



и пусть Прованс  
пождёт



Юлия Евдокимова

Волшебное  
лето  
во Франции

Замки, фиалки  
и вишневый пирог

ХЛЕБ\*СОЛЬ

Москва 2022

УДК 641.55  
ББК 36.997  
Е15

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

**Евдокимова, Юлия Владиславовна.**  
Е15 Волшебное лето во Франции. Замки, фиалки и вишневый пирог / Юлия Евдокимова. — Москва : Эксмо, 2022. — 352 с. : ил. — (Еда, города, истории. Книги со вкусом путешествий).

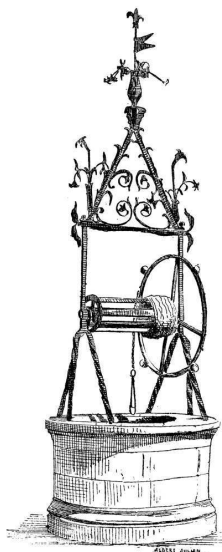
ISBN 978-5-04-157385-0

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

УДК 641.55  
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-157385-0

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



## Содержание

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

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

## Часть II. Бретань.

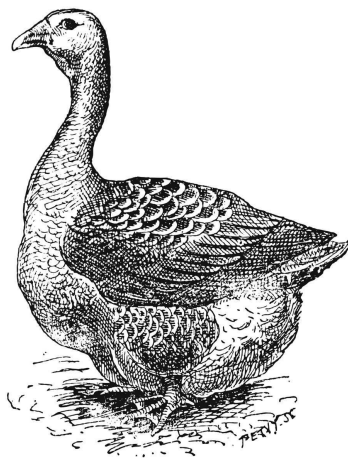
### Ветер со вкусом Атлантики . . . . . 193

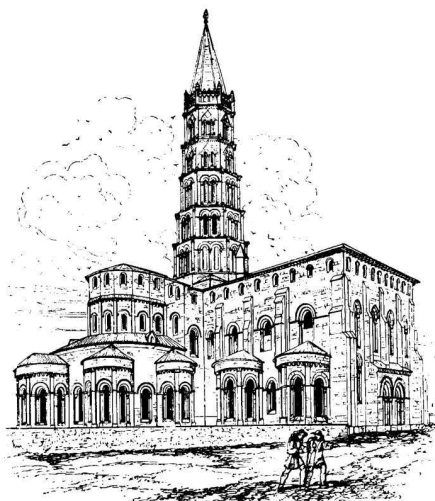
Путешествие в волшебную страну . . . . .	195
Выпить по-бретонски . . . . .	200
Бретонский характер . . . . .	202
Сен-Мало — вольный город корсаров . . . . .	204
Бретонский сидр . . . . .	210
Прекрасный Динан и не только . . . . .	212
9 рецептов Верхней Бретани . . . . .	222
Сюрпризы бретонской кухни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

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

## Примечание

Основные продукты и ингредиенты для большинства блюд  
французской кухни . . . . . 332  
Пять главных базовых соусов французской кухни . . . . . 340  
  
Список рецептов . . . . . 346





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

Святой Августин

**Э**та книга о любви. К своей земле, корням, своей гастрономии.

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

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

О соленых ветрах Атлантики и руинах замков на скалах.

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

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

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



А все вместе — о путешествии и гастрономии.

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

Добро пожаловать в прекрасные места, где сбываются мечты!

✱ ✱ ✱

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

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

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

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

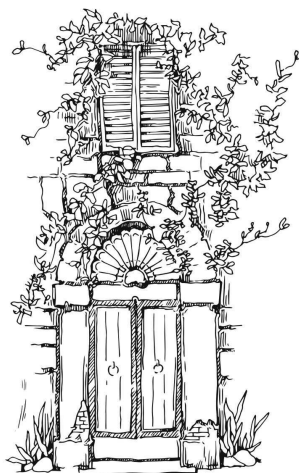
Это земля короля Артура и волшебника Мерлина, а еще земля простых людей от земли и моря, далекая от гламурных

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

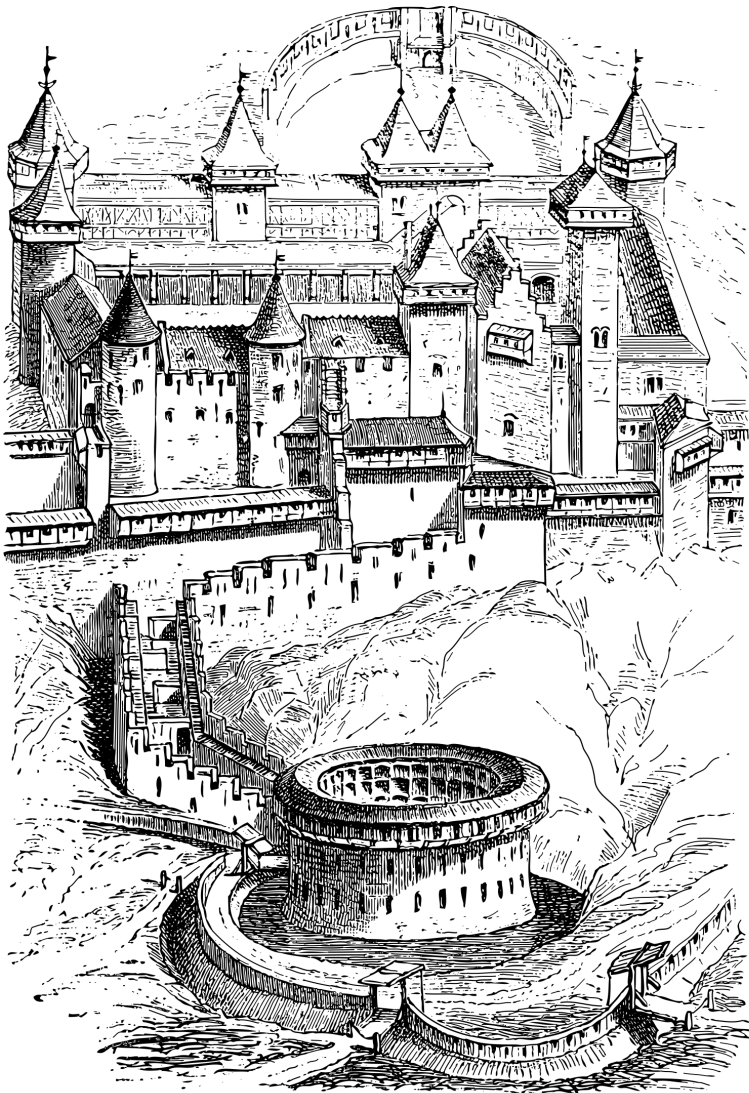
И конечно, мы будем готовить — паштеты и жаркое, блины и пироги, весьма далекие от haute cuisine — высокой кухни, мы пойдем на деревенский рынок и в маленький провинциальный ресторанчик, попробуем устриц, вдыхая океанский ветер, и окунемся в аромат фиалок Тулузы.

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

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



Часть I  
ЗАМОК С ВИДОМ  
НА ОКСИТАНИЮ







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

Энтони Бурден,  
знаменитый американский шеф-повар

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

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

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

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

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

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

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

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

## Галопом по Луаре

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

Абу ибн Баттута,  
арабский ученый и путешественник XIV века

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

были наполнены стоячей водой после недавних весенних ливней.

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

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

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

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

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

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

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

★ ★ ★

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Трубадурами называли на юге Франции лирических поэтов.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 6 средневековых рецептов

*Не разбив яиц, омлет не приготовишь.*

Французская поговорка

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

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

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

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

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

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

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

## Ингредиенты:

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



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

*Фильтруем и оставляем в прохладном месте.*

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

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

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

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

## 2. ПЕРВОЕ БЛЮДО: СУП С ВЕРЖУСОМ SOUPE AU VERJUS

Из сборника *Ménagier de Paris*, 1393 год.

Это французское средневековое руководство 1393 года по надлежащему поведению женщины в браке и ведению домашнего хозяйства. Содержит советы по сексу, рецепты и советы по садоводству.

Рукопись написана от вымышленного лица пожилого мужа, обращающегося к своей молодой жене, текст содержит редкие сведения о представлениях позднего Средневековья о поле, домашнем хозяйстве и браке.

### Ингредиенты:

- \* 1 л куриного бульона
- \* 1 ст. л. уксуса
- \* 3 ст. л. вержуса — не пугайтесь, это всего лишь отжатый сок недозрелого белого винограда!
- \* 2 яйца
- \* 80 г панировочных сухарей
- \* Щепотка молотого имбиря
- \* Щепотка мускатного ореха
- \* Щепотка шафрана
- \* Щепотка гвоздики
- \* Соль по вкусу



*Разогреваем бульон, взбиваем яйца и вмешиваем их в горячий бульон, снимаем с огня и хорошо взбиваем все венчиком. Добавляем панировочные сухари, еще раз размешиваем.*

*Хорошенько вмешиваем в вержус все специи, уксус, вливаем в суп и еще раз все размешиваем.*

*Подаем к столу, пока суп не остыл.*

### 3. ЗАКУСКА:

## МОРКОВЬ С ТМИНОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

### CAROTTES AU CUMIN ET À L'HUILE D'OLIVE

Рецепт средневекового блюда впервые появился в Древнем Риме и записан у Марка Апиция в его сборнике рецептов «De re coquinaria» (V век). Адаптирован Мари Жозе Монкорж.

Почувствуйте себя древним римлянином вкупе со средневековым французом!

#### **Ингредиенты на 1 порцию:**

- \* 1 морковка
- \* 1 луковица
- \* Капля виноградного уксуса
- \* Щепотка тмина
- \* 2 ст. л. оливкового масла
- \* Соль по вкусу

*Обжариваем нарезанный лук в оливковом масле. Деглазируем парой капель уксуса. Добавляем нарезанную морковь, тмин, соль.*

*Тушим 10 минут.*

*Подаем горячим как закуску.*



## 4. ЗАКУСКА: БАКЛАЖАННАЯ ИКРА – РЕЦЕПТ, ПРИНЕСЕННЫЙ С ВОСТОКА РЫЦАРЯМИ-КРЕСТОНОСЦАМИ CAVIAR D'AUBERGINES

Адаптированный рецепт, записанный Ибн Разин Туджиби, Фудалат аль-Хиван в 1238 году.

### Ингредиенты:

- \* 4 баклажана
- \* 5 зубчиков чеснока
- \* 5 ст. л. оливкового масла
- \* 3 ст. л. винного уксуса
- \* ½ ч. л. тмина
- \* Соль



*Очищаем баклажаны от вершков и шкурки, нарезаем крупными дольками и готовим на паровой бане до размягчения с неочищенными зубчиками чеснока примерно 15 минут.*

*Остужаем, выдавливаем мякоть чеснока из кожуры, выкладываем баклажаны и чеснок в глубокую посуду. Вливаем масло, сбрызгиваем уксусом, посыпаем тмином, солим, перемешиваем.*

*Оставляем на час в холодильнике.*

*Подаем на тостах в качестве аперитива или на тарелках как закуску.*

*Вариант на пару позволит сохранить все полезные свойства баклажанов, в оригинальном рецепте они отвариваются в подсоленной воде.*

## 5. ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО: ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЬЮ OMELETTE AUX HERBES

Из сборника *Ménagier de Paris*, 1393 год.

### Ингредиенты:

- \* 16 яиц
- \* Пучок фенхеля
- \* Пучок петрушки
- \* По горсти: листья фиалки,  
шпинат, листья салата,  
мангольд (горсть травы должна  
помещаться в ладонь, но без горки)
- \* 6 листьев майорана или орегано
- \* 4 листика мяты
- \* 4 листика шалфея
- \* 1 ч. л. без горки тертого имбиря
- \* Соль



*Зелень промываем, измельчаем и выкладываем в салатник. Добавляем яйца, имбирь, и хорошо взбиваем. Разделяем на 2 равные части. Готовим 2 порции омлета на горячей сковороде на сливочном масле. Можно добавить тертого сыра, причем справочник советует класть тертый сыр уже на приготовленный омлет, чтобы верхушка не сплилась.*

*Омлет рекомендуется есть средним, не совсем остывшим, но и не слишком горячим.*



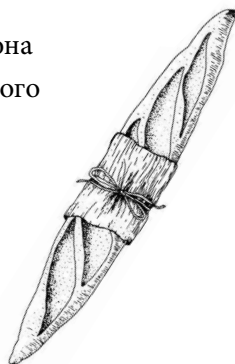


## 6. ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО: ТУШЕНОЕ МЯСО КРОЛИКА СО СПЕЦИЯМИ CIVET DE LAPIN AUX ÉPICES

Из справочника *Ménagier de Paris*, 1393 год.

### Ингредиенты:

- \* 1 кролик (примерно 1,4 кг)
- \* 30 г сала или сливочного масла
- \* 70 г поджаренного деревенского хлеба
- \* 150 мл вина
- \* 80 мл красного винного уксуса
- \* 500 мл говяжьего или куриного бульона
- \* 60 мл вержуса — кислого сока незрелого винограда
- \* 250 г лука
- \* Щепотка мускатного ореха
- \* Щепотка корицы
- \* Щепотка молотого перца
- \* 3 гвоздички
- \* Соль по вкусу



*Обжариваем кролика на гриле (вертеле над очагом в замке) или просто на антипригарной сковороде без масла, разделяем на порционные кусочки.*

*Убираем кролика, добавляем в сковороду масло, обжариваем лук, затем укладываем кролика и тушим все вместе, сбрызнув винным уксусом, несколько минут.*

*Поджариваем хлеб, смачиваем его хорошенько вином и бульоном, добавляем специи, размоченные в ложке вержуса. Пере-*

кладываем хлеб к кролику, добавляем остальной вержус, бульон и вино, пряности, тушим все вместе 45 минут.

Должен получиться насыщенный густой коричневый соус.

Варианты приготовления возможны с уткой, с курицей.



## История замка Шомон

*Куда бы ты ни отправился, это станет частью тебя.*

Анита Десаи

Мы переехали мост и оказались в небольшой деревне, где оставили машину на стоянке, и поднялись в парк.

— Вот таким и должен быть настоящий замок, — восторженно махала я руками, — с парком, со старыми деревьями, с видами на реку и поля.

Мой спутник молчал, неопределенно пожимая плечами. Но я не обращала внимания и уже неслась к замку, чьи башни показались в конце парка.

Замок Шомон от Mont Chauve («лысая гора»), ставший затем Mont Chaud или Chaud Mont («горячая гора»), возвышается на скалистых отрогах Луары посреди вековых лесов.

Уже в Средние века на этом месте находилась крепость. Первым хозяином замка был некто Желдэн. Он очень переживал, что собственность уйдет в руки другой ветви семьи, но лишь в преклонном возрасте обрел долгожданного сына. Сын, правда, «не удался»: он отличался женственным обликом, так и не женился и даже ходили слухи, что он гермафродит, что не мешало парню отличаться необычайной силой.

Старую крепость снесли, построили более современное сооружение. Но в 1465 году Людовик XI в отместку тогдашнему владельцу замка Пьеру д'Амбуазу замок снес.

Владелец стал отстраивать его заново, так и родилось то внушительное, с красивыми тяжелыми башнями строение, которое мы видим сейчас. Строился замок с оборонительными целями, но впоследствии к старому крылу была пристроена более «мягкая» часть, спроектированная под влиянием архитектуры итальянского Возрождения.

Строительство продолжалось при трех поколениях семьи Амбуаз: Пьеру д'Амбуазу наследовал его сын Карл I (старший из семнадцати братьев!) и его внук Карл II, завершивший строительные работы, во время которых были выполнены скульптурные рельефы двух переплетенных букв «С», воспроизводившие монограммы его имени и имени его жены Екатерины. По сторонам подъемного моста выросли две башни.

Над въездными воротами — герб с инициалами Людовика XII и его супруги Анны Бретонской; башни украшены также геральдическими эмблемами Карла II и его дяди-кардинала Жоржа I д'Амбуаза.

Этот последний был влиятельным лицом при дворе короля в качестве папского легата и первого министра. Надежды оказались тщетны, он не был избран на папский престол после смерти Александра VI Борджиа, но сумел обеспечить блестящую карьеру своему племяннику Карлу II под покровительством французской короны.

В истории замка была и связь с Тосканой. В 1560 году после смерти Генриха II Катерина де Медичи купила замок Шомон. До нашего времени сохранились ее комнаты с гобеленами. Именно здесь жил флорентийский астролог Козимо Руджери, хотя официально его резиденция «числилась» в другой части Франции.

Одни считали его великим ученым, другие называли оккультистом и чернокнижником. Здесь в замке был его кабинет-обсерватория, где астролог давал советы королеве Катерине.

Легенда рассказывает, что в ночи полнолуния Руджери мог видеть в волшебном зеркале, сколько лет осталось жить королеве и ее сыновьям, мог также определить начало и конец их правления. Он был замешан во многих политических и дворцовых интригах, даже против самой королевы, которая предоставила в его распоряжение обсерватории во многих резиденциях.

После одного из таких заговоров он был приговорен к заключению, а после освобождения был вновь заключен в тюрьму по обвинению в наведении порчи на короля Генриха IV.

Оставшись вдовой, Катерина де Медичи отдала замок Шомон в обмен на замок Шенонсо Диане де Пуатье, фаворитке покойного короля, но та пробыла в Шомоне лишь недолгое время. Как память о пребывании Дианы в замке остались ее комната и эмблема, составленная из рога, лука и колчана с ее инициалами.

Затем замок перешел к виконту де Тюренну (из Оверни), затем к Шарлю де Бовилье, герцогу де Сент-Эньяну.

Жак Ле Ре, который был владельцем замка в XVIII веке, пригласил из Италии знаменитого художника по имени Ни-

ни, который организовал здесь производство керамики, приносившее большой доход; несколько медальонов, созданных Нини, и сейчас выставлено в замке. Ле Ре обрел прибыльный бизнес: Нини изготавливал портреты знаменитых людей той эпохи из глины Луары.

Во времена Империи мадам де Сталь, высланная Наполеоном с предписанием проживать в 40 лье от Парижа, укрылась в замке Шомон в окружении своих близких друзей. Ее краткое пребывание здесь привело к сносу северного крыла замка, чтобы открыть вид на Луару и окружающий парк.

Знатной семье Бруали замок обязан постройкой конюшен с оригинальным угловым конусообразным павильоном.

В 1938 году замок был приобретен государством, которое организовало проведение реставрационных и декоративных работ, давших возможность открыть замок Шомон для посетителей.

А нас ждал маленький ресторанчик с открытой верандой, выходящей к реке. Тихий и безлюдный, ведь лето только начиналось, набегу туристов были впереди.

— У нас все просто: местные продукты по выбору из трех видов меню, — сказала пожилая хозяйка.

Еда появилась быстро, все действительно было просто и вкусно. Но, уже записывая рецепты, о которых не жаль рассказать заезжей на час гостье, я поняла, сколько труда было вложено в «простое» меню.



## 4 рецепта из деревни Шомон

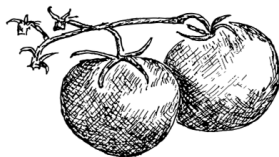
*Как только вы поймете основу приготовления блюд — будь это французская, итальянская или даже японская кухня, — вам больше не понадобится кулинарная книга.*

Томас Келлер, американский ресторатор  
и автор кулинарных книг

### 1. ЗАКУСКА: АРОМАТНЫЙ САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ LE SAVOUREUSE SALADE DE TOMATES

#### **Ингредиенты:**

- \* 1 красный перец
- \* 1 помидор
- \* 1 огурец
- \* 1 апельсин
- \* Сок 1 апельсина
- \* Сок 1 лимона
- \* 1 лук-шалот
- \* Оливковое масло, соль и перец по вкусу



*Нарезаем перец, помидор, огурец и апельсин очень маленькими кубиками.*

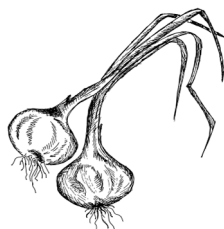
*Мелко нарезаем лук-шалот и добавляем его к нарезанным овощам и апельсину.*

*Смешиваем сок апельсина, лимона с парой столовых ложек оливкового масла, солим, перчим, заливаем фруктово-овощную смесь, перемешиваем и ставим в холодильник минут на 10–15 перед подачей.*

## 2. ЗАКУСКА: ХРУСТЯЩИЙ ПОДЖАРЕННЫЙ ОВЕЧИЙ СЫР С ТРАВАМИ PALETS CROUSTILLANT AUX HERBES

### Ингредиенты:

- \* 200 г мягкого овечьего сыра
- \* 1 ст. л. мелко нарезанной мяты
- \* 50 мл свежих сливок
- \* 50 г свежего очищенного горошка
- \* 1 лук-шалот
- \* 1 кусок сливочного масла
- \* 4 листа тонкого армянского лаваша — не удивляйтесь, похожих на оригинал изделий у нас не найти, а как раз лаваш подходит идеальным образом
- \* Оливковое масло



*На сковороде в оливковом масле обжариваем мелко нарезанный лук-шалот до золотистого цвета.*

*Разминаем вилкой овечий сыр с мелко нарезанной мятой и сливками. Добавляем лук-шалот, горошек, солим и перчим.*

*Тонкие листы лаваша разрезаем пополам и каждую половинку еще раз пополам.*

*Укладываем начинку в середину лаваша и складываем его в форме цилиндрика-сигары.*

*Нагреваем на сковороде оливковое масло, помещаем туда «сигары» и готовим примерно по 3 минуты с обеих сторон на среднем огне, пока они не станут золотистыми.*

### 3. ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО: ЗАПЕЧЕННАЯ ТЕЛЯТИНА ПО-ЛУАРСКИ, «КУЛЬ ДЕ ВЁ» CUL DE VEAU

#### Ингредиенты:

- \* 1–1,5 кг телячьей вырезки
- \* 2 сочные морковки
- \* 3 луковицы
- \* 1 букет гарни
- \* Небольшой кусок свежей свиной шкуры
- \* 1 бокал белого сухого вина  
(на Луаре — Анжу или Сомюра)
- \* Соль, свежемолотый перец
- \* 50 мл густых сливок или хорошо взбитой густой сметаны
- \* 2 стакана говяжьего или куриного бульона
- \* В Анжере к ингредиентам добавляют бокал местного бренди



*Выстилаем форму для запекания свиной шкуркой так, чтобы покрыть ее всю.*

*Насыпаем мелко нарезанный лук и нарезанную кружочками морковь.*

*Мясо цельным куском солим и перчим, выкладываем на эту «подушку».*

*Ставим форму в духовку, разогретую до 180 °С, на 20 минут. Переворачиваем мясо в середине приготовления.*

*Вынимаем, вливаем вино, бульон и бренди, посыпаем травами и снова ставим в духовку, накрыв форму крышкой, при температуре 150–180 °С на 1,5 часа.*

*Вынимаем телятину; шкурку, морковь и лук выбрасываем.*



*Оставшийся соус смешиваем со сливками.*

*Мясо нарезаем ломтиками, поливаем соусом и подаем очень горячим.*

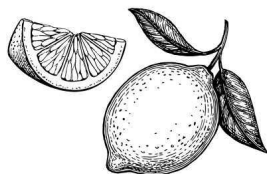
*В качестве гарнира подаются обжаренные шампиньоны.*

## 4. ДЕСЕРТ: ЛИМОННЫЙ ПИРОГ TARTE AU CITRON

### Ингредиенты:

Для сладкого теста:

- \* 200 г муки
- \* 100 г сахарной пудры
- \* 80 г сливочного масла
- \* 1 яйцо
- \* 1 щепотка соли



Для начинки:

- \* 4 лимона (15 мл сока и 3 цедры)
- \* 125 г тростникового сахара
- \* 50 г сливочного масла
- \* 3 яйца
- \* 1 ст. л. кукурузного крахмала с горкой

*Делаем тесто для пирога, высыпав в миску просеянную муку, сахарную пудру и соль. Добавляем нарезанное кусочками размягченное масло.*

*Замешиваем тесто вручную кончиками пальцев; когда все смешается, добавляем яйцо, еще раз вымешиваем, чтобы получился однородный шар.*

*Накрываем шар пищевой пленкой и ставим в холодильник на 2 часа.*

Разогреваем духовку до 200 °С. С помощью скалки распределяем тесто между двумя листами бумаги для выпечки, слегка присыпанными мукой, раскатываем тесто до 3 мм толщиной и выкладываем в форму, предварительно намазанную маслом и посыпанную мукой. Прокалываем тесто вилкой, выпекаем в течение 10 минут при температуре 200 °С. Снижаем температуру до 180 °С и продолжаем выпекать 15 минут. Даем остыть в духовке.

Пока остывает, делаем лимонный крем.

Натираем цедру 3 лимонов и отжимаем сок, в миске взбиваем яйца с цедрой лимона и тростниковым сахаром, добавляем кукурузный крахмал и снова взбиваем.

В кастрюльке доводим до кипения лимонный сок, вливаем в него крем и даем загустеть на слабом огне в течение 3 минут, постоянно помешивая.

Остужаем, добавляем нарезанное кусочками масло и перемешиваем, чтобы получить идеальную кремовую консистенцию.

Выкладываем крем на верх пирога. Хорошо разравниваем всю поверхность.

Даем остыть и отправляем в холодильник не менее чем на час.

Подаем холодным.

При подаче сверху укладываем тонко нарезанные кружочки лимона.



# Мой друг Нерон

*Настоящее путешествие заключается не в поиске новых пейзажей, а в обретении нового взгляда.*

Марсель Пруст

Потянулись долгие часы дороги, я так устала, что почти не обращала внимания на очередную деревню с очередным замком, да и бóльшая часть дальнейшей поездки прошла теперь по скоростной трассе.

Уже в сумерках мы выехали на широкую дорогу среди полей подсолнухов, опустивших своих головки, как только солнце спряталось за холмы. Усыпанные золотыми солнышками поля Окситании не уступают тосканским, куда ни кинь взгляд в солнечный день — везде золото.

Еще несколько минут, и машина нырнула в улочки крохотной старинной деревни с каменными светло-красными домами в цветах, простеньким рестораном с увитыми зеленью окнами и единственным столиком возле уже закрытых дверей.

Справа тянулась внушительная каменная стена с высокими деревьями по ту сторону. Еще сто метров — и мы оказались на площади с невысокой церквушкой из того же яркого камня, большим крестом с распятым Иисусом посреди клумбы, треугольной крышей здания мэрии.

И тишина вокруг. Ни машин, ни запоздалых прохожих, торопящихся домой к позднему ужину. Только силуэт каменной мельницы с островерхой крышей и раскинутыми лопастями темнел на холме.

Длинная каменная стена, тянувшаяся через всю деревню, закончилась на площади прямо напротив церкви с современными воротами меж двух старых колонн. На верхушке каждой колонны лежали небольшие каменные львы террако-





Не думайте, что я такая храбрая! Все просто: я была уверена, что ничего страшного случиться не может, привидений здесь точно не водилось, иначе мне бы о них давно рассказали, а уж на хозяйина замка точно бы не подумала — он человек в годах, старомодного воспитания, мы за 16 лет знакомства и сегодня на «вы»! — так что я не представляла месье графа скребущимся в мою дверь глухой ночью.

Поэтому я дернула за шнур, включила прикроватную лампу, оделась и смело пошла открывать дверь.

И вот тут я чуть не заорала! Почти на уровне моей головы оказалась усатая и бородатая голова... огромной псины.

В замке живут пять собак, две из них — громадные ирландские волкодавы. Помнится, знакомили с вечера и предупредили, что к ночи внизу в холле бросают матрасы и собаки там спят до утра, охраняют замок.

Видимо, одному из них приспичило погулять. Но зачем он пришел на второй этаж будить именно меня? Наверное, решил, что хозяйина будить бесполезно, а тут прокатит!

— Э-э-э, как тебя... Юпитер? Нет, вроде того пса звали не Юпитер, а Жану — Янус, а лохматую собачью девицу — Диана. А, вот! Это же Черныш — Нуаро! Хотя нет, он совсем не черный, а традиционного серого окраса ирландских волкодавов.

Во время моих потуг вспомнить кличку псина наклонила голову, глядя на меня, и терпеливо ждала.

— Неро! — Ну конечно же, ты же тезка римского императора, Нерон! Хвост завилял.

Я осторожно прикрыла за собой дверь и отправилась вниз в сопровождении лошади собачьей породы. Какие же они огромные, ирландские волкодавы!

Сейчас мы разбудим весь дом, залают остальные псины в холле, а учитывая их размеры, мы всю деревню перебудим!

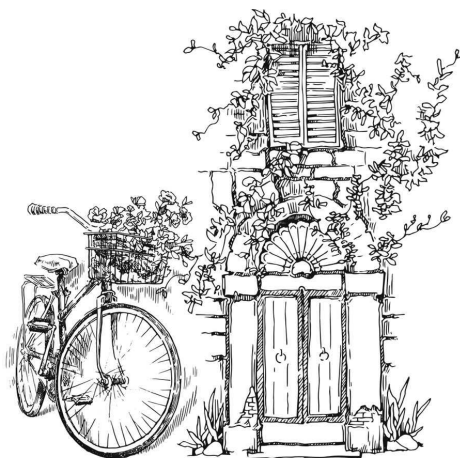
И как я буду объяснять, зачем поперлась ночью куда-то в темноту парка, да еще прихватив с собой хозяйскую собаку?

К моей радости остальные собаки лишь подняли головы, посмотрели на нас как на идиотов и снова опустили их на матрасы, а мы с Неро — Нероном подошли к двери в холле замка. Я повернула ключ, хорошо, что без ожидаемого грохота и скрежета, и мы оказались на улице темной ночью, в огромном парке, который заканчивается полями. Но с такой охраной не страшно.

Я спустилась по лестнице, присела на край фонтана, подняла голову и онемела. Такого количества звезд я никогда не видела в городе, и даже за городом. Говорят, именно в Пиренеях, а они здесь неподалеку, звезд особенно много на ночном небе и они кажутся такими близкими!

Так бы и сидела и смотрела, но огромная усатая морда ткнулась мне в плечо: пошли домой, я свои дела сделал.

Вот так прошла первая ночь в моей жизни в настоящем старинном замке в глухой французской провинции, где высокая каменная стена разделяет два мира — мир деревни и мир ее бывших сеньоров.



## Как выжить в замке

*Château de Montgeville — замок XIII века, перестроенный в конце XVII века, с внутренней отделкой 1750 года. Знаменит своим парком, который можно сравнить с садами эпохи Возрождения. Это замкнутое пространство, расположенное у заднего фасада и развивающееся на трех последовательных террасах. Замок находится в частной собственности, посещение его невозможно. Посещение парка — по предварительной договоренности организованными группами.*

Справочник французских замков и парков

При свете дня я наконец-то разглядела, куда попала. Конечно, я знала, что едем мы в «шато», но этим словом во Франции называют и старые дома аристократов, необязательно замки с башнями и крепостными стенами.

Замок Монжевиль — трехэтажное строение из розового камня, который в тени или в пасмурную погоду кажется серым, с двумя тяжеловесными круглыми башнями по краям.

Это не бастида (bastide), то есть замок-деревня, включающий в себя несколько улиц внутри крепости, но и не шартрез (chartreuse) — одноэтажный господский дом с ценными архитектурными внутренними и внешними деталями, и не старинный фамильный мануар (manoir). Теперь мы с вами специалисты по разновидностям французских замков, хотя шартрез скорее дордонское, а мануар — бретонское или нормандское название.

Монжевиль — именно замок, шато в своем полном смысле.

К замку относится и множество прочих строений из того же розово-красного камня, в которых раньше располагались службы по содержанию поместья, еще сто лет назад здесь работало много народу. Одна из башен сверху заросла плющом.

Старинные скульптуры разбросаны в парке среди высоких деревьев, подстриженных геометрическими формами кустар-

ников и цветников. А вот фонтан того же красного камня с серьезной маленькой собачкой посередине, там, где должен быть ну хотя бы Нептун или какая-нибудь нимфа на худой конец, давно стоит сухим.

Нимфы, правда, тоже имеются, розового камня, с облупленными носами. Хотя, скорее всего, это римские матроны, по ошибке попавшие во французский парк.

К сожалению, бóльшая часть замка стоит закрытой.

— А зачем мне? — удивляется граф. — Дети разъехались, когда приезжают, комнаты открываем. А мне надо немного.

Среди немногого — комната с огромным гобеленом и старинным камином, большой тяжелый стол, за который можно посадить целую компанию гостей, а с одного конца на другой не докричишься. Старинные портреты и картины, большая библиотека с множеством старых толстых томов, ох, если б мой французский был получше!

Удобные кресла у камина и древнего длинного стола на коротких ножках, играющего роль журнального.

— Этот замок был построен в XIII веке, но предок моей бабушки по отцовской линии, Одетт де Лансели де Монжевиль, перестроил замок примерно в 1640-х годах. Мой дед, Шарль де Сент Аран граф де Гамвиль, барон д'Эста, женился на Одетт и переехал в замок, чтобы взять на себя заботы о землях. Сыновей в семье де Лансели не было, и замок перешел в собственность зятя. Шарль родился в феодальном замке XII века, недалеко от Монжевиля, впоследствии тот замок был продан, семья так и осталась в Монжевиле, — рассказывает Мишель Мари Жозе де Сент Аран, граф де Гамвиль и барон д'Эста.

Однажды из присланной мне на день рождения толстой книги с фотографиями самых красивых деревень Франции выпал конверт с двумя открытками внутри. Это были старинные российские открытки конца XIX века, написанные русской девушкой французской подруге по переписке, с которой познакомилась на водах. Вся та же ерунда, какую писали бы





и сегодняшние девчонки. Русскую девушку звали Наталья Воронцова, француженку — Одетт де Лансели.

— Да, — улыбнулся граф, — те открытки писали моей бабушке, Одетт, я случайно нашел их среди старых документов и решил, что вам они понравятся. Видите, в моей семье уже 200 лет принято дружить с Россией!

Одетт была хорошо известна в наших краях, она была очень «продвинута» для своего времени, не просто играла на рояле (что она делала прекрасно) и наносила визиты, но водила автомобиль, путешествовала в другие страны, вела обширную корреспонденцию. Видели старое бюро в кабинете? Оно заполнено ее архивом, все руки не доходят разобрать. При всей открытости миру Одетт строго следовала традициям семьи, дворянского воспитания, в детстве она очень сильно на меня повлияла. — Граф вздохнул. — Сейчас я думаю, что воспитание Одетт не всегда было на пользу, как минимум требовательности и критичности к окружающим нужно поменьше, но, увы, осознаешь это слишком поздно.

— Мне кажется, раньше замок был как целый мир, отличный от мира деревни.

— Да, это отдельный мир. Здесь всегда работало много народа, даже во второй половине XX века трижды в неделю приходил бакалейщик, булочник и мясник приносили к воротам свою продукцию, а старшая кухарка выбирала нужное мясо или свежий хлеб. Садовники трудились в парке, прачка стирала белье, горничные убирали комнаты, в гараже работал специальный человек. Еще в 60-е годы, когда я вернулся в замок и стал им управлять, здесь было многолюдно. Сегодня все в прошлом, но ничего — справляюсь. Кстати, в 60-е годы здесь, конечно, уже было электричество, а вот воды не было, приходилось носить ее из колодца. Он здесь неподалеку, там, где мельница, на холме.

Мельницу трудно было не заметить, она раскинула свои крылья над холмом в конце деревни.

— После завтрака я покажу вам коллекцию моего деда.



— А что он собирал? Марки? — Что еще я могла спросить при упоминании о коллекции!

— Автомобили, — ответил граф. — Они здесь, в гараже, первая самоходная карета, первый автомобиль, появившийся в этих краях.

— Он собирал... автомобили???

— Ну, не совсем собирал, то есть он не приобретал их специально, просто сохранил все автомобили, бывшие в семье с того момента, как они появились.

У меня отвисла челюсть.

— Наша гордость — автомобиль 1881 года. С помощью механика, Бернара Пужоля, его удалось восстановить, на это ушло несколько лет, не так легко найти необходимые детали. Некоторые из них механику пришлось изготавливать самому. А сейчас машина даже участвует в ралли — конечно, не в гонках, а в парадах старых авто. Ее максимальная скорость — 20 км в час. Этим занимается мой младший брат Бернар.

— А замок вашего предка далеко? Он существует до сих пор?

— Нет, не очень далеко, это тоже Окситания, только департамент Лозер. Это четырехугольное здание над деревней Сент-Этьен с круглой и квадратной башнями, три крыла дома окружают внутренний двор, закрытый с западной стороны зубчатой стеной ограждения. Там есть и гражданская башня, и так называемая военная — сторожевая, хотя замок никогда не участвовал в военных действиях. Сам замок трехуровневый, самый старый — XII века.

Правда, в 40-е годы прошлого века случился пожар, но затем замок был реконструирован. Там тоже прекрасный парк, мои предки любили сады, только он не в версальском стиле, как в Монжевиле, а засажен каштанами и кедрами. Парк большой, там есть даже копия грота в Лурде и построенная позже часовня 1875 года в неоготическом стиле. Тот замок до сих пор носит имя нашей семьи.

Граф рассказывал в таких подробностях, что я спросила:

— Вы жалеете, что тот замок не остался в семье? Чувствуете свою связь с ним?

Он пожал плечами:

— Нет, ничего не чувствую. Просто это часть прошлого моей семьи. А я родился здесь, в Монжевиле, и мои дети родились здесь, это мой мир.

— Я не зря спросила, далеко ли тот замок, а мы сможем его увидеть?

— Есть кое-что получше. Другой замок, который я обязательно должен вам показать.

— Какой? — воодушевилась я.

— А вот это сюрприз и вообще долгая история. Всему свое время!

При свете дня парк был прекрасен, а собачка посреди фонтана оказалась на самом деле третьим львом, два его собрата сторожили ворота. А римская матрона, она же нимфа, оказалась римским легионером.

— А почему нет воды в фонтане?

— Фонтан не работает уже лет семьдесят, тогда не занялись, а сейчас представляете, в каком состоянии все трубы, уже бессмысленно что-то делать.

— А сейчас в замке кто-то работает?

— Да, месье Дюбуа, вы с ним наверняка увидите, это садовник, который приходит три раза в неделю. Он работает в парке, я один со всем не справлюсь, видите, какой парк большой! Родители месье Дюбуа тоже работали в замке, мать занималась кухней и хозяйством, отец — парком. Сейчас самому месье Дюбуа за семьдесят, но он даже не собирается отдыхать, говорит, ему не в тягость, а, наоборот, в удовольствие. Видите, свежие цветы в вазах на стене террасы? Его работа, ему нравится, когда везде стоят цветы.

— Вечные традиции поколений!

— Увы, не вечные. Месье Дюбуа некому передать свое ремесло, а замок... думаю, когда меня не станет, дети его про-



*Бывший фонтан замка Монжевиль*

дадут, но я их прекрасно понимаю, в наше время содержание замка — слишком дорогое удовольствие... Но не будем о грустном! Мадам Жубер приходит на кухню дважды в неделю. Я обычно ужинаю в ресторане, и мадам Жубер оставляет мне простые блюда перекусить в течение дня, я не гурман в отличие от некоторых, — засмеялся граф. — Кстати, сегодня мадам Жубер собирается приготовить ланч по поводу приезда гости. Я предупредил, что гостья замучает ее вопросами, так что вперед, *n'hésitez pas!*

✱ ✱ ✱

Мадам Жубер оказалась пожилой женщиной с коротко стриженными кудрявыми волосами с проседью. Она отвернулась от плиты, где что-то шкворчало и кипело и, вытерев руку о фартук, протянула мне:

— Enchantée, madame!

— Зовите меня Джулией, — сказала я.

— А я Гаррига, — заулыбалась мадам Жубер, и они с графом хором рассмеялись: — Чем еще может заниматься женщина с таким именем, только у плиты стоять.

Я непонимающе уставилась на них. С французским у меня весьма слабо, то и дело прошу графа не частить, а говорить помедленнее, в сумочке ношу словарь. Но сейчас я совсем ничегошеньки не поняла!

— Гарриг, гар-риг по-французски, а в Окситании — Гаррига, — снова хором произнесли граф и повариха.

Словарь не помог, пришлось смотреть в интернете.

— Eh, voilà! — Граф ткнул пальцем в открывшееся на экране слово. Оказалось, что garrigue — или по-окситански garriga — это заросли низкорослого кустарника, включающие в себя розмарин и можжевельник, как и прочие пряные травы, а какая французская кухня без розмарина!

В XVII веке в Европе розмарин считался действенным средством против чумы, а древние римляне приписывали этому растению магические свойства. Сегодня его кладут в овощные (особенно с баклажанами и томатами) и сырные блюда, в мясо и грибы.

Так называемая смесь прованских трав, продающаяся у нас в мельничках и пакетиках, — это травы, популярные в большинстве французских регионов.

— Farigoul? — подсмотрев в словаре, блеснула я эрудицией и кивнула на связку ароматной травы, подвешенной у кухонного окна.

— Quedites-vous (что вы говорите)? — округлила глаза мадам Жубер.

— Ну вот, тимьян же, — показала я на пучок травы.

— Нет-нет, это он в Провансе так называется, а у нас — Serpolet.

Вот и говори о гастрономии с окситанцами!

Мадам вернулась к плите, всем своим видом показывая, что разговор окончен: ходят тут, отвлекают, слова какие-то странные говорят, а ей обед готовить.

Окончательно добила меня французская гастрономия, когда на вопрос, что это мадам смешивает в салатнике, она ответила:

— Винегрет.

Ни свеклы, ни картошки, ни капусты, ни соленых огурцов поблизости не наблюдалось. Оказалось, что винегрет — это соус.

— А какие травы вы используете чаще всего?

— Розмарин, тимьян, эстрагон, петрушку, лаванду, мяту, — перечислила мадам Жубер.

— Она готовит прекрасный суп с мятой, — сделал комплимент поварихе хозяин замка. — Мята очень освежает летние супы.

Щеки мадам Жубер покраснели, самую чуточку.

## СОУС ВИНЕГРЕТ SAUCE VINAIGRETTE

По рецепту мадам Гарриг Жубер.

### **Ингредиенты:**

- \*  $\frac{1}{4}$  стакана белого винного уксуса
- \* 2 ст. л. с горкой очень мелко нарезанного лука-шалота
- \*  $\frac{1}{2}$  коф. л. (1 коф. л. —  $\frac{1}{4}$  ч. л.) соли
- \*  $\frac{1}{2}$  коф. л. черного молотого перца
- \*  $\frac{1}{2}$  коф. л. дижонской горчицы
- \*  $\frac{3}{4}$  стакана оливкового масла



*Смешиваем лук, соль, горчицу, затем вливаем уксус и перемешиваем хорошенько все вместе, теперь вливаем масло и взбиваем венчиком.*

*В последнюю очередь всыпаем перец и перемешиваем.*

— Некоторые добавляют лимонный сок, но вместе с уксусом — это кисло, — сказала мадам Жубер. — По праздникам я добавляю тертую цедру одного лимона.

— Это заправка к салату?

— Да, но и к мясу, и к рыбе подойдет вполне. Если у тебя осталось запеченное или отварное мясо, просто чуть подогрей его и полей соусом — а можешь и не подогревать, — и прекрасный обед готов! А самое главное в идеальном винегрете что?

— Не знаю! Для нас в России винегрет — это совсем другое блюдо.

— Главное — порядок, в котором мы добавляем ингредиенты! Сначала соль, затем перец, затем уксус, горчица и в конце — оливковое масло. Если мы добавим масло перед уксусом, это не даст соли растаять, а уксус, наоборот позволит ей раствориться и усилит вкус винегрета.

Пора было уходить, чтобы не мешать поварихе, я поблагодарила ее и пошла к выходу из кухни.

— Ты про травки говорила, запомни: если готовишь с розмарином, добавляй его в конце приготовления, а если с тимьяном, то в начале, он долго раскрывает вкус, — крикнула мне вслед мадам Жубер.

✱ ✱ ✱

Когда пришло время обеда, мы попытались устроиться в кухне, огромный старый дубовый стол вполне позволял разместить все блюда, но мадам Жубер категорически этому воспротивилась.

— Гостей в кухне принимать? Да вы, месье граф, совсем одичали, разве такое возможно? И вообще, вы мне тут будете мешать, что-нибудь перепутаю, уроню, нет уж, не стесняйте меня! Мне нетрудно накрыть в гостиной и еду принести нетрудно. Не нарушайте правила, вот завтра сами ешьте где хотите, а я старалась праздничный обед приготовить, и есть его надо как положено!

В результате мы торжественно взгромоздились на высокие тяжелые стулья за огромным столом в зале у камина. Граф подозрительно потрепал край белоснежной льняной скатерти, пробормотав что-то вроде: «Это у меня такое было? Или Гаррига из дома принесла?»

А мадам Жубер, категорически отказавшись от бокала вина («Потом, потом, некогда мне сейчас прохладиться!»), принесла первое блюдо.

Соус винегрет был сделан специально, чтобы замариновать холодное мясо. Ломтики ранее запеченной говядины были политы соусом и оставлены на пару часов в холодильнике, а потом к ним добавились каперсы, оливки без косточки, нарезанные кружками красный лук и зеленый перец.

Второй закуской оказался салат из свежих помидоров, сушеных слив, рукколы, мягкого козьего сыра, сбрызнутый малиновым уксусом.

В качестве горячего был подан цыпленок в вине и травах, который готовится очень просто. Сначала обжаривается нарезанный на порции цыпленок, натертый солью и перцем, затем он заливается куриным бульоном и белым вином с различными травами и доводится до готовности. Выложенного на блюдо цыпленка поливают соусом, в котором он тушился, смешанным с небольшим количеством размягченного сливочного масла.

— Кто-то сказал, что французская кухня умерла в тот момент, когда в ресторанах стали спрашивать *fromage ou dessert* — сыр или десерт, — засмеялся граф, когда Гаррига

внесла поднос с нарезанными сырами и отдельный поднос с десертом и отправилась варить кофе.

— А как надо?

— Fromage et dessert (сыр и десерт), конечно, как же еще!

Я никогда не слышала о таких сырах. На подносики лежали рыхлый ноздрястый Bleu des Causses — голубой сыр из Лангедока, выдержанный горный твердый коровий сыр Tomme des Pyrénées, мягкий козий сыр Cabécou, с которым я уже встрети­лась в салате со сливами и томатами, овечий PÉrail de Brebis и ароматный полутвердый золотой Laguiole.

— Когда есть сыр — без десерта можно обойтись! — изрек­ла я давно созревшую мысль. — Главные изобретения челове­чества в гастрономии — это сыр и вино. Остальное неважно!

— А десерт попробовать придется, — улыбнулся граф, — иначе Гаррига обидится. Вы же не хотите, чтобы после вашего отъезда я сидел голодным?

Конечно, граф пошутил, но мне действительно не хотелось обижать женщину, которая так старалась специально к моему приезду. Тем более что десерт был просто восхитителен!

Мадам Жубер испекла тонкие блинчики, к которым пода­ла нереально вкусную подливку. Она сложила готовые блинчики внахлест, намазала маслом, посыпала сахаром и отправила на 5 минут в духовку, отчего масло с сахаром превратились в карамель, запекшись на верхушке блинчиков. А потом она тор­жественно при нас подожгла смесь коньяка с апельсиновым соком и полила блинчики этой пылающей смесью.

Было нереально вкусно!



# Земля трубадуров

*Грустно, с болью уйду я прочь,  
Разве я не должен видеть свою любовь  
Хоть издали?  
Но я не знаю, когда смогу  
Посмотреть на нее...  
Расстояние так велико, так много путей и дорог.  
Мне нечего больше сказать,  
Пусть все будет так, как хочет она.*

Одна из самых известных песен на древнем диалекте языка ок «Lanquan li jorn son lonc e may» — «Как длинны майские дни» Жофре Руделя, 1148 год

Окситания — одна из самых интересных частей Франции. Этот молодой административный регион, включающий в себя почти треть страны, был создан 1 января 2016 года из бывших регионов Лангедок-Руссильон и Юг-Пиренеи и охватывает провинции Аквитания, Юг-Пиренеи, Лангедок-Руссильон, Лимузен, Альп-Лазурный Берег, Рон-Альпы.

Но это еще и самый старый регион, возвративший себе историческое имя.

Общее количество окситанцев в мире насчитывает около 15 млн человек, из них окситанским языком владеют более 600 тыс. И куда я тут со своим корявым французским?

В нынешнем виде Окситания охватывает территорию, аналогичную той, которой правили графы Тулузы в XII и XIII веках. Знамя графов Тулузы, известное в народе как «окситанский крест», используется современным регионом и является также популярным культурным символом.

Языком Окситании был старопровансальский (который мы знаем по творчеству трубадуров), так как до XVI века Провансом в широком смысле называли также всю южную часть Франции, правда, в самой Окситании его всегда называли Langued'Ос, отсюда и название области Лангедок.

В XX веке, чтобы избежать путаницы, термин «провансальский» все же заменили на термин «окситанский». Само название «окситанский» обусловлено тем, что слово «да» в окситанском звучит как «ок». Это романский язык, основанный на латинском, так же как испанский, итальянский и французский.

Язык ок, или *Langue d'Oc*, был самым распространенным во Франции и считался самым изысканным, культурным. На нем говорил весь юг Европы, от Атлантического океана до Адриатического моря, это был язык юриспруденции, на языке ок была создана большая часть средневековой литературы, он был языком куртуазной любви, трубадуров, менестрелей и катаров.

В 1539 году король Франции Франциск I сделал французский официальным языком всего королевства, и французская революция 1789 года вытеснила все остальные языки северным французским *ланг д'ойль* — *langue d'oïl*.

Но язык ок выжил и существует до сих пор, вот и мадам Жубер, Гарриг по паспорту, называет себя по-окситански — Гаррига, и граф прекрасно говорит на окситанском.

Язык ок романтичен! На нем слагали свои песни трубадуры, именно здесь, в Окситании, появились они много веков назад, воспевая прекрасных дам. Имя их родилось из окситанского «тробар» — «слагать песни».

Первые упоминания о трубадурах относятся к XI веку, а в XII веке они уже были широко известны. Сначала это занятие считалось исключительно аристократическим, и первым известным в истории трубадуром был герцог Гийом Аквитанский. Но постепенно появлялись трубадуры из других социальных слоев.

\* \* \*

Расцвет искусства трубадуров пришелся на правление Алиеноры Аквитанской, необыкновенной женщины в истории Окситании и всей Франции, жены двух королей и матери Ричарда Львиное Сердце.