хлебника», пажей, главного повара и хранителя посуды

выносили все остальное, а два лучника из охраны, облаченные в форменную одежду и накидки и вооруженные алебардами и аркебузами, охраняли мясо его величества, не позволяя никому к нему приближаться. Толпу держали на расстоянии, чтобы Генрих III вкушал пищу в спокойствии: «Его Величество желает, чтобы, когда Они сидят за столом, люди держались подальше от Них»<sup>80</sup>.

Церемониал трапезы, разработанный при Людовике XIV, с некоторыми изменениями сохранится при Людовике XV и Людовике XVI. Людовик XIV сделал его обязательным для всего двора и следовал ему до последнего дня жизни. В своих «Записках» король указывает на важность этого церемониала:

Глубоко заблуждаются те, которые полагают, что дело тут только в церемонии и ни в чем более. Народы, над которыми мы царствуем, не будучи способны проникнуть в подолеку вещей, обычно выносят суждение на основании того, что им видно снаружи, и чаще всего отмеряют нам почтение и послушание сообразно нашему положению и рангу. Народу важно, чтоб у него был только один правитель, но ему так же важно, чтобы тот, кто исполняет эту миссию, был так возвышен над остальными, что никто другой не мог бы ни походить на него, ни сравниться с ним. Посему не можно, не нанеся ущерба всему телу Государства, лишать его главу даже самых малых знаков превосходства, отделяющих его от подданных этого государства<sup>81</sup>.

Чем более недосыгаем государь для народа, тем больше народ его уважает. Этикет<sup>82</sup> — это не просто церемониал, цель которого обозначить дистанцию между королем и его подданными. Этикет позволял королю, не забывшему о Фронде, подчинить себе знать. Самые знатные аристократы, имевшие должности в королевском доме, должны были являться ко двору и прислуживать королю весь день, а именно при вставании с постели, при укладывании в постель и во время трапез. Другие стояли на почтительном расстоянии и просто наблюдали. В качестве действующих лиц или статистов знать играла спектакль «придворной жизни, где каждый, и в первую очередь король, постоянно видели подтверждения королевского престижа и силы»<sup>83</sup>.

В подписанных королем указах, а именно указах от 14 апреля 1665 года, процедура трапезы и роль каждого участника в ней были

детально расписаны. Эти правила соблюдались во всех тех местах, где жил двор в начале царствования Людовика XIV: в Лувре, в Сен-Жермене, в Фонтенбло, в Сен-Клу, в Шамборе и, непродолжительными периодами, в Версале, который с 1661 года начали перестраивать. 16 мая 1683 года Людовик XIV окончательно обосновался в Версале. Этим был положен конец большим празднествам и увеселениям. Король утверждает свою абсолютную власть, укрепляет свое влияние на знать и установлением, принятым годом ранее, 7 января 1681 года, учреждает новый тяжеловесный церемониал трапезы. Еда становится настоящим публичным зрелищем.

Этикет предусматривал несколько типов трапезы: «большая сервировка» (*grand couvert*), накрываемая чаще всего вечером, и «малая сервировка» (*petit couvert*), накрываемая в полдень; сами названия появились не ранее 1692 года<sup>84</sup>. В зависимости от обстоятельств «большая сервировка» могла быть «обычной большой сервировкой», когда трапеза проходила в узком семейном кругу, с королевой или без нее, или «большой сервировкой для всей королевской семьи», когда праздновались свадьбы, или же «большой церемониальной сервировкой» для праздничных дней.

#### Обычная большая сервировка.

Ужин обычно начинался в десять часов, за исключением тех вечеров, когда давался бал, — в этом случае ужин начинался в девять. С 1690 года ужин накрывался в первой передней покоев короля<sup>85</sup>. Приготовления начинались загодя. По приказу короля придверник шел в залу для стражников, стучал в дверь жезлом, символом своей должности, и кричал: «Господа, к столу короля!» Эти слова были сигналом к началу длинной и детально расписанной церемонии. Пока придворные, толкаясь, собирались в трапезной зале, чтобы ничего не упустить из предстоящего зрелища, придверник в сопровождении королевского стражника спускался в помещения службы кубка, чтобы предупредить поваров. Некоторое время спустя он появлялся на лестнице в окружении старших слуг, несших скатерти, *кадена* и приборы; в одной руке он держал факел белого воска, а в другой — жезл, которым он разгонял придворных. Когда глава службы королевского кубка проносил *неф* мимо толпы, придверник предлагал дамам сделать реверанс, а кавалерам — снять

шляпы. *Кадена* и *неф*, изделие в форме корабля из позолоченного серебра, отделанное драгоценными камнями, были символами «большой сервировки».

В зале для стражников старшие слуги накрывали два стола. *Неф* устанавливался на столе «готовых блюд»<sup>86</sup>. Именно на этом столе один из шести специально приставленных к королю дворян «подготавливал» блюда, напитки и вещи, к которым мог прикоснуться король, то есть проверял их на наличие яда. Манья отравления была сильна у европейских правителей еще в эпоху Возрождения. Но в XVII веке прежним противоядиям, вроде жабного камня или зубов единорога в золотых или серебряных оправках, пришел на смену «подготавливающий» блюда и приборы дворянин, который прикасался тонким ломтиком хлеба к салфеткам, ложке, вилке, ножу, зубочистке и соли, предназначенным для короля. На второй стол, сервированный как буфет, старшие слуги ставили блюдечко с накрытым стаканом — для короля, — а также другие стаканы, фиалы с вином и водой, тарелки, приборы и салфетки.

Затем придверник и один из служителей королевского кубка проходили в переднюю, где и должна была происходить трапеза: там, возле камина, уже стоял на козлах стол, покрытый длинной скатертью<sup>87</sup>. Слуга из дворян раскладывал «салфетку, половина которой свисает с края в направлении его величества, а на этой салфетке он раскладывал прибор короля: именно же тарелку и *кадена*<sup>88</sup>, на каковой клал два хлеба, ложку, вилку и нож короля, а под них подкладывал салфетку того же размера, что и *кадена*, и прикрывал все салфеткой, сложенной плие-бастоне». В конце он набрасывал свисавший край нижней салфетки на прибор и оставался стоять у стола, охраняя прибор его величества.

Тем временем придверник возвращался в залу для стражников. Он снова стучал жезлом в дверь и кричал: «Господа, мясо для короля!» Затем в сопровождении трех стражников он шел в службы столового ведомства, где его ждал дворецкий. Спустя некоторое время на лестнице Принцев появлялась длинная процессия: ее возглавляли три стражника с карабинами через плечо, за ними шел придверник, далее — дворецкий со своей тростью, дворянин «хлебник», генеральный контролер, контролер-писарь и другая челядь, несшая мясо; в этой процессии также участвовали стольник

и хранитель посуды; два королевских стражника замыкали шествие, не позволяя никому приблизиться к мясу его величества<sup>89</sup>. Сделав реверанс в сторону *нефа*, каждый выставлял свое блюдо на стол для «готовых блюд», где от кушаний брали «пробы». После этого слуги спускались в кухни за другими блюдами, и вся процедура повторялась заново. Четыре слуги-дворянина расставляли проверенные блюда на королевском столе в его передней. Постановочная часть была закончена. Можно было приступать к ужину. Следуя за придверником, вооруженным жезлом и факелом, дворецкий шел объявить королю о том, что все готово к ужину: он нес, «как знак своего ремесла, влажную салфетку, вложенную между двумя золотыми тарелками, дабы таким образом дать понять его величеству, что стол накрыт»<sup>90</sup>.

#### Статисты.

Поскольку ужин короля был мероприятием публичным, присутствовать на нем было позволено каждому, при условии, что он был должным образом одет — шпагу и шляпу всегда можно было взять напрокат. Некоторым особам даже не слишком презентабельной наружности удавалось проникнуть в королевскую трапезную залу, как, например, мадам Панаш:

Это было маленькое, очень старое существо с отвислой нижней губой и вывороченными наружу веками, от которых тем, кто смотрел на нее, делалось дурно; что-то вроде попрошайки, слывшей при дворе безумной; она присутствовала то на ужине короля, то на обеде Монсеньора и Дофины, то на обеде Месье и Мадам<sup>91</sup>.

Тем не менее, для того чтобы «поглазеть» на королевскую трапезу, обычно требовалась хорошая рекомендация. Когда Монье де Ришарден, профессор факультета права университета в Дуэ, захотел в 1699 году присутствовать на «большой сервировке», он заручился поддержкой своего друга, работавшего во дворце охранником. Спустя несколько дней он пришел снова, но, на этот раз не подготовив плацдарм, был изгнан<sup>92</sup>. Толпа из случайных зевак и иностранных путешественников стояла позади придворных, которые образовывали полукруг напротив стола короля. В первом ряду си-

дели на складных стульях принцессы, герцогини и высочайшие придворные чины, обладавшие «привилегией табурета». За ними стояли дамы, потом знатные сеньоры<sup>93</sup>, которые хотели обратить на себя внимание короля. Каждый из них знал, что их отсутствие не пройдет незамеченным для короля и дорого им обойдется. Все разговоры смолкали, когда кортеж из старших слуг вносил блюда. Мужчины снимали шляпы и почтительно кланялись, восхищенно шепча: «Мясо короля!»<sup>94</sup> За креслом Людовика XIV стояли высшие служебные чины королевского дома. Великий магистр Франции (редко присутствовавший при королевской трапезе), первый камердинер, капитан охраны, старший дворецкий, первый врач, первый хирург, первый священник, первый капельмейстер — все собирались вокруг короля, своим присутствием еще раз подтверждая его величие и власть.

Когда каждый занимал место, отведенное ему по этикету, спектакль начинался, но пока без заглавного героя. Толпа глазела на первую перемену блюд, выставленную на стол. Так проходила четверть часа. Наконец Людовик XIV покидал покои мадам де Ментенон и входил в свою переднюю. Все склонялись в глубоком поклоне. Король садился в голову стола — один или вместе с королевой, а остальные члены королевской семьи рассаживались по обеим сторонам длинного стола. Дворецкий подносил королю влажную салфетку, о которую тот обтирал пальцы; а если при трапезе присутствовали принц крови или великий магистр Франции, то салфетку подносили они, что считалось большой честью<sup>95</sup>. После этого король приступал к еде. Все это время рядом с ним стояли наготове служители из дворян с салфетками через плечо. В конце каждой перемены блюд они приносили новые кушанья, а *сердо* убирал старые. Стольник

открывает все кушанья короля, показывает их, если его величество указывает ему словом или жестом, и отдает их *сердо* или его помощникам. Он время от времени меняет тарелку короля, заменяет салфетку перед *антреме*, или чаще, если есть надобность, и он нарезает мясо, если только король не делает этого сам<sup>96</sup>.

Когда король просил пить, кравчий громко кричал: «Питье королю!» — и шел в буфетную, где старший служитель королевского кубка

передавал ему золотое блюдо, на котором стояли накрытый стакан и два хрустальных графина — один с вином, другой с водой. Кравчий подходил с этим блюдом к одному из служителей-дворян. Тот смешивал воду и вино в двух чашках из позолоченного серебра, после чего производились «пробы»: одну чашку служитель выпивал сам, другую давал выпить старшему служителю королевского кубка. Затем тот же служитель-дворянин подносил уже открытый стакан и два графина на блюде королю. Выпив, Людовик XIV ставил стакан обратно на блюдо, и старший служитель королевского кубка относил все назад в буфетную<sup>97</sup>. После десерта служитель-дворянин, находившийся все это время у стола для проб, готовил для короля влажную салфетку, которую подносили принц или стольник. Воздав благодарение Господу, король в сопровождении дам проходил в свою комнату. Спектакль, продолжавшийся всего три четверти часа, был окончен.

#### Малая сервировка.

После утренних советов, аудиенций и мессы наступал час обеда: «Обычное время было час дня; если совет все еще продолжался, обед ждал, и короля о том не уведомляли»<sup>98</sup>. В те дни, когда совета не было, а после обеда планировалась охота или прогулка, обед мог переноситься на более раннее время. Утром король принимал решение о сервировке — «малой» или «очень малой». Когда он обедал в одиночестве, он ел в своей спальне, сидя лицом к среднему окну. На публике он обедал с Марией-Терезией, а после ее смерти с дофиной<sup>99</sup>. Когда в 1686 году дофина заболела, он стал обедать один. Правитель, сидящий за столом в одиночестве, — привычная ситуация для Франции. Начиная с Карла Великого короли, принцы и герцоги часто сидели за столом одни, а их гости ели за другими столами в той же трапезной зале.

Отличительными особенностями «малой сервировки» было отсутствие *нефа* и *кадена*, меньшее число обслуживающего персонала и несколько упрощенная церемония. Присутствовал дворецкий, но без своей парадной трости; подавалось три перемены блюд, которые вносил старший служитель королевского кубка, а подавал обер-камергер или, в его отсутствие, первый камердинер. Придворные присутствовали и при «малой сервировке», в том числе Сен-Симон:



Я видел, однако весьма редко, Монсеньора и его сыновей за малой сервировкой; они стояли, и ни разу король не предложил им сесть. Там я постоянно видел принцев крови и кардиналов<sup>100</sup>.

Действительно, король не всегда обедал один. Месье, возвращаясь из Сен-Клу или из Совета депешей, присутствовал при королевских обедах и часто сидел за столом вместе с Людовиком XIV:

Он подавал салфетку и оставался стоять. Король, видя, что он все не уходит, наконец спрашивал, не желает ли он присесть; тот кланялся, и король распорядился, чтоб ему принесли сиденье. Позади него ставили табурет. Несколько мгновений спустя король ему говорил: «Брат мой, садитесь же». Он кланялся и садился; и сидел так до конца обеда, пока не нужно было вновь подавать салфетку. Другой раз, когда он приезжал из Сен-Клу, король, направляясь к столу, спрашивал его, не желает ли он отобедать... Если он соглашался, король просил принести ему прибор. Стол был квадратным; он садился с одного края, спиной к кабинету. Тогда обер-камергер или первый камердинер обслуживали Месье так же, как короля, подавали ему питье и тарелки и забирали от него ненужное<sup>101</sup>.

Присутствие Месье оживляло общую беседу. Людовик XIV обычно был не слишком разговорчив — «разве что изредка обмолвится словом, если только не было привычных ему сеньоров, с которыми он болтал несколько больше, как при вставании с постели»<sup>102</sup>.

Сен-Симон утверждает, что никто, в том числе и принцы крови, за исключением одного Месье, не ел вместе с королем иначе как в армии или на свадебных пиршествах. История о том, что с королем делил трапезу Мольер, скорее всего, выдумана мадам де Кампан, тещей дочерей Людовика XV. Но Лефевр д'Ормессон в своей газете упоминает об обеде с неким прелатом; в конце этого обеда, среди прочего, были поданы большие фруктовые пирамиды, проложенные двадцатью четырьмя фарфоровыми тарелками, и четырнадцать тарелок с лимонным десертом<sup>103</sup>. В принципе, к «малой сервировке» женщины не допускались. Однако известно, что маршалша де Ламотт, бывшая гувернантка детей королевской семьи, появлялась на подобных трапезах и даже пользовалась там «правом табурета»<sup>104</sup>.

## ДРУГИЕ ТРАПЕЗЫ.

Большие празднества нечасто случались в Версале. Французский двор, в отличие от других европейских дворов, не праздновал ни дни рождения короля и членов его семьи, ни другие семейные праздники. Только свадьбы принцев были поводом к большим пиршествам, проходившим в соответствии с протоколом «большой сервировки», но с еще большим размахом. Принцессы и принцы крови допускались к королевскому столу. Столы устанавливались либо в передней покоев королевы, как, например, во время свадьбы герцога Шартрского в 1692 году, либо в передней покоев короля, где праздновалась свадьба герцога Бургундского в 1697 году.

На трапезу по случаю праздника Богоявления Людовик XIV приглашал огромное число дам. До 1698 года эта трапеза проходила в гостиной Марса, то есть в больших апартаментах Версаля. Здесь король должен был приглашать как минимум двести дам из списка в четыреста семь особ женского пола, отобранных им лично. В конце концов это стало для него слишком обременительно, и начиная с 1698 года трапеза была перенесена в Марли, где легче было ограничить количество гостей. Ужин 5 января 1688 года, проходивший еще в Версале, начался с разнообразных игр, затем

накрыли пять столов для дам, во главе которых сидели король, МONSENЬОР, ДОФИНА, МЕСЬЕ и МАДАМ... Трапеза прошла весьма весело. За всеми столами выбирали короля; с двух трибун, стоявших в трапезной зале, звучала музыка. Было семьдесят дам, помимо семи председательствующих особ<sup>105</sup>.

Тот, кому доставался кусок пирога с бобом, становился королем или королевой. Всякий раз, когда «король» или «королева» пили, полагалось кричать: «Король пьет!» или «Королева пьет!». Эти веселые ужины на день Богоявления резко контрастировали с натянутой атмосферой версальских трапез. Король чувствовал себя раскованно и не просто кричал:

«королева пьет», но, как в самом обыкновенном кабаке, стучал по своей тарелке ложкой и вилкой и других заставлял так стучать: это

производило необычный шум, который с перерывами повторялся во время всей трапезы<sup>106</sup>.

С 1687 года Людовик XIV как будто стремился немного смягчить слишком жесткие правила этикета. Во время пребывания двора в Марли придворный церемониал упростился. На обеды и ужины, которые подавались обычно после охоты, публика не допускалась. За столами сидели дамы, отобранные во время «большой сервировки» в Версале; Людовик XIV и Месье восседали во главе стола. Два овальных стола накрывали в небольшой гостиной, находившейся между покоями короля и покоями мадам де Ментенон. Ближе к королю и Месье рассаживались принцессы крови и герцогини. Нетитулованные дамы — и среди них мадам де Ментенон — сидели в дальнем конце стола на табуретах. Специальная команда служителей королевского столового ведомства готовила трапезы из трех перемен блюд. После ужина все шли на половину мадам де Ментенон и устраивались вокруг «кабаре» — столиков с бортиками, на которых накрывали кофе или чай, согласно последней моде, которую Людовик XIV, кажется, не одобрял. Ездить в Марли и есть за одним столом с королем было большой честью, но в Марли этого не ощущалось. Графиня Пфальцская писала:

Будь нас за столом четырнадцать или шестнадцать, обед проходил покойно, будто в монастырской трапезной: каждый был углублен в себя и не произносил ни слова, а смеяться никому и в голову не приходило<sup>107</sup>.

Сен-Симон отмечал, что манеры стали более свободными:

За одним обедом, во время которого Монсеньор был на охоте и потому за его столом председательствовала принцесса Конти, обычная тяжелая серьезность вдруг покинула короля. Сначала он развлекался тем, что болтал с герцогиней [Шартрской], а потом, к удивлению собравшихся, стал играть с ней в оливки. Тут герцогиня даже выпила несколько глотков, и король тоже выпил один или два глотка; веселье продолжалось, пока не подали фрукты, а потом все вышли из-за стола<sup>108</sup>.

Другой очевидец подтверждает, что на ужинах в Марли царила более раскрепощенная атмосфера, чем в Версале. Иногда король забавлялся, бросаясь в дам шариками из хлебного мякиша; они отвечали ему тем же. Однажды Людовик XIV стал бросаться яблоками и апельсинами. «И говорят, что фрейлина принцессы Конти... в ответ запустила ему в голову заправленным салатом»<sup>109</sup>. Но в 1710 году король

с выражением, горьким и радостным одновременно, принял решение не угощать более дам в Марли и отныне обедать в одиночестве при малой сервировке, как в Версале, а ужинать каждый день со своей семьей за столом на шестнадцать персон, где пустующие места будут заполняться дамами, извещенными об этом с утра<sup>110</sup>.

Версальская кухня, сотворенная «по образу и подобию замка и садов: лоснящаяся от масла и нашпигованная академизмом»<sup>111</sup>, по выражению Жан-Робера Питта, была образцом для подражания и предметом соперничества между поварами и дворецкими аристократических домов. Такая концепция кухни предполагала совершенство, при котором каждая деталь рассматривалась как важная составляющая гигантской постановки. С этим новым кулинарным искусством и связано для нас имя Вателя.

---

ПРИМЕЧАНИЯ К ГЛАВЕ ДВЕНАДЦАТОЙ

- 1 *Franklin, A.* La Vie privée d'autrefois: Les repas. Paris, 1889. P. 42.
- 2 *Flandrin, J.-L.* La distinction par le goût // Histoire de la vie privée / Éd. Ph. Ariès, R. Chartier. Paris, 1986. P. 268—269.
- 3 *Revel, J.* Les usages de la civilité // Histoire de la vie privée / Éd. Ph. Ariès, R. Chartier. Paris, 1986. P. 186—209.
- 4 Contenance de la table du XVe siècle.  
  
Le Mesnager de Paris. Traité de morale et d'économie domestique, composé vers 1393... par un bourgeois parisien, contenant des préceptes moraux, quelques faits historiques, des instructions sur l'art de diriger une maison, des enseignements sur la consommation du roi, des princes, et de la ville de Paris, à la fin du XIVe siècle, des conseils sur le jardinage et sur le choix des chevaux, un traité de cuisine fort étendu... Paris. Rééd. 1994. T. II. P. 121.
- 6 *Héroard, J., seigneur de Vaugrigneuse.* Journal de Jean Héroard sur l'enfance et la jeunesse de Louis XIII (1601 — 1628), extrait des manuscrits originaux par MM. E. Soulié et D. de Barthélemy. Paris, 1868. 9 июля 1605 года.
- 7 La Civilité nouvelle. Paris, 1667. P. 219.
- 8 *Courtin, A. de.* Nouveau Traité de civilité qui se pratique en France parmi les honnestes gens. Paris, 1671. P. 101.
- 9 *La Bruyère, J.* Les Caractère ou les mœurs de ce siècle / Préface de Pierre Sypriot. Paris, 1973. P. 121.
- 10 *Мольер.* Шалый, или Все невпопад. Действие четвертое. Явление пятое.
- 11 *Мольер.* Тартюф, или Обманщик. Действие первое. Явление второе.
- 12 *Courtin.* Op. cit. P. 239.
- 13 *Ibid.* P. 234.

- 14 Ibid. P. 233.
- 15 *Мольер*. Тартюф, или Обманщик. Действие первое. Явление второе.
- 16 *Лабрюйер*. Характеристики. Глава XI. О человеке, 121.
- 17 *Мольер*. Дон Жуан, или Каменный гость. Действие четвертое. Явления седьмое и десятое.
- 18 *Эразм Роттердамский*. О достойном воспитании детей. 1613. Цит. по: *Franklin, A.* La Vie privée d'autrefois. Les repas. Paris, 1889. P. 51.
- 19 *Courtin*. Op. cit. P. 236.
- 20 *Bonnet, C.* La table dans les civilités // La Qualité de la vie au XVIIe siècle. VIIe colloque de Marseille. Numéro spécial de la revue *Marseille*, 1977. P. 100.
- 21 *Courtin*. Op. cit. P. 236.
- 22 Ibid. P. 231.
- 23 Ibid. P. 234.
- 24 Ibid. P. 231.
- 25 Ibid. P. 236.
- 26 *Tallemant des Réaux, G.* Historiettes / Édition établie et annotée par Antoine Adam. Paris: La Pléiade, 1960. T. I. P. 615.
- 27 *Furetière, A.* Le Roman bourgeois. Paris, 1666. P. 959.
- 28 *Courtin*. Op. cit. P. 233.
- 29 Письмо маркиза де Куланжа к мадам де Севинье: *Séviigné, Mme de*. Lettres / Texte édité et annoté par Roger Duchêne. Paris, 1978. T. I. P. 161.
- 30 *Лабрюйер*. Характеристики. Глава XI. О человеке, 7.
- 31 *Courtin*. Op. cit. P. 233.
- 32 Ibid. P. 232.
- 33 Ibid. P. 233.

- 34 *Loret, J.* La Muse historique, ou Recueil des lettres en vers contenant les nouvelles du temps, écrites à Son Altesse Mlle de Longueville, depuis duchesse de Nemours (1650—1665), par le sieur Loret / Nouv. éd. par J. Ravenel et Éd. V. de La Pelouse. In 4 vol. Paris, 1857. 23 апреля 1651 года.
- 35 *Motteville, F. de.* Mémoires pour servir à l'histoire d'Anne d'Autriche / Notice bibliographique de Mme Carette. Paris, 1982.
- 36 Virgile travesti. Livre I. // *Scarron, P.* Œuvres de M. de Scarron. Paris, 1759. P. 79.
- 37 *Courtin.* Op. cit. P. 239.
- 38 Ibid. P. 234.
- 39 Ibid. P. 235.
- 40 La Civilité nouvelle. Op. cit. P. 222—223.
- 41 *La Salle, J.-B. de.* Les Règles de la bienséance et de la civilité chrétiennes, 1782. P. 275.
- 42 *Steuigné.* Op. cit. Письмо от 4 августа 1680 года.
- 43 Ibid. Письмо от 29 марта 1680 года.
- 44 *Courtin.* Op. cit. P. 237.
- 45 Ibid.
- 46 *Zeldin, T.* Histoire des passions françaises. Paris, 1978. Т. II. P. 448.
- 47 *Лабрюйер Ж. де.* Характеры. Глава V. О светском обществе и об искусстве вести беседу, 12.
- 48 *Courtin.* Op. cit. P. 240.
- 49 Ibid.
- 50 *Saint-Simon.* Mémoires / Éd. Etablie par Yves Coirault. Paris, 1983. Т. I. P. 263.
- 51 *L. S. R.* L'Art de bien traiter, divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant utile à toutes les personnes et conditions. Exactement recherché, et mis en lumière par L. S. R. Paris, 1674. P. 302—304.

- 52 *Massep.* Скупой. Действие третье. Явление пятое.
- 53 *Orléans, E.-C. d'.* Lettres de Mme la duchesse d'Orléans, née Princesse Palatine. Paris, 1981. Т. I. P. 281, 146.
- 54 *Saint-Simon.* Op. cit. Т. III. P. 134.  
*Orléans.* Op. cit. Т. II. P. 37. Письмо от 5 декабря 1718 года.
- 56 *Saint-Simon.* Op. cit. Т. I. P. 86. Суббота, 19 марта 1701 года.
- 57 *Ibid.* P. 867.
- 58 *Orléans.* Op. cit. Т. I. P. 295. Письмо от 14 декабря 1710 года.
- 59 *Vallot, A., Aquin, A. d', Fagon, G.* Journal de la santé du roi Louis XIV de l'année 1647 à l'année 1711, écrit par Vallot, d'Acquin et Fagon, tous trois ses premiers médecins, avec introduction, notes, réflexions critiques et pièces justificatives par J.-A. le Roi. Paris, 1862. P. 304.
- 60 *Caroly, M.* Le Corps du Roi-Soleil: grandeur et misère de Sa Majesté Lo XIV. Paris, 1991. P. 80.
- 61 États de la France. 1699. P. 101. 1712. Т. I. P. 262. *Vallot.* Op. cit. P. 304.  
États de la France. 1694. P. 105.
- 62 *Ibid.* P. 85. «Под этим *сердо* были еще другие слуги, занимавшиеся делами
- 63 буфетной, а лакеи служивых дворян доедают после них то, что унесли с их стола».
- 64 *Saint-Simon.* Op. cit. P. 245.
- 65 *Ibid.* Т. V. P. 411.
- 66 *Ibid.*
- 67 *Massialot, F.* Le Cuisinier roïal et bourgeois, qui apprend à ordonner toutes sortes de repas, & la meilleure manière des ragoûts les plus à la mode & les plus exquis. Ouvrage très utile dans les familles & singulièrement nécessaire à tous maîtres d'hôtel & écuiers de cuisine. Paris, 1691. P. 140.
- 68 *Orléans.* Op. cit. Т. I. P. 329. Письмо от 22 января 1713 года.



- 69 Versailles et les tables royales en Europe. Paris: Musées nationaux, 1994. Note 73.
- 70 *La Quintinie, J. de. Instructions pour les jardins fruitiers et les potagers avec un traité des orangers, suivy de quelques réflexions sur l'agriculture par feu Jean de la Quintinyc.* Paris, 1690. T. I. P. 116.
- 71 Ibid. P. 236.
- 72 *Saint-Simon.* Op. cit. P. 438.
- 73 *Vallot.* Op. cit. P. 71, 11.
- 74 *Caroly, M. Le Corps du Roi-Soleil: grandeur et misère de Sa Majesté Louis XIV.* Paris, 1991. P. 54.
- 75 États de la France. 1694. P. 99, 106.
- 76 États de la France. 1674. P. 124.
- 77 *Caroly.* Op. cit. P. 61.
- 78 Ibid. P. 102.
- 79 États de la France. 1694. P. 107. *Saint-Simon.* Op. cit. T. II. P. 676.
- 80 AN, KK 01-547. P. 3-4. Устав офицеров Короля.
- 81 *Louis XIV. Mémoires, suivis de réflexions sur le métier de roi. Instructions au duc d'Anjou. Projet de harangue / Textes présentés et annotés par Jean Longnon.* Paris, 1978. P. 15.
- 82 Этикет – согласно словарю Фюретьера, речь идет о прошениях или записках, передаваемых старшему судебному приставу для апелляции дел в Большом совете. В «Литре» 1891 года дается такое толкование: «Придворный церемониал, записанный в формуляре. Мадам д'Ольнуа в воспоминаниях о путешествии в Испанию пишет: «Я узнала, что есть известные правила, учрежденные королем, которым следуют вот уже более века, никоим образом от них не уклоняясь. Их называют дворцовым этикетом».
- 83 *Élias, N. La Société de Cour.* Paris, 1974. P. 84.
- 84 États de la France. 1692. P. 280-281.

- 85 «Большая сервировка» накрывалась в передней покоев королевы вплоть до смерти дофины в 1690 году. Затем она стала подаваться в апартаментах короля, в первой передней его покоев. Когда король ел у королевы, блюда готовились двумя столовыми ведомствами. Королева и гости, сидевшие с ее стороны стола, ели блюда, приготовленные столовым ведомством королевы, а королю и гостям, сидевшим с его стороны, подавались блюда, приготовленные столовым ведомством короля.
- 86 До 1664 года *неф* устанавливался на королевском столе, но потом, «желая есть вместе с королевской семьей, ставшей более многочисленной, и находя, что *неф* загромождает стол, он [Людовик XIV] приказал, чтоб его устанавливали в зале для стражников на столе, который был бы чем-то вроде пакагуза при его столе». *Неф*, таким образом, оказывался на столе короля только по особо торжественным случаям.
- 87 Versailles et les tables royales en Europe. Paris: Musées nationaux, 1994. P. 48–51.
- 88 *Кадена*, использовавшийся также принцами, герцогами и пэрами, клался справа от тарелки. Он представлял собой маленький ларчик из драгоценного металла, в котором хранились приборы и зубочистка. Таким образом хозяин *кадена* пытался защититься от отравления.
- 89 États de la France. 1694. P. 78.
- 90 Ibid. P. 80–81. Установление от 5 сентября 1676 года.
- 91 *Saint-Simon*. Op. cit. P. 365. Запись 1697 года.
- 92 Versailles et les tables royales en Europe. P. 169, note 73. P. 66.
- 93 Le Mercure galant. 1707, октябрь.
- 94 *Franklin, A.* La Vie privée d'autrefois: La cuisine. Paris, 1888. P. 179.
- 95 27 сентября 1619 года Людовик де Бурбон, на правах великого магистра королевского дома, хотел подать салфетку Людовику XIII, сидевшему за ужином. Но Конде вырвал ее у него из рук и сам подал королю на правах принца крови. Салфетка государя была одним из тех символических предметов, с помощью которых король отличал своих подданных и оказывал им честь. См.: *Jouanna, A.* Le Devoir de révolte: la noblesse française et la gestation de l'État moderne. Paris, 1989. P. 241.
- 96 États de la France. 1694. P. 84; 1682. P. 54.

- 97 Ibid. 1694. P. 82—83.
- 98 *Saint-Simon*. Op. cit. T. III. P. 141—142.
- 99 Versailles et les tables royales en Europe. P. 65, note 26.
- 100 *Saint-Simon*. Op. cit. T. V. P. 605—609.
- 101 Ibid.
- 102 Ibid. P. 610—612.
- 103 *Lefèvre d'Ormesson, O. Journal*. Paris, 1860—1861. T. II. P. 199.
- 104 *Saint-Simon*. Op. cit. T. III. P. 141—142.
- 105 Ibid. P. 26.
- 106 Ibid. P. 108.
- 107 *Orléans*. Op. cit. T. I. P. 79. Письмо от 16 мая 1705 года.
- 108 *Saint-Simon*. Op. cit. T. I. P. 263.
- 109 *Grèce, M. de. Louis XIV: l'envers du Soleil*. Paris, 1979. P. 265.
- 110 *Saint-Simon*. Op. cit. T. III. P. 887.
- 111 *Pitte, J.-R. Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*. Paris, 1991. P. 125—128.



ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ

---

РАЗДЕЛЕННОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ



*Кулинарное искусство, разумеется, проявляется в практике. Лучший способ понять, как ели французы XVII века, – это самим приготовить их любимые блюда и насладиться ими вместе с гостями. Однако рецепты той эпохи отличаются туманностью изложения: порой из них трудно понять, сколько нужно брать тех или иных продуктов и сколько времени готовится блюдо. Поэтому мы обратились к Патрику Рамбуру, историку по образованию, шеф-повару, преподающему кулинарное искусство в специализированном лицее. Патрик Рамбур помог нам отобрать и адаптировать некоторые рецепты. Надеемся, что они вдохновят читателей и подвигнут кого-то к тому, чтобы приготовить приведенные здесь блюда самостоятельно. Чтобы ощутить полное гастрономическое удовольствие, советуем подавать к ним по преимуществу легкие вина из виноградных сортов «пино нуар» или «пино менье».*





## СУПЫ

### РЫБНЫЙ БУЛЬОН

*Этот бульон – основа для всех рыбных супов, какие подаются к столу, с некоторыми отличиями для каждого из них, которые указаны отдельно... Его можно приготовить, к примеру, следующим образом. Берете большой котел, сообразно тому, сколько супа вам потребуется; наливаете в него воды и ставите на огонь, кладете туда корни петрушки, пастернак и луковицы целиком, добавляете пригоршню петрушки и щавеля, разнообразные травы и свежее масло; хорошенько все это приправляете. Потом кладете туда рыбы кости и хребты, очищенные от мяса, которое пойдет на фарш; также кладете тщательно промытые потроха, взятые от тех рыб, которые пойдут затем для фарширования; и, если вам угодно, несколько нарезанных креветочных хвостов и четыре-пять ложек лукового сока. Когда все это будет должным образом приправлено и хорошенько сварится, процеживаете бульон; переливаете его обратно в котел и держите на огне, чтобы ваш суп томился; кладете туда рыбу по вашему выбору и других продуктов.*

[Массиало. Королевский и мещанский повар. С.157–158]

#### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 1 ЛИТРА РЫБНОГО БУЛЬОНА

600 г рыбных костей и обрезков

40 г сливочного масла

100 г лука

60 г пастернака или моркови

15 г петрушки

15 г щавеля

15 г кервеля

5–6 стеблей шнитт-лука

1 большой лавровый лист

1–2 веточки тимьяна

Соль крупного помола, перец горошком

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Растопите масло в большой кастрюле. Потомите в нем несколько минут, не колеруя, мелко порезанный лук и пастернак, затем добавьте хорошо промытые и обсушенные рыбы кости. Потомите еще несколько минут, после чего залейте 1,5 литра воды, добавьте *букет гарни*, составленный из зелени петрушки, шнитт-лука, кервеля, тимьяна и лаврового листа, перевязанных веревочкой. Не забудьте положить щавель и крупно нарубленную зелень петрушки. Варите бульон на небольшом огне около 30 минут, по необходимости снимая пену. В конце варки слегка посолите и добавьте несколько горошин перца. Процедите бульон.

---

## СУП А-ЛЯ РЕН (для постных дней)

*Порубите мясо угря и потушите его со сливочным маслом и половиной стакана белого вина; когда оно сварится, разотрите его в ступке вместе с двумя дюжинами миндальных орехов, а после все это протрите через сито вместе с натуральным рыбным бульоном; теперь поставьте суп вариться в небольшом горшке, положив туда соль, пакет с гвоздикой и один шампиньон; мешайте его скалкой; еще положите туда кусок зеленого лимона; затем пропитайте хлебные корки рыбным бульоном – и подавайте этот густой отвар, сдобренный рыбными малаками, шампиньонами, гранатом, лимонным соком и грибным соком.*

[ПЬЕР ДЕ ЛЮН. ПОВАР. С. 291]

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

1,2 кг угрей	5–6 стеблей шнитт-лука
1 л рыбного бульона	1–2 веточки тимьяна
40 г сливочного масла	2 гвоздики
125 г смолотых в пудру миндальных орехов	1 зеленый лимон (примерно 80 г)
200 мл белого вина	1 лимон (примерно 100 г)
200 г шампиньонов	2 ломтя деревенского хлеба (примерно 80 г)
10 г зелени петрушки	Соль мелкого помола
10 г кервеля	

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Попросите, чтобы в рыбном магазине угрей очистили, выпотрошили и срезали филе. Из костей, голов и хвостов приготовьте рыбный бульон (см. предыдущий рецепт).

Филе угря порежьте небольшими кубиками и потомите, не колеруя, в разогретом сливочном масле в течение 5 минут. Влейте белое вино и тушите еще 10—15 минут. Затем добавьте миндальную пудру и все вместе хорошо разотрите в ступке или измельчите миксером. Добавьте большую часть рыбного бульона (немного бульона нужно оставить для пропитки хлеба) и протрите все через сито. Хорошо размешайте, положите *букет гарни* из зелени петрушки, кервеля, шнитт-лука, тимьяна и заложеной в середину гвоздики. Добавьте полностью очищенный от кожуры и порезанный кубиками зеленый лимон. Варите примерно 15 минут.

В это время отварите порезанные шампиньоны в небольшом количестве подсоленной воды с лимонным соком около 2 минут. Если необходимо, протрите суп через мелкое сито и проверьте, хорошо ли он приправлен. Перед подачей на стол положите на дно супницы два куса слегка обжаренного хлеба, предварительно разрезав каждый кусок надвое. Сверху налейте немного кипящего бульона; дайте хлебу пропитаться. На хлеб положите процеженные шампиньоны. Залейте супом. Подавайте очень горячим.

---

## МОЛОЧНЫЙ СУП ИЗ ТЫКВЫ

*Режете тыквы на весьма мелкие кубики, припускаете их на сковороде с белым маслом, добавив петрушку, рубленый кервель, пакет, соль, и все это кладете в глиняный горшок с кипящим молоком; затем выкладываете на пропитанные хлебные корки; сдабриваете суп белым перцем и подаете к нему жареный хлеб.*

[ПЬЕР ДЕ ЛЮН. ПОВАР. С. 348]

*Режете тыквы на кубики, припускаете их на сковороде с белым маслом; когда тыква будет готова, кладете ее в глиняный горшок с горячим молоком; приправляете солью, перцем, пакетом, хорошо измельченными пряными травами; когда суп будет готов, выливаете его на пропитанные хлебные корки; подаете с жареным хлебом.*

[ПЬЕР ДЕ ЛЮН. ПОВАР. С. 423]

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

1 кг мякоти тыквы  
1 л цельного пастеризованного  
молока  
40 г сливочного масла  
10 г зелени петрушки  
10 г кервеля

5—6 стеблей шнитт-лука  
1—2 веточки тимьяна  
2 гвоздики  
4 ломтя деревенского хлеба  
(примерно 160 г)  
Мелкая соль, белый перец

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Порежьте мякоть тыквы кубиками со стороной приблизительно в 1 см. Растопив на сковороде 20 г сливочного масла, потомите, не колеруя, кубики тыквы в течение восьми минут. В конце посолите, добавьте мелко порубленные петрушку и кервель. Выложите все это в глубокую кастрюлю и залейте кипящим молоком. Добавьте перевязанный ниткой *букет гарни* из корней петрушки, шнитт-лука и тимьяна с заложеной в середину гвоздикой. Варите на маленьком огне 5 – 10 минут. Приправьте еще, если необходимо.

Тем временем отделите от двух ломтей хлеба мякиш, порежьте его маленькими кубиками, растопите на сковороде оставшиеся 20 г масла и обжарьте кусочки мякиша до золотистого цвета.

Перед подачей на стол положите в супницу два оставшихся ломтя хлеба, предварительно высушив их в печи и разрезав каждый ломоть надвое. Пропитайте хлеб кипящим молоком из супа, сверху выложите обжаренный хлебный мякиш и залейте супом. Отдельно подайте посыпанные перцем крутоны из деревенского хлеба.

---

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

### КУСКИ ЛОСОСЯ В НЕЖНОМ СОУСЕ

*Режете лосось или другую рыбу, какую хотите, на куски; обваливаете их в муке и жарите в белом масле; делаете нежный соус из красного вина, сахара, корицы, соли, перца, гвоздики, зеленого лимона; тушите рыбу вместе с соусом; при подаче на стол кладете к рыбе дольки лимона.*

[ПЬЕР ДЕ ЛЮН. ПОВАР. С. 298]

#### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

640 г филе лосося  
(4 куска по 160 г)  
60—80 г муки

50 г сливочного масла  
1 лимон (примерно 100 г)  
Соль мелкого помола

#### Соус

1 л красного вина  
(Beaujolais, Cotes-du-Rhône)  
130 г сахарной пудры  
3 гвоздики

1 зеленый лимон (примерно 80 г)  
1/2 кофейной ложки молотой корицы  
15 г хлебного мякиша  
Мелкая соль, перец

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Влейте в кастрюльку вино, положите сахар, корицу, гвоздику, очищенный лимон (без кожуры и зернышек), немного соли и перца.

Варите примерно 15 минут. Затем добавьте обжаренный и порезанный на крупные кубики хлебный мякиш. Варите еще 10 минут. Тщательно все размешайте, а затем протрите через мелкое железное сито. Приправьте, если необходимо.

Слегка посолите и обваляйте в муке куски лосося. Разогрейте в сотейнике масло и обжарьте их по 5–6 минут с каждой стороны до легкой корочки. Удалите лишний жир и залейте рыбу тремя четвертями соуса. Тушите на слабом огне 5 минут. Важно, чтобы лосось не переварился. Разложите куски лосося на блюде, украсив посыпанными корицей дольками лимона. Соус подавайте отдельно.

---



## УГОРЬ В КОРИЧНЕВОМ СОУСЕ

*Режете угря на ломтики и слегка обжариваете на сковородке в коричневом масле с хорошо измельченными пряными травами и шнитт-луком, добавляете стакан белого вина, немного вержю и жареной муки, а еще перца, мускатного ореха, гвоздики, соли и каперсов; варите все это в глиняном горшке или иной посуде; когда будете подавать, украсьте лимоном.*

[ПЬЕР ДЕ ЛЮН. ПОВАР. С. 299]

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

1,2 кг угрей	15 г шнитт-лука
50 г + 15 г сливочного масла	15 г каперсов
15 г муки	100 г мелкого или крупного репчатого лука
20 мл белого вина	3 гвоздики
20 мл вержю из Перигора	Мускатный орех, мелкая соль,
30 мл воды	белый перец
15 г петрушки	1 лимон (примерно 100 г)

То есть предварительно прожаренном до темного цвета. — *Примеч. пер.*

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Попросите продавца очистить и выпотрошить угрей. Сделайте на коже небольшие насечки, чтобы куски не деформировались при варке. Нарежьте угрей на аккуратные куски по 5—6 см шириной, посолите, поперчите и слегка посыпьте мускатным орехом. Обжарьте в масле до легкой корочки в течение примерно 5 минут. Затем выложите куски угря в чугунную кастрюлю, положите туда же порубленную зелень петрушки и шнитт-лук. Отложите.

Возьмите сотейник, в котором жарился угорь, и в том же масле обжарьте репчатый лук, нарезанный маленькими кубиками, до золотистой корочки. Добавьте белое вино, *вержю*, воду и гвоздику; варите 10 минут.

Тем временем растопите в маленькой кастрюльке 15 г масла, добавьте муку и жарьте несколько минут. Переложите жареную муку в бульон и варите 10 минут.

Процедите соус через мелкое сито, вылейте его в чугунную кастрюлю с кусками угря, добавьте каперсы и варите на небольшом огне около 5 минут. Приправьте, если необходимо, и проверьте, хорошо ли проварилась рыба. Подавайте с дольками лимона, посыпанными корицей.

---

## ЩУКА С УСТРИЦАМИ

*Режете щуку на куски и кладете их в кастрюлю, заливаете белым вином, кладете туда петрушку, шнитт-лук, шампиньоны, порезанные трюфели, а еще соль, перец и хорошее масло. После берете устрицы, бланшируете их в воде с капелькой вержю и добавляете к остальному вместе с устричным соком. Когда будете подавать свое блюдо, раскладываете куски рыбы с устрицами и украшаете их тем, что у вас есть. Другая рыба, которую подают с устрицами, готовится тем же способом.*

[МАССИАЛО. КОРОЛЕВСКИЙ И МЕЩАНСКИЙ ПОВАР. С. 161]

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

4 куска (каждый по 200 г)	30 г сливочного масла
щуки или другой рыбы	8 г трюфелей
(хека, сайды и т.д.)	250 г шампиньонов
12 устриц	200 г мелкого репчатого
75 мл белого вина	лука
20 мл вержю из Перигора	10 г петрушки
20 мл воды	Крупная соль, перец

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Перевяжите куски рыбы и отложите. Приготовьте *кур-бульон*. Для этого потомите в сливочном масле около 5 минут, не колеруя, ма-

ленькие луковицы целиком или крупные луковицы, нарезанные на тонкие продольные ломти. Добавьте очищенные, вымытые и порезанные шампиньоны и тушите все вместе еще 5 минут, часто помешивая деревянной лопаточкой. Добавьте трюфели, нарезанные волокнами толщиной в 1—2 мм, и порубленную петрушку. Залейте белым вином, посолите, поперчите и варите 10 минут на среднем огне. Приправьте, если необходимо, и дайте остыть.

Откройте устрицы, слейте их сок в отдельную кастрюльку; добавьте к нему *вержю* и воду; варите 5 минут. Устрицы быстро выпустите и отложите. Процедите отвар из устричного сока и влейте его в *кур-бульон*. Залейте бульоном куски рыбы, предварительно выложенные в рыбный котелок. Медленно доведите до кипения и варите 8—10 минут. Выньте куски рыбы, удалите нитки, положите рыбу на сервировочное блюдо, обложите горячими устрицами, гарниром, извлеченным из *кур-бульона*, и немного полейте сверху *кур-бульоном*.

---

## МИДИИ ДЮ-ПУАССОН

*Очищаете мидии и варите их вместе с букетом гарни; как только они откроются, вынимаете их и извлекаете мясо из раковин; потом тушите это мясо со свежим маслом, хорошо порубленной петрушкой и шнитт-луком, приправляете перцем и мускатным орехом. После чего разводите яичные желтки с вержю и смешиваете этот соус с устрицами. Украшаете устрицы их раковинами и подаете.*

[ЛАВАРЕНН. ФРАНЦУЗСКИЙ ПОВАР. С. 248]

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

1,2 кг мидий	10 г кервеля
40 г сливочного масла	5—6 стеблей шнитт-лука
8 мял вержю из Перигора	1—2 веточки тимьяна
6 яичных желтков	2 гвоздики
40 г мелкого или крупного репчатого лука	Мелкая соль, белый перец, мускатный орех
15 г петрушки	

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тщательно почистите и промойте мидии. Положите их в глубокую чугунную кастрюлю вместе с букетом гарни из корней петрушки, кервеля, шнитт-лука и тимьяна, перевязанных ниткой, с заложен-

ной в середину гвоздикой. Накройте крышкой и держите на огне до тех пор, пока мидии не раскроются. Охладите мидии, очистите их от раковин. Сок сохраните.

Затем разогрейте сливочное масло и обжарьте в нем тщательно процеженные мидии с луком, нарезанным на небольшие кубики. Жарьте мидии до легкой корочки, но не пересушите. Добавьте мелко порубленную зелень петрушки, перец и тертый мускатный орех. Отложите.

Положите в сотейник или маленькую кастрюльку яичные желтки и добавьте к ним немного процеженного сока мидий (2 мл). Осторожно подогревайте на слабом огне, энергично взбивая венчиком, пока желтки не загустеют. Желтки должны вдвое увеличиться в объеме. Когда после взмаха венчика будет показываться дно сотейника, соус готов: снимите его с огня и медленно введите в него *вержю*, непрерывно помешивая. Приправьте, если необходимо. По желанию можно добавить в соус еще сока мидий, но соус должен оставаться густым.

Вылейте половину соуса на горячие мидии, остальное подайте в соуснике.

## МЯСО, ДИЧЬ, ПОТРОХА

### ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ ПОД МАРИНАДОМ

*Режете печень на продольные куски и кладете эти куски в смесь из уксуса, соли, перца, прибавив пакет; затем посыпаете их мукой и обжариваете в растопленном сале; подаете с петрушкой, белым перцем и чесночным уксусом.*

[ПЬЕР ДЕ ЛЮН. ПОВАР. С. 357]

#### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

4 куска телячьей печени (каждый по 150 г)	15 г кервеля
50 г муки	5—6 стеблей шнитт-лука
50 г сала	1—2 веточки тимьяна
15 мл уксуса	2 гвоздики
20 г петрушки	2 дольки чеснока (примерно 10 г)
	Белый перец, мелкая соль

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовьте *букет гарни*, перевязав ниткой корни петрушки, шнитт-лук, кервель, тимьян и заложив внутрь гвоздику. Можете также добавить кусочек сала, которое используется в *пакете* Пьера де Люна, но для быстрого маринада в этом нет необходимости.

Посолите и поперчите куски печени, разложите их на блюде вместе с *букетом гарни*, залейте уксусом и оставьте по крайней мере

на четверть часа. В это время порубите зелень петрушки и очищенные головки чеснока.

Выньте из маринада куски печени, обсушите их бумажными салфетками и слегка обваляйте в муке. Растопите на сковороде сало и обжарьте куски печени на небольшом огне по 5 минут с каждой стороны. Выложите на отдельное блюдо.

Быстро обжарьте на сковороде чеснок, затем влейте туда уксус и немного уварите. Подогрейте в этом соусе куски печени. Разложите их на сервировочном блюде, полив сверху соусом из чеснока и уксуса. Посыпьте петрушкой и подавайте.

---



## ПАСТИЛКА ИЗ БАРАНЬЕЙ ЛОПАТКИ

*Вам понадобится хорошо выдержанная баранья лопатка, которую надо нашпиговать салом, солью, перцем, мускатным орехом, шнитт-луком и зажарить на вертеле; пока она жарится, надо смачивать ее водой и слегка посыпать солью; когда она будет готова, сделайте соус из устриц, анчоусов, каперсов, шампиньонов; обжарьте все это на сковороде с салом и мукой; подайте лопатку в этом соусе с дольками лимона.*

[ПЬЕР ДЕ ЛЮН. ПОВАР. С. 259]

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

1,2 кг лопатки молодого барашка	10 г каперсов
100 г сала	Примерно 6 г шнитт-лука
40 г сливочного масла или сала	300 г шампиньонов
20 г муки	60 мл воды
12 устриц	1 лимон (примерно 100 г)
3 филе анчоусов в растительном масле	Соль, перец, мускатный орех

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Попросите мясника удалить из лопатки кости, нашпиговать ее салом и перевязать. Кости возьмите с собой. Разогрейте духовой шкаф до 230° С. Натрите лопатку со всех сторон солью (можете

пользоваться крупной солью, но не пересолите), перцем и мускатным орехом. Мелко порежьте шнитт-лук и тоже натрите им мясо. Положите лопатку на противень, вокруг разместите кости. Поставьте в духовой шкаф и запекайте около 40 минут: при этом через 15 минут переверните мясо, а за 10 минут до окончания жарки полейте его 20 мл воды.

Тем временем почистите, вымойте и порежьте тонкими ломтиками шампиньоны. Разогрейте на сковороде 20 г сала или сливочного масла и обжарьте шампиньоны; из них должен выйти сок. Возьмите анчоусы; дайте стечь маслу, мелко порубите и добавьте к шампиньонам. Заколеруйте. Затем добавьте вынутые из раковин устрицы (сохранив сок) и каперсы. Отложите.

Снимите мясо с противня и заверните в фольгу. Кости положите в кастрюлю, добавив оставшийся на противне мясной сок, 40 мл воды и сок от устриц. Варите кости около 20 минут.

В другой кастрюле растопите оставшееся сало или масло и заколеруйте муку в течение 5 минут. Дайте остыть. Выньте кости из бульона и процедите его через мелкое сито. Смешайте с помощью венчика горячий бульон и заколерованную муку; варите не меньше 5 минут. Добавьте шампиньоны с анчоусами, устрицами и каперсами и поварите еще несколько минут. Приправьте, если необходимо.

Налейте на сервировочное блюдо соус, сверху выложите горячее мясо, предварительно сняв с него нитки, украсьте дольками лимона, посыпанными корицей, и подавайте.

## Ф И Л Е П У Л Я Р О К

*Сперва надо зажарить пулярок, после тщательно отделить филе и все другое мясо, потом удалить жир и разложить мясо на блюде. Теперь надо сделать вот какой соус: рубите петрушку, немного шнитт-лука, каперсов, чеснока и все это кладете в кастрюлю, добавляете немного [растительного] масла и уксуса и как следует приправляете. Хорошенько все это смешиваете и выжимаете туда лимонный сок; но не ставьте соус на огонь. Когда хорошо смешиваете соус, вылейте его на филе пулярок, разложенное на блюде, и подавайте это блюдо холодным.*

[МАССИАЛО. КОРОЛЕВСКИЙ И МЕЩАНСКИЙ ПОВАР. С. 428—429]

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

1 курица весом примерно 1,2 кг	4 мл уксуса
60 г петрушки	20 мл оливкового масла
40 г мелкого репчатого лука	1 лимон (примерно 100 г)
40 г каперсов	Мелкая соль, белый перец
2 дольки чеснока (примерно 10 г)	

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте духовой шкаф до 200—220° С и запекайте курицу, натертую солью и перцем, 1 час. Тем временем порубите петрушку, каперсы, чеснок, порежьте лук маленькими кубиками. Приготовь-

те соус *винегрет*: соедините оливковое масло с уксусом, лимонным соком, каперсами, солью и перцем; добавьте петрушку и лук. Отложите.

Когда курица будет готова, дайте ей немного остыть. Затем отделите филе и срежьте мясо с окорочков. Снимите с мяса кожу, очистите его от костей и нарежьте полосками. Разложите в один слой на блюде, залейте соусом *винегрет* и оставьте мариноваться на несколько часов.

---

## ЯЙЦА И ГАРНИРЫ

### ВЫПУСКНЫЕ ЯЙЦА С ЛУКОМ

*Нагреваете масло в сковороде до бурого цвета, потом жарите в нем нарубленный лук; приправляете мелкой солью и перцем; когда лук поджарится, добавляете к нему немного уксуса и сразу же выкладываете этот соус на выпускные яйца; некоторые добавляют также немного муската. Заметьте, что, если яйца уложены на блюдо в форме рыбы, это блюдо называют яичный лосось.*

[ЛАВАРЕНН. ФРАНЦУЗСКИЙ ПИРОЖНИК. С. 430]

#### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

4 очень свежих яйца  
5 мл белого уксуса  
4 мл красного уксуса

400 г лука  
Мелкая соль, белый перец,  
мускатный орех

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Почистите лук и нарежьте его небольшими кубиками. Растопите в маленькой кастрюльке половину масла. Положите лук, посолите, поперчите, потрите немного мускатного ореха и поставьте томиться на среднем огне под крышкой примерно на 1,5 часа, время от времени помешивая деревянной лопаточкой. Лук нужно заколеровать, но не пережарить. В конце тушения добавьте красный уксус и снимите с огня.

Тем временем вскипятите воду в сотейнике или маленькой кастрюльке (уровень воды не должен превышать 6–8 см). Влейте белый уксус. Разбейте яйцо в чашку, затем аккуратно переложите его в кипящую воду, после чего уменьшите огонь, чтобы поверхность воды только слегка волновалась. Варите яйцо 2–3 минуты. Белок должен затвердеть, а желток приобрести кремообразную консистенцию. Выньте яйцо шумовкой и положите в холодную воду. Повторите ту же процедуру с оставшимися тремя яйцами. Придайте яйцам овальную форму, обрезав, если нужно, белок по краям, и выложите их обсыхать на кухонную бумагу.

Непосредственно перед подачей на стол разогрейте яйца, осторожно погрузив их в слабо кипящую воду на 1 минуту. Разложите их на блюде и выложите сверху горячий лук.

## ОМЛЕТ А-ЛЯ МОД

*Взбейте и посолите яйца; добавьте к ним семена пинии, изюм и мелко порубленную цедру небольшого засахаренного лимона. Когда масло растопится на сковороде и немного потемнеет, вылейте туда яйца и жарьте, хорошенько помешивая. Когда омлет умеренно прожарится, выложите его на блюдо; можете его свернуть как колбасу. Потрите сверху сахару; а еще можете сбрызнуть его несколькими каплями розовой или коричной воды.*

[ЛАВАРЕНН. ФРАНЦУЗСКИЙ ПИРОЖНИК. С. 430]

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

12 яиц	50 г сахара
50 г сливочного масла	10 мл воды
40 г изюма	Мелкая соль
40 г семян пинии	Несколько капель розовой воды
1 лимон (примерно 100 г)	Немного сахарной пудры для присыпки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вымойте и насухо вытрите лимон. Очистите его специальным ножом для чистки овощей, то есть срежьте самый верхний, тонкий слой кожуры желтого цвета; затем наложите полоски кожуры друг на друга и нарежьте их продольно тонкой лапшой. Сложите в большую кастрюльку, залейте водой, доведите до кипения и блан-

шируйте несколько минут. Слейте воду. Снова залейте цедру водой и еще раз вскипятите. Затем остудите ее в холодной воде. В другую кастрюльку налейте воду до уровня примерно 10 см, положите сахар, размешайте вилкой и доведите до кипения. Варите цедру в этом сиропе на слабом огне около 15 минут.

Тем временем замочите в теплой воде изюм. Когда он размякнется, выньте его и обсушите.

Выпустите в миску яйца и слегка взбейте. Посолите, добавьте вываренную в сиропе цедру и изюм; размешайте.

На сковороде растопите масло. Когда оно хорошо разогреется, обжарьте в течение нескольких минут семена пинии, а затем вылейте яйца и выпекайте до готовности. Перед подачей на стол сбрызните омлет розовой водой и присыпьте сахарной пудрой.

---



## ГАРНИР: РАГУ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

*Порежьте шампиньоны и обжарьте их в сале или масле, приправив солью, мускатным орехом и пряными травами. Сделайте мезон, взяв не много муки, яичные желтки и лимонный сок.*

[Массиало. Королевский и мещанский повар. С. 184—185]

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

600 г шампиньонов	5—6 стеблей шнитт-лука
50 г сливочного масла	1—2 веточки тимьяна
10 г муки	2 гвоздики
2 яичных желтка	1 лимон (примерно 100 г)
20 г петрушки	20 мл воды
15 г кервеля	Мелкая соль, мускатный орех

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Почистите, вымойте и порежьте шампиньоны. Разогрейте на сковороде сливочное масло и потомите их, не колеруя, в течение 5 минут; грибы должны выделить сок. Посолите, посыпьте тертым мускатным орехом, добавьте лимонный сок, воду и *букет гарни* из зелени петрушки, шнитт-лука, кервеля и тимьяна, перевязанных ниткой, с заложеной в середину гвоздикой. Можете добавить ломтик сала. Тушите на слабом огне 8 минут.

Выньте шампиньоны. К соку, в котором они тушились, с помощью вилки постепенно примешайте муку. Доведите до кипения и варите 5 минут. Процедите соус через мелкое сито, положите в него шампиньоны, приправьте, если необходимо; снова подогрейте. Снимите с огня и постепенно примешайте желтки. Больше не кипятите. Подавайте.

---

## КАК ДЕЛАТЬ БЕЛОЕ ТОНКОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПЕЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ПОДАВАЕМЫХ НА ТАРЕЛКАХ, И ДЛЯ ДРУГИХ, КОТОРЫЕ ЕДЯТ ГОРЯЧИМИ, А ТАКЖЕ ДЛЯ ПИРОГОВ, ТОРТОВ, ТАЛМУЗ И ИНОГО ПЕЧЕВА

*Делаете белое тесто, куда кладете не два фунта масла на каждые полбу-асо муки, а три фунта. Насыпьте крупитчатой муки на место для раскатывания теста, то есть на чистый стол; сделайте в середине дырку или ямку. Пирожники называют это углубление родничком. Положите туда свежего масла; если оно твердое, нужно его сперва размять и размягчить, а уж потом класть. Когда положите масло внутрь муки, туда же положите примерно три унции соли, растолченной в порошок. Теперь прибавьте полсетье воды или около того. И сразу же начинайте мять и вымешивать тесто руками и, по мере того как вы его месите, время от времени сбрызгивайте его малой толикой воды.*

[ЛАВАРЕНН. ФРАНЦУЗСКИЙ ПИРОЖНИК. С. 329—330]

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8 ПОРЦИЙ

250 г муки  
5 г мелкой соли

125 г сливочного масла  
5 мл воды

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Горкой просейте муку на рабочую поверхность. Нарубите масло кусочками и размягчите его, если необходимо. Положите масло в центр муки и осторожно перемешайте кончиками пальцев, чтобы мука впитала масло. Вы получите тесто, по консистенции напоминающее крупу. Нужно потереть его между ладонями, чтобы текстура стала более тонкой.

Насыпьте крупу из теста горкой. В середине сделайте углубление, влейте в него воду, добавьте соль. Медленно перемешайте все кончиками пальцев, затем резко расплющите тесто ладонью и сформируйте шар. Еще раз расплющите тесто, подбирая кусочки. Снова сделайте шар, слегка присыпьте его мукой, заверните в пленку и положите в прохладное место, чтобы тесто затвердело.

---

## ПИРОГ С ДЫННЫМ МАРМЕЛАДОМ

*Поварите мякоть дыни в стакане белого вина. Когда вино уварится, разотрите дыню в ступке вместе с двумя миндальными печеньями макарон, малой толикой сахара и корицей. Сделайте открытый пирог из тонкого теста. Когда будете подавать пирог, посыпьте его сахаром и украсьте цветками апельсинового дерева, а еще можете его заморозить.*

[ПЬЕР ДЕ ЛЮН. ПОВАР. С. 390]

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8 ПОРЦИЙ

Для песочного теста:

250 г муки  
5 г мелкой соли  
125 г сливочного масла  
5 мл воды

Для мармелада:

1,5 кг мякоти незрелой дыни  
15 мл белого вина  
Monbazillac

3—4 миндальных печенья  
макарон среднего размера  
120—150 г сахарной пудры  
(в зависимости от спелости дыни)  
1 кофейная ложка молотой корицы  
(примерно 10 г)  
Немного сахарной пудры  
для присыпки  
Несколько капель воды из цветков  
апельсинового дерева

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сделайте песочное тесто (см. предыдущий рецепт) и положите его в прохладное место.

Очистите дыни от кожуры и семечек, мякоть нарежьте кубиками. Положите мякоть дыни в кастрюльку, влейте белое вино и доведите до кипения. Варите на среднем огне не менее получаса. Если после этого останется избыток влаги, откиньте на дуршлаг. Смешайте с раскрошенным миндальным печеньем и сахаром, пропустите все через миксер.

Раскатайте тесто не слишком толстым слоем и уложите его в форму для пирога диаметром 26 см. Сверху выложите мармелад. Разогрейте печь до 190—200° С и выпекайте пирог примерно 45 минут. Подавайте теплым, сбрызнув его несколькими каплями воды из цветков апельсинового дерева и слегка посыпав сахарной пудрой.

---

## ПИРОГ С МЯКОТЬЮ ГРУШ

*Выложите в пирожную сковороду раскатанное тесто, потом насыпьте слой сахара, а сверху положите яблоки или груши, очищенные от кожуры, без сердцевинки и семечек, довольно мелко порубленные или же нарезанные дольками и смешанные с семенами пинии, изюмом и, если желаете, с лимонной коркой. Все это присыпьте корицей, истолченной в порошок, и умеренным количеством сахарной пудры, а еще положите туда кусок свежего сливочного масла, размером, к примеру, с орех или около того, если вы готовите фруктовый пирог. Поставьте ваш пирог в печь и держите, пока он не подрумянится. Когда же он будет готов, посыпьте его сверху сахаром и снова ненадолго поставьте в печь.*

[ЛАВАРЕНН. ФРАНЦУЗСКИЙ ПИРОЖНИК. С. 381]

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6—8 ПОРЦИЙ

Для песочного теста:

500 г муки  
10 г мелкой соли  
250 г сливочного масла  
10 мл воды

50 г семян пинии  
1 лимон (примерно 100 г)  
100 г + 50 г сахарной пудры  
10 мл воды  
40 г сливочного масла

Для начинки:

1,5 кг незрелых груш  
50 г изюма

$\frac{1}{2}$ , или 1 кофейная ложка корицы  
1 желток  
Немного сахарной пудры для присыпки

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сделайте песочное тесто (см. предыдущий рецепт) и положите его в прохладное место.

Вымойте и насухо вытрите лимон. Очистите его ножом для чистки овощей, снимая только самый верхний желтый слой цедры, затем наложите корки друг на друга и нарежьте их продольно тонкими волокнами. Положите волокна цедры в маленькую кастрюльку, залейте водой, доведите до кипения и поварите несколько минут. Слейте воду и повторите эту операцию еще раз. Остудите цедру в холодной воде и процедите. В другой кастрюльке смешайте вилкой 50 г сахара и 10 мл воды, доведите до кипения. Положите в этот сироп лимонную цедру и варите при слабом кипении около 15 минут. Одновременно поставьте замачиваться изюм в теплой воде.

Очистите груши от кожуры и семечек и порежьте небольшими кубиками. Смешайте их в салатнике с сахаром, обсушенным изюмом, семенами пинии, засахаренными лимонными корками и корицей. Дайте настояться.

Тем временем раскатайте не слишком тонким слоем две трети имеющегося теста и уложите его в высокую форму для выпекания (диаметром 24 см, высотой 5 см). Раскатайте остаток теста, чтобы получилась крышка для пирога. Поместите фруктовую смесь на тесто, уложенное в форму, добавьте масло кусочками, прикройте крышкой из теста и хорошо защипайте края. В середине крышки сделайте маленькое отверстие для выхода пара, смажьте пирог желтком, смешанным с небольшим количеством воды. Выпекайте в печи, предварительно разогретой до 200° С, около часа. В конце присыпьте пирог сахарной пудрой. Этот пирог очень хорош как теплым, так и холодным. Когда вы будете его резать, из него должен вытекать сок. Полейте этим соком куски пирога, и он будет еще вкуснее.



## БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ А-ЛЯ РЕН

*Сделайте тесто, как описано в предыдущей главе, но только положите в него меньше яиц, ибо тесто для бисквитного печенья а-ля рен должно быть немного тверже; поэтому вместо, к примеру, восьми яиц, довольно будет шести. Когда тесто будет готово, переложите его лопаткой на белую бумагу и сделайте из него круглые печенья наподобие маленьких булочек, каковые присыпьте сверху сахаром. Для бисквитного печенья а-ля рен надобно разогреть очаг погорячее, нежели чем для обычного бисквитного печенья. Как только бисквитное печенье а-ля рен будет готово, выньте его из печи и отделите от бумаги, ловко просунув тонкий нож между бумагой и печеньем. Как делать тесто для обычного бисквитного печенья: выпустите в миску, к примеру, восемь яиц и взбейте их, как будто для омлета, прибавьте к ним примерно две щепотки толченого кориандра или зеленого аниса и один фунт сахарной пудры, все это перемешайте, потом добавьте не меньше чем три четверти фунта или же один фунт муки. Все это надо как следует перемешать и взбить, чтобы тесто стало белым. Бисквитное печенье выйдет тем красивей и лучше, чем тщательней взбито тесто...*

[ЛАВАРЕНН. ФРАНЦУЗСКИЙ ПИРОЖНИК. С. 416–417]

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 40 БИСКВИТНЫХ ПЕЧЕНИЙ

3 яйца  
200 г сахарной пудры  
250 г муки

1 кофейная ложка зеленого аниса  
в порошке  
Немного сахарной пудры для присыпки

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте печь до 180° С. В миске или салатнике взбейте яйца, как для омлета. Добавьте сахар и взбивайте дальше, пока смесь не побелеет и не удвоится в объеме (можете использовать электрическую сбивалку). Добавьте анис, затем в несколько приемов всыпьте просеянную муку, осторожно перемешивая ее со взбитыми яйцами деревянной лопаточкой. Дайте тесту постоять как минимум 15 минут. Затем покройте противень бумагой для выпекания и с помощью кондитерского мешка (насадка № 6) выдавите тесто лепешками 4,5–5 см диаметром. Каждое печенье слегка присыпьте сахаром. Выпекайте в печи 8–10 минут. Как только печенье будет готово, сразу снимите его с бумаги, остудите. Храните печенье в плотно закрытой коробке, например железной.

---

## КАК ДЕЛАТЬ МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ МАКАРОН

*Истолките миндаль, как мы учили в главе о масленах, а потом разотрите его в нежную пасту: взяв, к примеру, на один фунт миндаля столько же сахарной пудры. Добавьте туда четыре яичных белка и немного розовой водицы и все это растирайте и вымешивайте в ступке, пока тесто не станет упругим, но оно в то же время должно быть и мягким. Когда тесто будет готово, выложите его на белую бумагу лепешками, чтоб они слегка отстояли друг от друга и чтоб эти лепешки были немного продолговатыми, как полагается печенью макарон. Посыпьте их сверху мелким сахаром, а потом ставьте в печь и держите там, пока они не высохнут как следует и не станут твердыми на ощупь. Нужно, чтобы жар в печи был несильным, как мы писали в главе про маслены. А с другой стороны, надо, чтобы печь была достаточно горячей, дабы тесто поднималось и вздувалось...*

[Лаваренн. ФРАНЦУЗСКИЙ ПИРОЖНИК. С. 422]

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 30 МИНДАЛЬНЫХ ПЕЧЕНИЙ

250 г миндальных орехов,

смолотых в пудру

250 г сахарной пудры

3-4 белка

(в зависимости от размера яиц)

4 мл розовой воды

Немного сахарной пудры

для присыпки

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте печь до 160 °С. В миске или салатнике смешайте миндальную пудру и сахарную пудру. Сделайте в центре углубление, влейте в него белки и перемешайте деревянной лопаточкой, постепенно вливая розовую воду. Взбейте смесь, чтобы она немного увеличилась в объеме. Положите на противень лист бумаги для выпекания. С помощью кондитерского мешка (насадка № 6) выложите тесто продолговатыми лепешками (примерно 5 см в ширину и 6,5 см в длину). Присыпьте сахаром каждое печенье. Выпекайте около 20 минут. Как только печенье будет готово, сразу снимите его с бумаги и остудите. Храните печенье в плотно закрытой коробке, например железной.

---

## ЛЕГКИЙ БЕЛЫЙ КРЕМ

*Надобно взять три полсетые молока и половину четверти фунта сахару и поварить сахар в молоке половину четверти часа. Когда вы снимете смесь с огня, положите туда два хорошенько взбитых белка, все время мешая крем. Теперь поставьте ваше молоко или ваш крем опять на огонь, вскипятите его четыре или пять раз, все время взбивая. А потом положите его, куда вам будет угодно. Когда он остынет, сбрызните его водичей из цветков апельсинового дерева и присыпьте мелким сахаром. Можете подкрасить ваш крем в красный цвет.*

[МАССИАЛО. КОРОЛЕВСКИЙ И МЕЩАНСКИЙ ПОВАР. С. 225]

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

$\frac{1}{2}$  л цельного

пастеризованного молока

60 г сахарной пудры

2 яичных белка

$\frac{1}{2}$ , или 1 кофейная ложка воды

из цветков апельсинового дерева

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вскипятите молоко на среднем огне около 2 минут, а затем снимите его с плиты и поставьте в нежаркое место. Взбейте белки в крепкую пену и введите их в три приема в еще горячее молоко с помощью венчика. Хорошо перемешав молоко и белки, поставьте смесь на огонь, не переставая взбивать (описывайте венчиком восьмер-

ки). Вскипятите 5–6 раз: чтобы вовремя увидеть появляющиеся при этом на поверхности большие пузыри, прекращайте на несколько секунд взбивание. Добавьте воду из цветков апельсинового дерева. Выложите крем в четыре формочки, дайте остыть и поставьте на несколько часов в холодное место. Готовый крем присыпать сахаром не обязательно.

---

## КОМПОТ-ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК

*Возьмите яблок сорта ранет, порежьте их на четвертинки, очистите, удалите сердцевину и положите в холодную воду. Потом возьмите еще четыре или пять яблок, порежьте их на маленькие кусочки и вместе с кожурой от тех первых яблок хорошенько отварите в двух пинтах воды, а потом процедите через решето или через ткань. После в эту воду положите полфунта или три четверти фунта сахара и поставьте все это на огонь. И бросьте туда ваши чищенные и порезанные четвертинками яблоки. Когда будете варить, смотрите, чтоб они не переварились и не превратились в мармелад. Когда они будут готовы, снимите их с огня и вынимайте по одному. Каждый кусочек сначала нежно сжимайте между двумя ложками, чтоб из него вытек сок, а затем укладывайте на тарелку. Когда это будет сделано, снова поставьте сироп на огонь и варите, пока он не превратится в желе, но следите, чтоб он не подгорел. Когда вы его снимете с огня и остудите, хорошенько размешайте его ложкой и вылейте на яблоки. Они могут так храниться четыре или пять дней.*

[Одиже. Хорошо поставленный дом. С. 563]

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

1,2 кг яблок  
(королевский ранет)

1 л воды  
250 г сахарной пудры

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вымойте и очистите яблоки, специальным ножом выньте сердцевину. Погрузите четыре яблока в холодную воду, чтобы они не потемнели.

Положите в кастрюлю с водой два других яблока, порезанных на четвертинки, и кожуру от всех шести яблок, доведите до кипения и варите 15—20 минут. Раздавите яблоки вилкой, затем процедите через металлическое сито или ткань: вы должны получить примерно  $3/4$  л сока. Смешайте его с сахаром и вскипятите. Выньте из холодной воды четыре отложенных яблока, разрежьте их на четвертинки. Окунайте их в слабо кипящий сироп, а потом вынимайте, на протяжении 8 минут. Сожмите каждую четвертинку между двумя столовыми ложками, чтобы отжать сок. Разложите четвертинки яблок на блюде.

Снова доведите сироп до кипения и уваривайте его на малом огне примерно 15 минут. Следите, чтобы сироп не подгорел. Убедитесь, что сироп превратился в желе; для этого окуните в него деревянную лопаточку: на ней должен остаться слой сиропа. Если необходимо, процедите сироп через сито, остудите и аккуратно выложите его на яблоки. При охлаждении концентрированный сироп должен превратиться в аппетитное желе.



## ВИНО БОГОВ

*Почистите яблоки ранет и лимоны – сколько одних, столько же и других, порежьте их кружочками. Возьмите тазик или глубокое блюдо, покройте его дно слоем яблочных и лимонных кружочков, а сверху насыпьте слой сахарной пудры. Продолжайте так и дальше, сообразно тому, сколько вы хотите получить вина. Залейте все это хорошим вином, чтоб оно покрыло фрукты, накройте и дайте часа два настояться, а потом пропустите через ситечко, как ипокрас.*

[ЛАВАРЕНН. ФРАНЦУЗСКИЙ КОНДИТЕР. С. 430]

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 75 МЛ ВИНА

75 мл вина Bourgogne  
Hautes-Côtes-de-Beaune  
400 г яблок (королевский ранет)

400 г лимонов  
100 г сахарной пудры

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Почистите яблоки, удалите сердцевину. Полностью снимите кожуру с лимонов. Нарежьте фрукты кружочками.

Возьмите глубокое круглое блюдо, выложите на дно сначала слой яблок, затем слой лимонов и присыпьте сверху сахаром. Укладывайте слои в том же порядке, пока не кончатся фрукты. За-

лейте их вином и придавите тарелкой меньшего диаметра, чем блюдо, чтобы фрукты не всплывали. Накройте крышкой и дайте настояться около двух с половиной часов. Затем извлеките фрукты. Процедите вино и перелейте его в бутылку или графин. Подавайте охлажденным.

---

## КАК ДЕЛАТЬ МАЛИНОВУЮ ВОДИЦУ

*Надобно взять столько же ягод [сколько для смородиновой водицы], раздавить их и залить таким же количеством воды. Если малина хороша, довольно будет трех четвертей фунта и к ним пяти унций сахара. Как и для смородиновой водицы, лимона класть не надо. Когда вы хорошо разотрете и смешаете воду и ягоды, пропустите их через ситечко, охладите и подавайте.*

[Одиже. Хорошо поставленный дом. С. 550]

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 1 л МАЛИНОВОЙ ВОДЫ

1 л родниковой воды  
500 г малины

150 г сахарной пудры

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Измельчите малину миксером, добавьте сахар и снова пропустите через миксер. Разбавьте малиновое пюре водой, накройте и дайте настояться примерно час. Протрите смесь через мелкое сито, прижимая ягодное пюре половником, затем процедите через ткань. Перелейте в графин или другой сосуд. Подавайте напиток охлажденным.

---

## ИСТОЧНИКИ РЕЦЕПТОВ:

ЛАВАРЕНН. ФРАНЦУЗСКИЙ КОНДИТЕР.

*La Varenne, F. de. Le Confiturier françois. Paris, 1660. Réédition: Paris: Montalba, 1983.*

ЛАВАРЕНН. ФРАНЦУЗСКИЙ ПИРОЖНИК.

*La Varenne, F. de. Le Pastissier françois. Paris, 1653. Réédition: Paris: Montalba, 1983.*

ЛАВАРЕНН. ФРАНЦУЗСКИЙ ПОВАР.

*La Varenne, F. de. Le Cuisinier françois. Paris, 1651. Réédition: Paris: Montalba, 1983.*

МАССИАЛО. КОРОЛЕВСКИЙ И МЕШАНСКИЙ ПОВАР.

*Massialot, F. Le Cuisinier roïal et bourgeois. Paris, 1691. Réimpression: Limoges. René Dessange.*

ОДИЖЕ. ХОРОШО ПОСТАВЛЕННЫЙ ДОМ.

*Audiger, N. La Maison réglée. Paris, 1692 // L'Art de la cuisine française du XVII<sup>e</sup> siècle. Paris: Payot, 1995.*

ПЬЕР ДЕ ЛЮН. ПОВАР.

*Lune, P. de. Le Cuisinier. Paris, 1656 // L'Art de la cuisine française du XVII<sup>e</sup> siècle. Paris: Payot, 1995.*

# ПРИЛОЖЕНИЕ



## БЛАГОДАРНОСТИ

Жану-Луи Фландрену — и здесь нечего добавить, ибо мы оба знаем, чем я ему обязана. Даниэлю Дессеру, уделившему моей работе много внимания, и Кате Беген, которой я обязана многими ценными указаниями. Катрин Бизи за ее кропотливые разыскания и Надин Роже за бесценную помощь в расшифровке описи имущества Франсуа Вателя. Г-же и г-ну де Вогюэ, которые оказали мне огромную любезность, приняв меня в своем замке Во-ле-Виконт и позволив побродить по нему. Франсуа Жюстиани, директору департаментского архива Соммы, и его сотрудникам, которые помогли мне собрать сведения о семье Франсуа Вателя, проявив замечательную расторопность и эффективность. Фредерику Виньесу, хранителю библиотеки и архива в Шантильи, Лоре Левезиль, хранителю-атташе архива города Сен-Манде, и сотрудникам мэрии города Виней-Сен-Фирмен. Всем участникам семинара Жана-Луи Фландрена в Высшей школе социальных исследований за поддержку, а также (и особенно!) за яркие гастрономические впечатления, которые мы вместе переживали и продолжаем переживать. Патрику Рамбуру, профессиональному гастроному, который не только помог мне отобрать и адаптировать превосходные рецепты, но и заставил меня по-новому их прочитать. И наконец, Аньес Фонтен, без которой Ватель остался бы для многих всего лишь поваром.





## СЕМЬЯ ФРАНСУА ВАТЕЛЯ

Имущество Франсуа Вателя начали описывать 4 мая 1761 года, в отсутствие прямых наследников и других законных претендентов, по запросу, который подписали: 1) судебный прокурор Жан Ги; 2) специальный уполномоченный его светлейшего высочества г-на Принца; 3) Арман Жан де Рианц, шевалье и маркиз де Вилле-руа, королевский советник и прокурор. Хранителями печатей были назначены Франсуа Блондель и г-н Бонье, советник дома Конде.

Опись составлялась в присутствии членов семьи покойного. С 11 мая при описи имущества присутствовали Клод Ватель, торговец винами, проживающий в Париже на улице Мазарин, приход Сен-Сюльпис, кузен покойного и его предполагаемый наследник, а также Мишель Прюдом, судебный прокурор, уполномоченный представлять других парижских родственников и их наследников, среди которых значились: «Мартен Ватель, каблучник, проживающий в Париже на улице Обе, приход Сент-Эсташ; Жозеф Летоннель, мастер по печатям и держатель колясок, отдаваемых внаем, проживающий в Париже; жена его Мари Ватель; их дочери и законные наследницы Мари и Анна Ватель, проживающие: Мари — на улице Сент-Оноре, приход Сен-Рош, и Анна — под сводами рынка, приход Сент-Эсташ; Антуанетта, вдова Пьера Вателя, при жизни бывшего каблучником и проживавшего на улице де-ля-Потри, мать и тем самым опекунша Мартена, Клода и Анны, малолетних детей упомянутого Пьера Вателя; Мари Ватель, их старшая дочь и наследница, проживающая на улице де-ла-Потри; а также брат ее Жиль Ватель, и сестры ее Катрин и Жанна Ватель; и Жан Кристоф Шелле, парижский мещанин, действующий в пользу Мишели Ватель».

Через несколько дней к этим предполагаемым наследникам присоединились двоюродные братья из провинции: «Жан Ватель, землепашец, проживающий в Крамуа-ан-Арузер, Пьер Лебрэн, торговец древесиной, проживающий в местечке Бушорнь, и Тома Масс, землепашец, проживающий в Сенс-дю-Кастеле, приход Картины-Кур». В Париже они временно остановились в гостинице «Царь Давид» в округе Сен-Дени, приход Сен-Лоран. Эти трое мужчин представляли семейство, оставшееся в Пикардии, то есть одиннадцать человек, все с равными правами на наследство. Именно им г-н Бонье передал 4 июля вещи, предметы мебели, письма, бумаги и другое имущество, за исключением деловых бумаг Вателя, касающихся управления домами, где он служил. Все эти вещи находились на хранении у Бонье после смерти Вателя, согласно распоряжению суда от 28 мая 1671 года, а затем поступили к следующим лицам: Жан Ватель, землепашец, и Антуан Шастелен, кузнец и супруг Апполины Ватель, проживающий в Крамуа-ан-Арузер (ныне — Карнуа-ан-Арузер, департамент Соммы, округ Пероны, кантон Комбль); Пьер Лебрэн, торговец древесиной, и Пьер Леуан, торговец древесиной, а также жена его Мари Ватель, проживающие в местечке Бушорнь (Бушавен, департамент Соммы, округ Пероны, кантон Пероны); Тома Масс, землепашец, проживающий в Сенс-дю-Кастеле, приход Картины-Кур (Картины, департамент Соммы, округ Пероны, кантон Пероны); Анфориан Ватель, землепашец, проживающий в Барк-ле-Бапони (Ла-Барк-ле-Бапом, департамент Па-де-Кале, округ Аррас, кантон Круазиль); Никола Маркотт, землепашец, проживающий в местечке Момиас, приход Ан (Эм-Монакю, департамент Соммы, округ Пероны, кантон Комбль); Ноэль Марест, вдова Антуана Массы, землепашца, проживающая в Омикуре (Омикур, департамент Соммы, округ Пероны, кантон Шольн); Жан Ларде, землепашец, и жена его Жанна Марко, проживающие в Ландикуре (вероятно, Эдикур, департамент Соммы, округ Пероны, кантон Руазель).

# БИБЛИОГРАФИЯ

---

## РУКОПИСНЫЕ ИСТОЧНИКИ

### ARCHIVES NATIONALES

#### *Minutier central*

AN, MC, XCII, 169, 187, 189, 190, 193, 196, 201: étude de maître... papiers concernant les Condé.

AN, MC, LI: étude de M<sup>r</sup> Jérôme Cousinet, notaire des Fouquet: cartons 505 à 644, 534, 536.

AN, AP, Fonds d'Ormesson microfilms 156 MI 6 à 156 MI 30.

#### *Maison du Roi*

O1 3241 et O1 3242: fêtes diverses.

O1 3259: description et relations des fêtes, cérémonies, tirées des gazettes et parfois accompagnées de leur compte.

O1 3260 et 3261: cérémonies et fêtes pour les naissances, baptême, mariage à la cour.

O1 3263: fêtes en plain air, régales, réjouissances publiques de 1605 à 1752.

O1 3264: carnivals, bals, ballets.

#### *Monuments historiques*

KK 01-547: code des officiers du Roi. P.3 et 4.

KK 204 1 à 204 13: Louis XIV.

KK 207: compte de la chambre aux deniers, 1657.

KK 207.b: dépense de la chambre aux deniers, 1671 à 1674.

KK 209: comptes de la maison du Roi, 1656.

*Juridictions spécials*

Z1a.522: Cour des aides de Paris. Maison des princes de Condé: gentilshommes et officiers.

*Bibliothèque national de France*

*Fonds Français*: 7620, 7621—7628, 9438, 10958.

*Cinq-Cents Colbert*: vol. 235.

*Mélanges Colbert*: 106.

*Collection Morel de Thoisy*: vol. 401 et 402.

---

ПЕЧАТНЫЕ ИСТОЧНИКИ

КУЛИНАРНЫЕ ТРУДЫ (1651—1692)

*Audiger, N.* La maison réglée et l'Art de diriger la maison d'un grand seigneur et autres, tant à la ville qu'à la campagne et le devoir de tous les officiers et autres domestiques en général, avec la véritable méthode de faire toutes sortes d'essence d'eaux et de liquers fortes et rafraîchissantes à la mode d'Italie. Paris, 1692.

*Bonnefons, N. de.* Le Jardinier françois qui enseigne à cultiver les arbres, & herbes potagères. Avec la manière de conserver les fruits, & faire toutes sortes de confitures, conserves et massépains. Dédié aux dames. Paris, 1651.

*Bonnefons, N. de.* Les Délices de la campagne. Suite du jardinier françois où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie tout ce qui croist sur la terre et dans les eaux. Dédié aux dames ménagères. Paris, 1654.

Le Confiturier françois où est enseigné la manière de faire toutes sortes de confiture, dragées et breuvages agréables. Ensemble la manière de plier le linge de table, et en faire toutes sortes de figures. Paris, 1660.

Le Cuisinier méthodique où est enseigné la manière d'apprester toute sorte de viande, poissons, légumes, salades et autres curiositez, utile à toute sorte de personnes. Paris, 1660.

L'Ecole parfaite des officiers de bouche contenant Le Vray Maistre d'hostel, Le Grand Escuyer tranchant, Le Sommelier royal, Le Confiturier royal, Le Cuisinier royal et Le Pâtissier royal. Paris, 1662.

L'Escole des ragousts, ou le chef d'œuvre du cuisinier, du pâtissier, et du confiturier. Où est enseigné la manière d'appreter toutes sortes de viandes, de faire toutes sortes de pâtisseries, & de confitures. Lyon, 1668.

*La Varenne, F. de.* Le Cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes grasses et maigres, légumes, pâtisseries et autres mets qui se servent tant sur la table des grands que des particuliers. Par le sieur de la Varenne, escuyer de la cuisine de monsieur d'Uxelles. Paris, 1651.

*La Varenne, F. de.* Le Parfait Confiturier, qui enseigne à bien faire toutes les confitures tant seiches que liquides, de compotes, de fruicts, de sallades, de dragées, breuvages délicieux et autres délicatesses de la bouche. Paris, 1667.

*L. S. R.* L'Art de bien traiter, divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant utile à toutes les personnes et conditions. Exactement recherché, et mis en lumière par L. S. R. Paris, 1674.

*Lune, P. de.* Le Nouveau Cuisinier ou il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatilles, poissons tant de mer que d'eau douce. Suivant les quatre saisons de l'année. Ensemble de la manière de faire toutes sortes de pâtisseries, tant froides que chaudes, en perfection. Par le Sieur de Pierre de Lune, escuyer de cuisine de feu monsieur le duc de Rohan. Paris, 1656.

*Lune, P. de.* Le Nouveau et Parfait Maistre d'hostel royal, enseignant la manière de couvrir les tables dans les ordinaires et festins, tant en viande qu'en poisson, suivant les quatre saisons de l'année. Le tout représenté par un grand nombre de figures. Ensemble un nouveau cuisinier à l'espagnole contenant une nouvelle façon d'apprester toutes sortes de mets tant en chair qu'en poisson, d'une méthode fort agréable par le sieur Pierre de Lune, escuyer de cuisine de feu monsieur le duc de Rohan. Paris, 1662.

Le Maître d'hostel qui apprend l'ordre de bien servir sur une table et d'y ranger les services. Ensemble Le Sommelier qui enseigne la manière de bien plier le linge en plusieurs figures. Et à faire toutes sortes de confitures, tant seiches que liquides. Comme aussi toutes sortes de dragées, & autres gentilleses fort utiles à tout le monde. Avec une table alphabétique des matières qui sont traitées dans ce livre. Paris, 1659.

*Massialot, F.* Le Cuisinier roïal et bourgeois, qui apprend à ordonner toutes sortes de repas, & la meilleure manière des ragoûts les plus à la mode & les plus exquis. Ouvrage très utile dans les familles & singulièrement nécessaire à tous maîtres d'hôtel & écuiers de cuisine. Paris, 1691.

*Massialot, F.* Nouvelle Instruction pour les confitures et les liquers et les fruits. Avec la manière de bien ordonner un dessert, et tout le reste qui est du devoir des maîtres d'hôtels, sommeliers, confiseurs et autres officiers de bouche. Suite du cuisinier roïal et bourgeois, également utile dans les familles pour savoir ce que l'on sert de plus à la mode dans les repas, et en autres occasions. Paris, 1692.

Le Pastissier françois, où est enseigné la manière de faire toutes sortes de pastisseries, très-utile à toutes personnes. Ensemble le moyen d'aprester les oeufs pour les jours maigres, & autres, en plus de soixante façons. Paris, 1653.

Traité de confiture ou le nouveau et parfait confiturier; qui enseigne la manière de bien faire toutes sortes de confitures tant seches que liquides, au sucre, à demi-sucre et sans sucre, au miel, au moust, à l'eau, sel et vinaigre. Des compostes, des pastes, des sirops et gelées de toutes sortes de fruits: des dragées, des biscuits, macaron et massepain. Des breuvages délicieux, des eaux de liqueur de toute façon et plusieurs autres délicatesses de la bouche. Avec les instructions et devoirs des chefs d'office de fruiterie et de sommellerie. Paris, 1689.

## ДРУГИЕ ИСТОЧНИКИ

*Apostolidès, J.-M.* Le Roi-machine: spectacle et politique au temps de Louis XI. Paris, 1981.

*Ariès, Ph.* L'Enfant et la vie familiale sous l'Ancien Régime. Paris, 1973.

L'Art de la cuisine française au XVII<sup>e</sup> siècle / Éd. G. et L. Laundon. Paris, 1989.

*Artus, T., sieur d'Embry.* Description de l'isle des Hermaphrodites... pour servir de supplément au journal d'Henri III. Cologne, 1724.

*Attuel, J.-C.* Le Procès Fouquet et Olivier d'Ormesson. L'honneur et l'indépendance des juges. Paris, 1987.

*Annale, H., duc d'.* Histoire des princes de Condé pendant les XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles. Paris, 1896.

*Babeau, A.* Les Artisans et les domestiques d'autrefois. Paris, 1886.

*Babelon, J.-P.* Demeures parisiennes sous Henri IV et Louis XIII. Paris, 1991.

*Bayard, F.* Le Monde des financiers au XVII<sup>e</sup> siècle. Paris, 1988.

*Béguin, K.* Les Princes de Condé. Rebelles, courtisans et mécènes dans la France du Grand Siècle. Seyssel, 1999.

*Berchoux, J. de.* La Gastronomie, ou l'homme des champs à table, poème, suivie de poésies furtives de l'auteur. Paris, 1805.

*Bertrand, L.* Louis XIV. Paris, 1924.

*Bescherelle, L.-N.* Dictionnaire national ou Dictionnaire de la langue française. Paris, 1853.

*Bizy, C.* La Diversité des goûts alimentaires en France, Angleterre et Espagne, à l'époque moderne. D. E. A. Paris-VIII, 1993.

*Blegny, N. de.* Le Livre commode contenant les adresses de Paris et le trésor des almanachs pour l'année bissextile 1692. Paris, 1692.

*Blondel, J.-F.* De la distribution des maisons de la plaisance et de la décoration des édifices en général: In 2 vol. Paris, 1737—1738.

*Bluche, F.* Louis XIV. Paris, 1986.

*Boileau, N.* Satires. Texte annoté. Paris: La Pléiade, 1966.

*Boislisle, A. de.* Trois Princes de Condé à Chantilly // Annuaire-bulletin de la Société de l'histoire de France. Paris, 1904.

*Bonnaffé, E.* Le Surintendant Fouquet. Paris, 1882.

*Bonnet, C.* La table dans les civilités // La Qualité de la vie au XVII<sup>e</sup> siècle. VII<sup>e</sup> colloque de Marseille. Numéro spécial de la revue «Marseille». 1977.

*Bouillet, M. N.* Dictionnaire universel d'histoire et de géographie. Paris, 1842.

*Brantôme, P. de Bourdeille.* Œuvres du seigneur de Brantôme. La Haye, 1740.

*Brandel, F.* Civilisation matérielle, économie et capitalisme (XV<sup>e</sup>—XVIII<sup>e</sup> siècle). Paris, 1979.

*Brillat-Savarin, J.-A.* Physiologie du goût. Paris, 1982.

*Brochet, H.* Le Rang et l'étiquette sous l'Ancien Régime. Paris, 1934.

*Brogliè, R. de.* Chantilly, histoire du château et de ses collections // Le château de Chantilly. Paris, 1975.

*Buj, A.* Le Chocolat, de la boisson à l'aliment en France aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. D. E. A. Paris-VIII, 1997.

*Campan, Mme de.* Mémoires sur la vie privée de Marie-Antoinette, reine de France et de Navarre, suivis de souvenirs et anecdotes



historiques sur les règnes de Louis XIV, de Louis XV et de Louis XVI. Paris, 1822.

*Carême, A.* L'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle, traité élémentaire et pratique des bouillons en gras et en maigre, des essences, fumets, des potages français et étrangers; des grosses pièces de poisson, des grandes et petites sauces; des ragoûts et des garnitures, des grosses pièces de boucherie, de jambon, de volaille et de gibier suivi de dissertations culinaires et gastronomiques utiles au progrès de cet art. Paris, 1833.

*Carême, A.* Aphorismes, pensées et maximes // Les Classiques de la table, à l'usage des praticiens et des gens du monde. Paris, 1843.

*Caroly, M.* Le Corps du Roi-Soleil: grandeur et misère de Sa Majesté Louis XIV. Paris, 1991.

*Chatelain, U.-V.* Le Surintendant Nicolas Fouquet, protecteur des lettres, des arts et des sciences. Paris, 1971.

*Cherrier, H.* Découverte d'un portrait de Vatel. Paris, 1894.

*Cherruel, A.* Mémoires sur la vie publique et privée de Fouquet, surintendant des Finances. Paris, 1862.

*Choisy, abbé de.* Mémoires pour servir à l'histoire de Louis XIV. Utrecht, 1777.

La Civilité nouvelle. Paris, 1667 // *Franklin, A.* La vie privée d'autrefois: Les repas. Paris, 1889.

Les classiques de la table, à l'usage des praticiens et des gens du monde. Paris, 1843.

*Clément, P.* Histoire de la vie et de l'administration de Colbert, contrôleur général des Finances, précédée d'une étude sur Nicolas Fouquet. Paris, 1846.

*Colbert, J.-B.* Lettres. Instructions. Mémoires. Paris, 1861—1862.

*Corday, J.* Vaux-le-Vicomte. Notice historique et descriptive sur le château et sur le parc. Paris, 1923.

*Corday, J.* Vaux-le-Vicomte / Préface de Pierre de Nolhac. Paris, 1925.

*Corrado Fata.* Esprit de Saint-Simon. Paris, 1954.

*Corrozet, G.* Les Blasons domestiques contenantz la decoration d'une maison honneste, et du menage estant en icelle. Paris, 1559.

*Corrozet, G.* Les Crys d'aucunes marchàndises que l'on crye dans Paris. Études sur Gilles Corozet et sur deux anciens ouvrages, relatifs à l'histoire de la ville de Paris / Par A. Bonnardot, Parisien. Paris, 1848.

*Coulanges, marquis de.* Recueil de chansons choisies. Paris, 1694.

*Courtin, A. de.* Nouveau Traité de civilité qui se pratique en France parmi les honnestes gens. Paris, 1671 // *Franklin, A.* La vie privée d'autrefois: Les repas. Paris, 1889.

*Courtine, R.* La Vie parisienne: cafés et restaurants des boulevards (1814—1914). Paris, 1984.

*Courtine, R., Desmur, J.* Anthologie de la littérature gastronomique, les écrivains à table. Paris, 1970.

*Courtine, R., Desmur, J.* Anthologie de la poésie gourmande, les poètes à table. Paris, 1970.

*Coyer, abbé.* Bagatelles morales. Londres, 1754.

*Crespin, sieur.* L'Æconomie ou le vray advis pour se faire bien servir. Paris, 1641.

La Cuisine de nos pères, L'art d'accommoder le gibier suivant les principes de Vatel et des grands officiers de bouche. Deux cents recettes à la portée de tout le monde. Paris, 1886.

La Cuisine de nos pères, L'art d'accommoder le poisson suivant les principes de Vatel et des grands officiers de bouche. Trois cents recettes à la portée de tout le monde. Paris, 1888.

*Cussy, marquis de.* L'art culinaire // Les classiques de la table à l'usage des praticiens et des gens du monde. Paris, 1848.

*Dangeau, marquis de.* Journal de la Cour de Louis XIV depuis 1684 à 1715. Paris, 1854.

*Desjardins, A.* Les Sentiments moraux au XVI<sup>e</sup> siècle. Paris, 1887.

*Des Ombiaux, M.* L'Art de manger et son histoire. Paris, 1928.

*Dessert, D.* Fouquet. Paris, 1987.

*Dessert, D.* Argent, pouvoir et société au Grand Siècle. Paris, 1984.

Dictionnaire de l'Académie des gastronomes. Paris, 1962.

*Douet d'Arcq, L.* Les Comptes de l'hôtel des rois de France aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles. Paris, 1865.

*Duclos, C. Pinot.* Considérations sur les mœurs de ce siècle. Paris, 1768.

*Dumas, A.* Grand Dictionnaire de cuisine. Paris, 1873.

*Dumas, A.* Le Vicomte de Bragelonne. Paris, 1961.

*Du Piémont, A.* (parfois attribué à Girolamo Ruscelli). Les Secrets du seigneur Alexis le Piémontois. Paris, 1561.

*Élias, N.* La Civilisation des mœurs. Paris, 1973.

*Élias, N.* La Société de Cour. Paris, 1974.

*Érasme.* La Civilité puérile / Trad. A. Bonneau. Éd. Ph. Ariès. Paris, 1977.

*Erlanger, P.* Louis XI. Paris, 1965.

*Ecoffier, A.* Grande Cuisine traditionnelle. Rééd. Paris, 1989.

*Estienne, C., Liebault, J.* L'Agriculture et la maison rustique... dans laquelle est contenu tout ce qui peut être requis pour bâtir maison champestre, nourrir et médiciner bestail et volaille de toutes sortes, dresser jardins tant potager que parterres... Paris, 1583.

États de la France. 1674, 1692, 1694.

*Favre, J.* Dictionnaire universel de cuisine pratique. Paris, 1883—1889.

*Félibien, A.* Les Plaisirs de l'île enchantée; course de bague, collation ornée de machines; comédie meslée de danses et de musique, ballet du palais d'Alcine, feu d'artifice: et autres festes galantes et magnifiques; faites par le Roy à Versailles, le 17 may 1664 et continuées plusieurs autres jours. Paris, 1664.

*Félibien, A.* Relation de la feste de Versailles du 18 juillet 1668. Paris: P. Le Petit, 1664.

*Flandrin, J.-L.* Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale, XIV<sup>e</sup>—XVIII<sup>e</sup> siècle // Annales ESC. 1983. Mars — avril. № 3.

*Flandrin, J.-L.* Pour une histoire du goût // L'Histoire. № 85. 1986.

*Flandrin, J.-L.* La distinction par le goût // Histoire de la vie privée / Éd. Ph. Ariès, R. Chartier. Paris, 1986.

*Flandrin, J.-L.* Le goût a son histoire // Autrement. № 108. Septembre 1989 (Nourritures, plaisirs et angoisses de la fourchette) / Éd. F. Piault. Paris, 1989.

*Flandrin, J.-L.* Le lent cheminement de l'innovation alimentaire // Autrement. № 108. Septembre 1989 (Nourritures, plaisirs et angoisses de la fourchette) / Éd. F. Piault. Paris, 1989.

*Flandrin, J.-L.* Les fruits et légumes dans l'alimentation des élites sociales du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle // Le Grand Livre des fruits / Éd. D. Meiller, P. Vannier. Besançon, 1991.

*Flandrin, J.-L.* Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique. Paris, 1992.

*Flandrin, J.-L.* Diététique et gastronomie // Recueil des actes du colloque de Bruxelles. 12 octobre 1990 / Éd. R. Jansen-Fieven Ria, F. Daelemans. Bruxelles, 1993.

*Flandrin, J.-L.* Les légumes dans les livres de cuisine française du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle // Le Monde végétal (XII<sup>e</sup> — XVII<sup>e</sup>),

savoirs et usages sociaux / Éd. A. Grieco, O. Redon, L. Tongiorgi Tomasi. Paris, 1993.

*Flandrin, J.-L., Montanari, M.* (sous la dir. de). Histoire de l'alimentation. Paris, 1996.

*Flandrin, J.-L., Cobbi, J.* Tables d'hier; table d'ailleurs. Paris, 1999.

*Fleury, C., abbé.* Les Devoirs des maîtres et des domestiques. Paris, 1688.

*Fortoul, H.* Les Fastes de Versailles. Paris, 1839.

*Fouquet, N.* Les Œuvres de M. Fouquet, ministre d'Etat, contenant son accusation, son procez, ses défences contre Louis XIV. Paris, 1696.

*Fournier-Sarlovèze.* Les Château de France. Vaux-le-Vicomte. Paris, 1898.

*France, A.* Le Château de Vaux-le-Vicomte, dessiné et gravé par Rodolphe Pfnor, accompagné d'un texte historique et descriptif par Anatole France. Paris, 1888.

*France, A.* Le Château de Vaux-le-Vicomte, suivi d'une étude historique et artistique par Jean Corday. Paris, 1933.

*Franklin, A.* La Vie privée d'autrefois. La cuisine, 1888; Les repas, 1889; Variétés gastronomiques, 1891; L'Annonce et les réclames. Les crisde Paris, 1887; Variétés parisiennes, 1901.

*Franklin, A.* La Civilité, l'étiquette, la mode, le bon ton du XIII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle. Paris, 1908.

*Furetière, A.* Le Roman bourgeois. Paris, 1666.

*Furetière, A.* Dictionnaire universel, contenant tous les mots françois tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et l'art... La Haye, 1690.

*Girard, A.* Le triomphe de la cuisine bourgeoise. Livres culinaires, cuisine et société aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles // Revue d'histoire moderne et contemporaine, 1977.

*Girard, A., Lebeau, P.* Saint-Mandé, notre ville. Saint-Mandé, 1996.

*Goubert, P.* La Vie quotidienne des paysans français au XVII<sup>e</sup> siècle. Paris, 1982.

*Goubert, P.* L'Avènement du Roi-Soleil, 1661. 1967.

*Gourarier, Z.* La Mutation des comportements alimentaires // Les Français à table. Paris, 1985.

*Gourville, J. Hérault de.* Mémoires de Monsieur de Gourville, conseiller d'État. Paris, 1894—1895.

*Grèce, M. de.* Louis XIV: l'envers du Soleil. Paris, 1979.

*Grieco, A.* Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIV<sup>e</sup> — XVI<sup>e</sup> siècle). Thèse. École des hautes études sociales. 1987.

*Grimod de La Reynière, A.B.* Almanach des gourmands. Paris, 1803—1812.

*Grimod de La Reynière, A.B.* Manuel des amphitrions. Rééd. Paris, 1983.

*Grouchy, vicomte de.* Comptes de maison du cardinal de Richelieu, des ducs de Nemours et de Candalle, du cardinal Mazarin, du roi Louis XIV, de mesdemoiselles d'Orléans, de la duchesse de Bourgogne et de la reine Marie Leczinska // Bulletin de la Société de l'histoire de la ville de Paris et de l'Île de France. XIX. 1902.

*Gruber, A.* Orfèvrerie. Catalogue des collections des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles. Paris, 1987.

*Guégan, B.* La Fleur de la cuisine française. Paris, 1920.

*Guiffrey, J.* Le Mobilier de la couronne sous Louis XIV (1663—1715). Paris, 1885.

*Gutton, J.-P.* Domestiques et serviteurs dans la France de l'Ancien Régime. Paris. Aubier-Montaigne, 1981.

*Guybert, P.* Les Œuvres de médecin charitable, où sont contenus les traités suivants, le médecin charitable, le prix des

médicaments composés, l'apothicaire charitable... Avec un régime de vivre pour la conservation de la santé traduit par le sieur Hardy. La manière de faire les confitures. Paris, 1634.

*Havard, H.* Dictionnaire de l'ameublement et de la décoration depuis le XIII<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours. Paris, 1887—1890.

*Havard, H.* La Verrerie. Paris, 1894.

*Héroard, J., seigneur de Vaugrigneuse.* Journal de Jean Héroard sur l'enfance et la jeunesse de Louis XIII (1601—1628), extrait des manuscrits originaux par MM. E. Soulié et D. de Barthélemy. Paris, 1868.

*Hyman, Ph., Hyman, M.* Friandises // Autrement. № 140 (La gourmandise, délices d'un péché). 1993.

*Jal, A.* Dictionnaire critique de biographie et d'histoire, errata et supplément pour tous les dictionnaires d'après des documents authentique inédits. Paris, 1872.

*Jouanna, A.* Le Devoir de révolte: la noblesse française et la gestation de l'État moderne. Paris, 1989.

*Jousselin, R.* Au couvert du roi, XVI<sup>e</sup> — XVII<sup>e</sup> siècle. Paris, 1998.

*La Bruyère, J.* Les Caractère ou les mœurs de ce siècle / Préface de Pierre Sipirot. Paris, 1973.

*Lacam, P.* Mémorial historique et géographique de la pâtisserie. Paris, 1898.

*La Chapelle, V.* Le Cuisinier moderne qui apprend à donner toutes sortes de repas en gras et en maigre d'une manière délicate que ce qui en a été écrit jusqu'à présent divisé en quatre volumes, orné de figures en taille douce dédié à son altesse sérénissime Monseigneur le Prince d'Orange de Nassau, par le sieur Vincent La Chapelle, son chef de cuisine et ci-devant de Mgr lord Chesterfield. La Haye, 1735.

*La Fare, Ch.-A., marquis de.* Mémoires et réflexions sur les principaux événements du règne de Louis XIV, et sur le caractère de ceux qui y ont eu la principale part. Paris, 1838.

*La Fayette, Mme de.* Histoire de Mme Henriette d'Angleterre. Mémoires de Cour pour les années 1688—1689. Maëstricht.

*La Fontaine, J. de.* Œuvres diverse / Édition établie et annotée par Pierre Clarac. Paris: La Pléiade, 1958.

*Lair, J.* Nicolas Fouquet, procureur général, surintendant de Finances, ministre d'État de Louis XIV. Paris, 1890.

*La Mare, N. de.* Traité de police, où l'on trouvera l'histoire de son établissement, les fonctions et les prérogatives de ses magistrats, toutes les lois et les règlements qui la concernent. On y joint une description historique et topographique de Paris avec un recueil de tous les statuts et règlement des six corps de marchands et de toutes les communautés des arts et métiers. Paris, 1705—1738.

*La Quintinie, J. de.* Instructions pour les jardins fruitiers et les potagers avec un traité des orangers, suivy de quelques réflexions sur l'agriculture par feu Jean de la Quintinye. Paris, 1690.

*La Salle, J.-B. de.* Les Règles de la bienséance et de la civilité chrétiennes. 1782 // *Franklin, A.* La vie privée d'autrefois: Les repas. Paris, 1889.

*Laurionx, B.* La Moyen Âge à table. Paris, 1989.

*Lebault, A.* La Table et le repas à travers les siècles. Paris. S.d.

*Lecoq, R.* Les Objects de la vie domestique. Ustensiles en fer de la cuisine et du foyer des origines au XIX<sup>e</sup> siècle. Paris, 1979.

*Lefèvre d'Ormesson, O.* Journal, Paris. 1860—1861.

*Le Grand d'Aussy, P.-J.-B.* Histoire de la vie privée des Français depuis l'origine de la nation à nos jours. Paris, 1782.

Le Mesnagier de Paris. Traité de morale et d'économie domestique, composé vers 1393... par un bourgeois parisien, contenant des préceptes moraux, quelques faits historiques, des instructions sur l'art de diriger une maison, des enseignements sur la consommation du roi, des princes, et da la ville de Paris, à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, des conseils sur le jardinage et sur le choix des chevaux, un traité de cuisine fort étendu... Rééd. Paris, 1994.



*Le Muet*. Manière de bien bastir pour toutes sortes de personnes (1623). Paris, 1881.

*Lenotre, G.* Le Temps. 1930, 11 janvier.

Le Livre fort excellent de cuisine tres utile et proffitable contenen en soy la maniere dabiller toutes viâdes. Avec le maniere de seuir es bâquetz & festins. Le tout veu & cooige outre la pmiere impressiõ p le grât escuyer de cuisine. Lyon. O. Arnoullet, 1555. S.p.in 8°.

*Loret, J.* La Muse historique, ou Recueil des lettres en vers contenant les nouvelles du temps, écrites à Son Altesse Mlle de Longueville, depuis duchesse de Nemours (1650 — 1665), par le sieur Loret / Nouv. éd. ... par J. Ravenel et Ed. V. de La Pelouse. In 4 vol. Paris, 1857.

Louis XIV. Fastes et décors. Musée des arts décoratifs. Paris, 1960.

*Louis XIV*. Mémoires, suivis de réflexions sur le métier de roi. Instructions au duc d'Anjou. Projet de harangue / Textes présentés et annotés par Jean Longnon. Paris, 1978.

*Lurine, L.* (pseud. Louis de Burgos). La Véritable Mort de Vatel. 1854.

*Macon, G.* Chantilly et le musée Condé. Paris, 1910.

*Maintenon, Mme de.* Correspondence de Mme de Maintenon. Paris, 1933—1939.

*Malo, H.* Le Grand Condé. Paris, 1980.

*Mandrou, R.* Louis XIV et son temps. Paris, 1973.

*Marenco, C.* Manière de table, modèle de mœurs (XVII<sup>e</sup>—XVIII<sup>e</sup> siècle). Paris, 1922.

*Marin, F.* Les Dons de Comus où les délices de la table. Ouvrage non seulement très 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, et d'être servie délicatement, tant en gras qu'en

maigre, suivant les saisons et dans le goût le plus nouveau. Paris, 1739.

*Marion, M.* Dictionnaire des institutions de la France aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Paris, 1923.

*Meneau, M.* La Cuisine en fêtes. Paris, 1986.

*Menell, S.* Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours. Trad. fr. Paris, 1987.

*Menon.* Les Soupers de la Cour, ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments, pour servir les meilleures tables, selon les quatre saisons. Paris, 1755.

Le Mercure de la Cour, ou histoire comique de ce temps contenant tout ce qui se passe tant à la Cour qu'à Paris, 1652.

Le Mercure galant. 1672—1705.

*Meyer, D.* Quand les rois régnaient à Versailles. Paris, 1982.

*Michelet, J.* Histoire de France. Paris, 1866.

*Mignot, Cl.* De la cuisine à la salle à manger, ou de quelques détours de l'art de la distribution // XVII<sup>e</sup>. 1989. N° 162.

*Moine, M.-C.* Les Fêtes à la Cour du Roi-Soleil (1653—1715). Paris: F. Sorlot, F. Lanore, 1984.

*Molière.* Théâtre complet. Paris: Bibliothèque Larousse. S.d.

*Mongrédien, G.* La Vie quotidienne sous Louis XIV. Paris, 1948.

*Mongrédien, G.* Le Grand Condé. Paris, 1959.

*Mongrédien, G.* L'Affaire Fouquet. Paris, 1973.

*Monselet, C.* (pseud. C. Duvergier). Almanach des gourmands pour 1862. Paris, 1862.

*Montagné, P.* De la table à l'alcôve. Paris, 1928.

- Montagné, P.* Larousse gastronomique. Paris, 1938
- Montaigne.* Essais. Paris: La Pléiade, 1962.
- Montpensier, Mlle de.* Mémoires. Paris, 1778.
- Morand, P.* Fouquet ou le soleil offusqué. Paris, 1961.
- Morel, E.* Recueil de nouveaux vers français... suivi de la mort de Vatel signé Berchoux. Paris, 1859.
- Motteville, F. de.* Mémoires pour servir à l'histoire d'Anne d'Autriche / Notice bibliographique de Mme Carette. Paris, 1982.
- Moura, J., Louvet, P.* Vie de Vatel. Paris, 1929.
- Neirinck, E., Poulain, J.-P.* Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratique de la table en France, du Moyen Âge à nos jours. Paris, 1992.
- Nicolardot.* Histoire de la table, curiosités gastronomiques de tous les temps et de tous les pays. Paris, 1868.
- Nolhac, P. de.* La Création de Versailles. Paris, 1901.
- Nostradamus, M. de.* Excellent et moult utile opuscule à tous nécessaire, qui désirent avoir cognoissance de plusieurs exquissses recettes, divisé en deux parties. La première traicte de diverses façons de fardemant et senteurs pour illustrer et embellir la face. La seconde nous montre la façon et manière de faire des confitures de plusieurs sortes. Lyon, 1555.
- Oberkirch, baronne de.* Mémoires de la baronne d'Oberkirch sur la Cour de Louis XVI et la société française avant 1789. Paris, 1989.
- Orléans, E.-C. d'.* Lettres de Mme la duchesse d'Orléans, née Princesse Palatine. Paris, 1981.
- Pardailhé-Galabrun, A.* La Naissance de l'intime: 3000 foyers parisiens (XVII<sup>e</sup>—XVIII<sup>e</sup> siècle). Paris, 1988.
- Patin, G.* Lettres choisies de feu monsieur Guy Patin. Paris, 1683.

*Patte, J.-Y., Queneau, J.* L'Art de vivre au temps de Mme de Sévigné / Paris, 1996.

*Patte, J.-Y., Queneau, J.* Mémoire gourmande de Mme de Sévigné / Préface Bernard Loiseau. Paris, 1996.

*Pellaprat, H.-P.* L'Art culinaire moderne. Paris, 1952.

*Pelisson-Fontainier, P.* Seconde Défense de M. Fouquet. Paris. S.d.

*Pelisson-Fontainier, P.* Le Procès de Fouquet. 1891.

*Pérouse de Montclos, J.-M.* Vaux-le-Vicomte. Paris, 1997.

*Petifils, J.-C.* Fouquet. Paris, 1998.

*Pitte, J.-R.* Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion. Paris, 1991.

*Planhol, X. de.* L'Eau de neige. Le tiède et le frais. Histoire et géographie des boissons fraîches. Paris, 1995.

*Poilly, R.* Essai d'histoire locale. Péronne, 1984.

*Pomet, P.* Histoire générale des drogues traitant des plantes et des animaux, et des minéraux; ouvrage enrichy de plus de quatre cents figures en taille-douce tirées d'après nature; avec un discours qui explique leurs differens noms, les pays d'où elles viennent, la maniere de connoître les véritables d'avec les falsifiées, et leurs proprietéz, où l'on découvre les erreurs des Anciens et des Modernes; le tout très utile au public; par le sieur Pierre Pomet, marchand épicier et droguiste. Paris, 1694.

*Pons, J.* Traité des melons ou il est parlé de leur nature, de leur culture, de leurs vertus et de leur usage. Lyon, 1583.

*Pouilly, I. de.* Portrait de Condé. Mémoire de maltrise. Nanterre, 1985.

*Pouy, F.* La Mort tragique à Chantilly de célèbre cuisinier Wattel ou Vatel d'après Mme de Sévigné. Amiens, 1874.

*Pradel, J.* Traité contre le luxe. Paris, 1705.

La Pratique de faire toutes confitures, condiments, distillations, d'eaux odoriferantes & plusieurs autre recettes tres utiles Avec la vertu et la propriété du Vinaigre, approuvé (contre l'opinion de plusieurs) grandement profitable au corps humain Lyon, 1558.

*Primi Visconti, J.-B.* Mémoires sur la Cour de Louis XIV, 1673  
1681. Rééd. Paris, 1988.

*Proust, M.* À la recherche du temps perdu. Paris, 1954.

*Rambourg, P.* Le sang dans la sauce: le civet de lièvre // L'Histoire. 1999. Septembre. P. 24—25.

*Revel, J.* Les usages de la civilité // Histoire de la vie privée / Éd. Ph. Ariès, R. Chartier. Paris, 1986.

*Revel, J.-F.* La Sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours. Un festin en paroles. Paris, 1982.

*Robert, U.* Notes historiques sur Saint-Mandé. Saint-Mandé, 1989.

*Roche, D.* La Culture des apparences: une histoire de vêtement. Paris, 1990.

*Roche, D.* Histoire des choses banales. Naissance de la consommation, XVII<sup>e</sup>—XIX<sup>e</sup> siècle. Paris, 1977.

*Roche, D.* Aperçus sur la fortune des princes de Condé à l'aube du XVIII<sup>e</sup> siècle // Revue d'histoire moderne. T. XIV. 1967.

*Rousset de Missy.* Le Cérémonial diplomatique des Cours de l'Europe. Amsterdam, 1739.

*Sabban, F., Serventi, S.* La Gastronomie au Grand Siècle. Paris, 1998.

*Saint-Maurice, T.-François Chabot, marquis de.* Lettres sur la Cour de Louis XIV. Paris, 1910—1911.

*Saintot, J. B.* Ordre et règlement qui doit estre tenu et observé en la Maison de Roy, tant pour le fait et despense d'icelle que du devoir que les officiers ont à rendre en l'exercice et fonction de leur charge. Paris, 1651.

*Saint-Simon*, Mémoires / Éd. établie par Yves Coirault. Paris, 1983.

*Savot, L.* L'Architecture française des bastiments particuliers. Paris, 1685.

*Scarron, P.* Œuvres de M. de Scarron. Paris, 1759.

*Scribe, E.* Vatel ou le petit-fils d'un grand homme. Comédie-vaudeville en un acte par MM. Scribe et Mazères. Paris, 1825.

*Scudéry, Mlle de.* Conversations sur divers sujets. Paris, 1680.

*Scudéry, Mlle de.* Clélie, histoire romaine. Paris, 1656—1661.

*Séguir, comtesse de.* Mémoires d'un âne. Paris, 1930.

*Serres, O. de.* Le Théâtre d'agriculture et le mesnage des champs. Paris, 1600.

*Sévigné, Mme de.* Lettres / Texte édité et annoté par Roger Duchêne. Paris, 1978.

*Solnon, J.-F.* La Cour de France. Paris, 1987.

*Sommier, E.* Vaux-le-Vicomte. S. l. 1933.

*Spanheim, E.* Relation de la Cour de France en 1690. Paris, 1973.

*Tallemant des Réaux, G.* Historiettes / Édition établie et annotée par Antoine Adam. Paris: La Pléiade, 1960.

Le Thresor de santé ou mesnage de la vie humaine, divisé en dix livres. Lesquels traitent amplement de toutes sortes de viandes et breuvages, ensemble de leur qualité et préparation. Œuvre autant curieuse et recherchée, qu'utile et nécessaire. Fait par un des plus célèbres et fameux médecins de ce siècle. Lyon, 1607.

*Tissot, D. M.* Essai sur les maladies des gens du monde. Lausanne, 1770.

Les Toques blanches. New York. N.Y. Vatel Club.

*Vallot, A., Aquin, A. d', Fagon, G.* Journal de la santé du roi Louis XIV de l'année 1647 à l'année 1711, écrit par Vallot, d'Acquin et Fagon, tous trois ses premiers médecins, avec introduction, notes, réflexions critiques et pièces justificatives par J.A. le Roi. Paris, 1862.

*Varron.* Économie rural. Livre Premier / Texte établi, traduit et commenté par Jacques Heurgon. Paris, 1978.

*Vatel, J.* Mémoires d'un garçon de café. Paris, 1891.

*Vatel,* tragédie (si l'on veut) ou drame burlesque en trois actes et en vers par gastronome en défaut. Poitiers, 1845.

*Venette, N.* L'Art de tailler les arbres fruitiers, avec un dictionnaire de mots dont se servent les jardiniers en parlant des arbres et un traité à l'usage des fruits des arbres pour se conserver en santé ou se guérir avec une liste de fruits fondants pendant toute l'année. Paris, 1683.

*Verdot, C.* Historiographie de la table ou abrégé historique, philosophique, anecdotique et littéraire des substances alimentaires et des objets qui leur sont relatifs. Paris, 1833.

Versailles et les tables royales en Europe. Paris: Musées nationaux, 1994.

*Vicaire, G.* Bibliographie gastronomique. Paris, 1890.

*Vigarelo, G.* Le Sain et le malsain: santé et mieux-être depuis le Moyen Âge. Paris, 1993.

*Vogüé, P. de.* Vaux-le-Vicomte, 1984.

*Voltaire.* Le Siècle de Louis XIV. Paris, 1966.

*Vonlett, J.* La vraie méthode de bien trancher les viandes tant à l'italienne qu'à la main et les différentes façons de peler et servir toutes sortes de fruits et le moyen de faire diverses figures. Lyon, 1647.

*Wheathon, B.* L'Office et la Bouche: histoire des mœurs de la table en France, 1300—1789 / Trad. B. Vierne. Paris, 1984.

*Wilhelm, J.* La Vie quotidienne des Parisiens au temps du Roi-Soleil, 1660—1715. Paris, 1977.

*Zeldin, T.* Histoire des passions françaises. Paris, 1978.



## ГЛОССАРИЙ

### **Андуй или Андуйет**

(*фр.* andouille, andouillette) — колбаска из свиной кишки, набитой свиными потрохами и мясом. Расширительно этим словом могли обозначаться и другие фаршированные кулинарные изделия.

### **Анжелик**

(*фр.* angélique) — ликер, настоянный на корнях ангелики (*angelica*, иначе — дягиль).

### **Антре**

(*фр.* entrée) — элемент классической французской трапезы; перемена блюд, следующая за супом и предшествующая жаркому. В качестве *антре* могли подаваться и холодные, и горячие блюда.

### **Антреме**

(*фр.* entremets, буквально: «между блюдами») — элемент классической французской трапезы, сладкое или соленое блюдо (рыбное, овощное), подаваемое между жарким и десертом.

### **Атлеты**

(*фр.* hatelets) — кусочки гарнира, нанизанные на маленькие деревянные шпажки; служили украшением для блюд *антреме* и для жаркого.

### **Беатильи**

(*фр.* beautilles) — деликатесы, дополнявшие супы, рагу, пироги, паштеты; например, зобные железы теленка, бычьих нёба, петушинные гребешки, трюфели, артишоки, фисташки и т.п.

**Биск**

(*фр. bisque*) — густой суп из морепродуктов.

**БРЕЗЬЕРА**

(*фр. braisère*) — посуда из луженой меди, предназначенная для долгого тушения; представляла собой кастрюлю вытянутой формы, снабженную крышкой с высокими бортиками, в которую накладывали угли.

**Буден**

(*фр. boudin*) — колбаска из свиной кишки, фаршированной кровью и свиным жиром со специями.

**Букет гарни**

(*фр. bouquet garni*) — зелень и специи (обычно тимьян, лавровый лист, петрушка или сельдерей), связанные в пучок, который кладется в кастрюлю при варке или тушении некоторых блюд. См. также *пакет*.

**Вержю**

(*фр. verjus*) — кислый сок, получаемый из некоторых сортов винограда или из незрелого зеленого винограда.

**Винегрет**

(*фр. vinaigrette*) — холодный соус к мясу, приготавливаемый из уксуса, оливкового масла, соли, перца и лука, иногда с добавлением лимонного сока и трав. Также используется как маринад.

**Вино Богов**

(*фр. vin des Dieux*) — вино, настоянное на яблоках и лимоне с добавлением сахара.

**Галантин**

(*фр. galantine*) — фаршированное холодное блюдо из птицы, рыбы, ягненка, молочного поросенка. Тушки набивают приправленным фаршем, перевязывают и долго варят в бульоне с вином и специями; подают как *антреме*.

**ДАРИОЛЬ**

(*фр. dariole*) – небольшое пирожное круглой формы с начинкой из яично-молочного крема.

**ДЮКСЕЛЬ**

(*фр. duxelle*) – грибной гарнир или начинка; готовится из мелко нарезанных жареных грибов, лука, сухарей и специй.

**ЖЮ**

(*фр. jus*, буквально: «сок») – соус на основе сока, получаемого из различных продуктов (мяса, рыбы, грибов и т.д.) в процессе обжаривания или запекания; в *жю* могли добавляться ароматические травы и загустители.

**ИПОКРАС**

(*фр. hypocras*) – напиток из вина, корицы, гвоздики, амбры, мускуса и меда.

**КАДЕНА**

(*фр. cadenas*) – футляр из драгоценных материалов, в котором подавался столовый прибор и хлеб к столу королей, принцев, герцогов и пэров.

**КАНЕЛОНЫ**

(*фр. cannelons*) – маленькие прямоугольные печенья с начинкой из конфитюра, крема или рубленого мяса.

**КАРАМЕЛЬ**

(*фр. caramel*) – соус из жженого сахара.

**КАС-МЮЗО**

(*фр. casses-museaux*) – мелкая выпечка из слоеного теста, сладкая или соленая (например, из сыра, яиц, муки, сахара, изюма, семян пинии).

**КОЛАСЬОН**

(*фр. collation*) – легкая трапеза, состоящая только из холодных блюд

и из блюд, в обычной трапезе подаваемых на десерт; *каласьон* обычно сервировался после полудня или поздно вечером.

### **Колокол**

(*фр. cloche*) — предмет кухонной утвари в форме колокола, из железа, меди или глины; служил для приготовления компотов.

### **Консоме**

(*фр. consommé*) — очень крепкий бульон, сильно выпаренный или же приготовленный из двойного количества мяса; при охлаждении застывает и превращается в желе. *Консоме* готовится, например, так: на 2 л воды берется 1 кг постной говядины, одна курица, две морковки, две луковицы, лук-порей, *букет гарни*; все это варится 6–8 часов; в конце варки с бульона тщательно удаляется жир.

### **Котиньяк**

(*фр. cotignac*) — желе из айвового сока, белого вина и сахара; *котиньяк* подавался на десерт и считался способствующим пищеварению.

### **Кошениль**

(*фр. cochenille*) — краситель красного цвета, добываемый из насекомых семейства червецов (*coccus cacti*), водящихся в кактусе *но-пал*.

### **Краклены**

(*фр. craquelins*) — сухие, хрустящие на зубах печенья из пресного теста.

### **Крустада**

(*фр. croutade*) — форма из печеного теста, которую начиняют мясом, рыбой и другими начинками.

### **Кули**

(*фр. coulis*) — густая подлива, приготовленная из очень крепкого отвара или сока различных пищевых продуктов, как то: мяса, рыбы, птицы, креветок и т.д., с добавлением ароматических трав и загущенная с помощью пюре из этих продуктов или иными загустите-

лями (например, хлебной крошкой). С помощью *кули* придает и более насыщенный вкус супам и *антреме*.

#### **КУР-БУЛЬОН**

(*фр. court-bouillon*) – бульон, в котором варят рыбу. Обычно *кур-бульон* состоит из равных долей воды и белого вина с добавлением соли, перца, чеснока, гвоздики, лука, моркови, тимьяна, лаврового листа. Существуют разновидности *кур-бульона*, где вино заменяется уксусом или молоком.

#### **КУРТ-СОУС**

(*фр. courte-sauce*) – соус, приготовленный на основе *кур-бульона*.

#### **ЛЬЕЗОН**

(*фр. liaison*) – загуститель для различных блюд; может быть на основе яиц, сливочного масла, крахмала, жареной муки, сливок, крови и т.д.

#### **МАКАРОН**

(*фр. macaron*) – печенье овальной формы из толченого миндаля, яичных белков и сахара. Ср. также *маспен*.

#### **МАРМИТА**

(*фр. marmite*) – кастрюля на трех ножках и со съемной ручкой; в отличие от котелка, была снабжена крышкой.

#### **МАСПЕН**

(*фр. massepain*) – печенье из толченого миндаля, сахара и белков. Ср. также *макарон*.

#### **МИРПУА**

(*фр. mirepoix*) – соус для тушения мяса из лука, моркови, окорока, сала и пряных трав.

*Мушмула* – вид боярышника.

#### **НЕФ**

(*фр. nef*, буквально: «корабль») – здесь: сосуд в форме корабля, обычно из позолоченного серебра, отделанный драгоценными кам-

нями, в котором находились салфетки короля, королевы и королевских детей.

**ПАКЕТ**

(*фр.* paquet) — то же, что *букет гарни* (см.), но с добавлением ломтика сала.

**ПОРТУЛАК** — однолетний южный овощ с сочной листвой, стелющийся по земле; у огородного портулака съедобны листья и стебли.

**ПОТАЖ**

(*фр.* potage, производное от pot, «горшок»; буквально: «блюдо, сваренное в горшке») — означало как суп в современном смысле, так и густые блюда типа рагу.

**ПТИ-ПАТЕ**

(*фр.* petits patés) — маленькие закрытые пирожки из слоеного теста. Из теста вырезают кружки диаметром около 8 см, в середину кладут кусочек фарша размером с орех, прикрывают его таким же кружочком теста и прижимают края; затем смазывают яйцом и запекают; подают горячими.

**ПТИ-ШУ**

(*фр.* petits choux) — булочки из заварного теста с начинкой из крема, взбитых сливок или мармелада.

**ПУЛЬПЕТОН**

(*фр.* roulpeton) — рагу из рубленого мяса, прикрытого тонкими ломтиками телятины.

**ПУПЛЕНА**

(*фр.* roupelain, roupelin) — печенье с сахаром и лимонной цедрой, которое после выпекания горячим обмакивают в растопленное сливочное масло.

**РОССОЛИ**

(*фр.* rossolis) — ликер из воды, настоянной из пахучих цветах, анисовой эссенции, винного спирта и сахара.

**РАТАФИЯ**

(*фр. ratafia*) — ликер из водки, настоянной на фруктах с добавлением сахара.

**Ру**

(*фр. roux*) — мука, обжаренная в сливочном масле или сливочном масле до коричневого цвета; используется как загуститель для соусов.

**СЕРДО**

(*фр. serdeau*, от *sert d'eau*, буквально: «подающий воду») — старший слуга в столовом ведомстве короля Франции, изначально ответственный за воду; впоследствии — слуга, принимавший от дворян, обслуживавших королевскую трапезу, те блюда, которые убирались со стола.

**СОМЕЛЬЕ**

(*фр. sommelier*) — слуга большого дома, отвечавший за посуду, белье и любой провиант. В более узком смысле — ответственный за вина и ликеры.

**СЮРТУ**

(*фр. surtout*) — судок из серебра или позолоченной меди, на котором подавали сахарницы, перечницу, уксусник и солонки. Сюрту ставили в центр стола и украшали цветами или цитрусовыми.

**ТУРТЬЕРА**

(*фр. tourtière*, от *tourte*, пирог с начинкой) — форма для выпекания пирогов, пирожная сковорода.

**ТЮРБОТЬЕРА**

(*фр. turbotière*, от *turbot*, палтус) — медная или железная посуда вытянутой формы (прямоугольной или овальной) с решеткой внутри, служащая для приготовления некоторых видов рыбы.

**УБЛИ**

(*фр. oublie*) — небольшая круглая лепешка из пресованного пресного теста, вроде вафли; также облатка.

**ФЛАМИШ**

(*фр. flamiche или flâtiqne*) — сорт пирога с грушами, распространенный на севере Франции.

**ФРИКАНДО**

(*фр. fricandeau*) — кусок мяса или рыбы, нашпигованный салом; подается как *антре*.

**ШОССОНЫ**

(*фр. chaussons*) — закрытые пирожки из слоеного теста с начинкой из мармелада, вареных фруктов, конфитюров и т.п.

**Шу**

(*фр. chouх*) — см. *Пти-шу*.

**ЭШОДЕ**

(*фр. échaudés*) — булочки из легкого теста на основе белков, муки и сливочного масла; после того как тесту придавалась определенная форма, его погружали на несколько минут в кипящую воду. Форма *эшоде*, известных с XIII века, с течением времени менялась: в Средние века они представляли собой круглые плетенки, в XVI веке — рогалики, а в XVII веке имели в основном треугольную форму или форму сердечка.



## РАЗНЫЕ МАНЕРЫ ВАРКИ САХАРА СОГЛАСНО «ФРАНЦУЗСКОМУ КОНДИТЕРУ»

---

— «а лиссе»: сахар сварен первым манером тогда, когда сироп начинает густеть и когда, обмакнув в него палец и переложив его на большой палец, вы видите, что он не стекает, а остается круглым, как горошина;

— «а перль»: сахар сварен этим вторым манером, если вы окунаете в него палец и намазываете его на большой палец, а потом, когда вы разжимаете пальцы, он стекает струйкой; если же он стекает толстой струей во всю ладонь, то значит, он сварен «а перль гросс»;

— «а-ля плюм»: этот манер варки имеет несколько названий; одни говорят «а суфль», другие — «а л'эспатюль», прочие — «а розар», а кое-кто — «а-ля плюм». Сахар сварен этим манером, если, опуская в него лопаточку и подбрасывая его вверх, вы видите, что он взлетает как сухие, ничем не смазанные перья, или если, опустив в него шумовку и дунув на нее сбоку, вы видите, что сахар летит хлопьями;

— «а брюль»: сахар сварен этим манером, если вы окунаете палец в холодную воду, а потом в сахар, а потом снова в холодную воду — и сахар раскалывается, подобно бьющемуся стеклу; это же можно проделать с помощью палочки. Таким манером варится *карамель* и ячменный сахар; и это последний манер варки сахара.

## ТАБЛИЦА МЕР ВЕСА, ОБЪЕМА И ДЛИНЫ\*

---

Буасо:	12,5 л
Дюйм:	2,7 см
Локоть:	1,2 м
Пинта:	0,9 л
Сетье:	0,5 л
Унция:	30,6 гр
Фунт:	0,5 кг
Фут:	32,5 см
Шопин:	0,5 л

---

Все меры приблизительные. В XVII веке они не всегда были четко установлены и могли существенно колебаться в зависимости от области Франции. Например, вес французского фунта (*livre*) в Париже был равен 0,489 кг, в Лионе — 0,367 кг, а чуть севернее Лиона, в бассейне реки Эн, — 0,550 кг. Не следует путать французские фут, дюйм, фунт, унцию и пинту с английскими или российскими, принятыми по образцу английских: между ними существуют некоторые расхождения. — *Примеч. пер.*

*Доминика Мишель*

## **ВАТЕЛЬ И РОЖДЕНИЕ ГАСТРОНОМИИ**

Редактор

*С. Козлов*

Художники

*А. Бондаренко, Д. Черногиев*

Корректоры

*О. Косова, Л. Морозова*

Компьютерная верстка

*А. Золотов*

Налоговая льгота – общероссийский  
классификатор продукции ОК-005-93, том 2;  
953000 – книги, брошюры

ООО «Новое литературное обозрение»

Адрес редакции:

129626, Москва, И-626, а/я 55

Тел.: (095) 976-47-88

факс: 977-08-28

e-mail: [nlo.ld@g23.relcom.ru](mailto:nlo.ld@g23.relcom.ru)

Интернет: <http://www.nlo.magazine.ru>

ЛР № 061083 от 6 мая 1997 г.

Формат 60x90/16

Бумага офсетная № 1

Усл. печ. л. 26,5. Заказ № 499

Отпечатано с готовых диапозитивов  
в РГУП «Чебоксарская типография № 1»  
428019, г. Чебоксары, пр. И. Яковлева, 15

*Ватель — легендарная фигура в истории французской кухни. Между тем он никогда не был поваром. Историк французской кухни Доминика Мишель восстанавливает в этой книге историю формирования мифа о Вателе. Рассказ о нем служит введением в историю французского искусства трапезы — того искусства, которое прославилло Францию во всем мире. Из этой книги читатель узнает о том, как и что ели французы в XVII в., как было устроено хозяйство знатного дома, как складывались специфические ценности французской кухни. К книге приложены классические кулинарные рецепты XVII в., адаптированные для сегодняшнего обихода.*

