

УДК 82-92:392.8(44)

ФРАНЦУЗСКАЯ ИСТОРИЯ СКВОЗЬ ЛОРНЕТ КУЛИНАРНОЙ КРИТИКИ

Шульгина Наталья Шамильевна,

ведущий библиограф Научной библиотеки

ФГАОУ ВО "Крымский федеральный университет имени В. И. Вернадского"

(г. Симферополь, Республика Крым, Россия)

+ 7 978 841 64 48; shulvi@gmail.com

В статье приводятся данные о жизни и деятельности известного французского литератора, театрального критика и основоположника гастрономической журналистики Александра-Бальтазара Гримо де Ла Реньера (1758-1837).

Ключевые слова: французская литература 18-19 вв., Гримо де Ла Реньер А.-Б., гастрономическая журналистика, кулинарный путеводитель, кулинарная критика, персоналия.

В истории развития культурных связей между Россией и Францией особое место занимает книга. Интерес к французской книге возник еще во время правления Петра I, усилился во второй половине XVIII столетия, наивысшей точки достиг к концу XVIII - началу XIX века. Произведения великих французских философов оказали огромное влияние на формирование передовой общественной и научной мысли в России. Образованный русский человек XVIII - XIX вв. должен был читать по-французски. Признаком хорошего тона считалось свободное владение французским языком, а представители высших слоев общества знали его в совершенстве.

Формирование нашей коллекции французских книг связано с историей библиотеки Таврического университета, основанной в 1918 году и состоявшей первоначально из книг, переданных в дар вузу его профессорами, в частности, Р.И. Гельвигом и Н.М. Крыловым. В 20-е годы

библиотеку пополнили книжные собрания из дворянских усадеб, неотъемлемой частью которых были франкоязычные издания. О принадлежности книг определенным владельцам свидетельствуют автографы, экслибрисы, дарственные надписи. Особый интерес представляют книжные переплеты, часто имеющие владельческие признаки в виде суперэкслибрисов или гербовых знаков.

Литература XVIII века представлена изданиями по многим отраслям знания. Это, прежде всего, пособия энциклопедического характера, литература по точным и естественным наукам, философии, политике, экономике, военному делу, медицине, истории, а также беллетристика и мемуары.

Французские книги представлены не только научными сочинениями, но и изданиями, призванными скрашивать досуг, подчас откровенно развлекательного характера. Пожалуй, пренебрежительное отношение к произведениям "легкого" жанра было бы неправомерным. Как знать, если бы вслед за Монтескье, чьи "Персидские письма" вызвали немало подражаний (напр., "Еврейские письма" (1742 г.) д'Аржанса или "Ирокезские письма" Мобера де Гуве (1769 г.) Вольтер, Гельвеций и Дидро не заговорили о самых серьезных проблемах философии, морали и эстетики с такой же блестящей легкостью и непринужденным остроумием, возможно, эти идеи не стали бы достоянием столь широкой аудитории.



Издания развлекательного направления представлены в виде сборников шарад, загадок и других салонных игр, а также практических советов по этикету. Названия некоторых из них говорят сами за себя: "Светский человек, или умение нравиться в обществе" (1810 г.), "Брызги остроумия, или занятный выбор мыслей полезных и приятных для беседы, переплетенных со своеобразными историями и любопытными анекдотами, критическими размышлениями, суждениями многих современных поэтов и лучшими их творениями" (1732 г.); составитель - Франсуа Гайо де Питаваль (1673-1743), французский законовед. Это

сочинение представляет собой руководство, как прослыть душою общества. Или, например, "Альманах гурманов" (1803-1812), автор которого Александр-Балтазар-Лоран Гримо де ла Реньер, представляет немалый интерес как основоположник гастрономической журналистики, составлявший путеводители по ресторанам Парижа почти за сто лет до появления знаменитого ресторанного гида братьев Мишлен. К тому же Франция издавна считается законодательницей моды не только по части одежды, но и еды, а кухня - важная составляющая национальной культуры. Недаром именно во Франции учреждена литературная премия "За лучшее произведение гурманской литературы" (Prix du meilleur livre de littérature gourmande).

Идея создания ресторанного гида принадлежит братьям Андре (1853-1931) и Эдуару (1859-1940) Мишленам, возглавлявшим основанную в 1889 г. каучуковую фабрику в Клермон-Ферране. Они оба верили в будущее автомобиля - их издание, предназначенное прежде всего для водителей и увековечившее имя создателей, должно было способствовать большей мобильности путешественников и заодно улучшать продажи шин Michelin. "Эта книга родилась вместе с новым веком и проживет столько же, сколько он", говорилось в предисловии к первому изданию, вышедшему в августе 1900 г. тиражом 35 000 экземпляров и распространяемому бесплатно на станциях техобслуживания и в местах продажи шин. Этот гид, переиздаваемый ежегодно и содержащий все необходимые для автомобилиста сведения, касающиеся обслуживания и ремонта машины, также должен был помочь путешественнику "найти где переночевать и перекусить". Однако прославившая путеводитель идея классификации заведений при помощи звезд возникла только в 1920-х годах: одна звезда означает, что если ресторан встретился на вашем пути, то стоит его посетить; две звезды указывают на то, что ресторан заслуживает благосклонного внимания и ради него даже стоит отклониться от намеченного маршрута; три звезды гласят, что ресторан заслуживает специальной поездки. И в наши дни попасть в некоторые трехзвездочные рестораны можно только по предварительной записи, причем записываться нужно за месяц-полтора.

Возвращаясь к личности автора "Альманаха гурманов", следует сказать, что он заслуживает пристального внимания и отдельного рассказа. По выражению известной исследовательницы французской литературы XVIII-XIX вв. В.А. Мильчиной, это была "одна из второстепенных знаменитостей" последней четверти XVIII столетия, устроитель философических завтраков, который, "шел к бессмертию тремя различными путями: посредством своих книг, посредством своих деяний

и посредством своих ужинов". Его "Альманах" - книга не столько о еде, сколько о едящих людях.

Александр-Бальтазар-Лоран Гримо де ла Реньер родился 20 ноября 1758 г. в Париже, в семье крупного финансиста, скопившего значительное состояние. Мать, Сюзанна де Жарант, дочь маркиза д'Оржеваль, происходила из высородной, но небогатой семьи. О богатстве семейства Гримо свидетельствует уже адрес: их особняк находился на Елисейских полях под номером 1. Дом не сохранился. На его месте сейчас находится посольство США во Франции.

Бальтазар Гримо родился с врожденным дефектом: синдактилией, или сросшимися пальцами на руках. По другой версии, руки младенца повредила свинья, забежавшая со двора в домик кормилицы. Это обстоятельство объясняет тот факт, что на всех своих сохранившихся портретах он изображен в белых перчатках. Возможно, этим же была вызвана холодность родителей, явно стыдившихся "неудавшегося" отпрыска, поручивших его воспитание слугам и не допуславших "монстра" на званые вечера и домашние концерты. В семье Гримо любили классическую музыку и умели ценить хорошую кухню. Отец держал прославленного повара по фамилии Морийон, а дед, по выражению почтительного внука, скончался "на боевом посту", объевшись паштетом из гусиной печени. Впоследствии мальчик был отправлен в пансион, по окончании его получил юридическое образование и вступил в адвокатскую коллегию.

По возвращении в Париж Бальтазар Гримо развлекался, насмехаясь над мешанскими нравами с присущим ему черным юмором: однажды он устроил грандиозный обед для своих приятелей. На почетном месте восседал огромный боров, одетый во фрак почтенного Гримо-отца, составившего первичный капитал на торговле свиньями. Неожиданно вернулись родители, вспыхнул грандиозный скандал. Непочтительного сына попросту выгнали из дома. Более двух лет ему было суждено провести в заточении в стенах монастыря вдалеке от Парижа. Кстати, именно за столом настоятеля Гримо открыл для себя "искусство вкусно есть" (в то время он еще не был убежденным гурманом). [Жан Вито, сайт "Histoire et gastronomie"]

Чтобы как-то заработать на жизнь после выхода на свободу, он открывает лавку в Лионе, торгуя понемногу пряностями, парфюмерией и лечебными снадобьями.

В разгар Великой французской революции его непримиримый отец умер, и Гримо возвратился в Париж. Он возобновил отношения с матерью и даже спас от эшафота, на который ее чуть не привело аристок-

ратическое происхождение. Вернул себе остатки отцовского наследства и жил в семейном особняке на Елисейских полях, продолжая устраивать экстравагантные обеды и легендарные философские ужины, утверждая, что для человека со средствами наилучшая роль - это роль амфитриона (имя этого персонажа античной мифологии стало нарицательным для гостеприимного хозяина, в основном благодаря одноименной пьесе Мольера). После революционных событий финансовое положение Гримо де Ла Реньера было не блестящим. И тут его осенила поистине плодотворная идея: он создал "Альманах гурманов", заложив основы гастрономической критики. Всего вышло 8 выпусков. Первый из них появился в 1803 году, последний - в 1812.

Полное название издания звучит так: "Альманах гурманов, или Пищевой календарь, служащий руководством для людей, которые желают иметь превосходный стол; с приложением гурманского путеводителя по различным кварталам Парижа, а также статей по нравственной, питейной и съедобной части и гурманских анекдотов; сочинение старого ценителя". Это любопытнейший документ по истории не только и не столько кухни, сколько общественной мысли.

По сути своей это первая некулинарная книга о еде. Выпуски альманаха имели необычайный успех и неоднократно переиздавались. Они содержали точные сведения относительно рестораторов, трактирщиков, кондитеров и владельцев винных погребов, с критическими высказываниями или похвалами, и были, по крайней мере поначалу, вполне объективными, написанными живым юмористическим языком, полными галльского остроумия и подлинно раблезианского жизнелюбия, а также желания преподать своим читателям уроки хорошего вкуса (своего собственного). Например, пить кофе следует у месье Беллуа, которому превосходно удастся его приготовление. За пирожными нужно посылать к господам Лесажу, Жандрону, Руже и его многообещающему ученику Перье. Вообще, по словам автора "Альманаха", выпечка в кулинарном искусстве - то же, что риторические фигуры в речи. Далеко не всем присуще красноречие, и далеко не каждый кулинар может управляться с тестом. Хорошие кондитеры наперечет, как и выдающиеся ораторы. Далее автор приравнивает уже упоминавшихся парижских кондитеров к Демосфену, Эсхилу и Цицерону. Он сетует, что в Париже почти невозможно раздобыть хорошего вина: "...ведь в области виноторговли царят алчность и невежество, а приятнейший дар небес превращается подчас в отраву. Вино следует брать непосредственно из погреба, как невесту из монастырского пансиона".

"Его интересовали не столько способы приготовления блюд, сколько выражение - на любом подручном материале - своего критического, иронического и законодательного ума. Он почти не предлагал конкретных рецептов, но неизменно настаивал на том, что продукты должны быть свежими и наилучшего качества. Все, что происходило в "съедобном" мире и в сфере приготовления и поглощения пищи, находило под пером Ла Реньера свои параллели и соответствия в мире человеческих взаимоотношений. Вот пример: "...идеальный способ тушить мясо - главное, чтобы кастрюля была герметически закрыта и из мяса не выпаривался сок. При жарке мяса в печи или на вертеле многое теряется - это можно сравнить с потением, которое ослабляет силы человека; поэтому следует обложить мясо "матрасами" из сала с травами, чтобы оно пропиталось их ароматами при тушении. Так, - резюмирует автор "Альманаха", - посредственность, общаясь с людьми остроумными, становится от этого общения лучше и любезнее. Скажи мне, с кем ты выдаешься, и я скажу тебе, кто ты, - вот в двух словах секрет жаркого". А вот другой пример - причина перемены миропорядка: революция нарушила издавна установившийся порядок трапез, и это также безмерно возмущает Ла Реньера. До революции, пишет он, порядочные люди обедали в два или три часа, но вот начались заседания Учредительного собрания, которое в октябре 1789 года переехало из Версаля в Париж, и депутаты, которые освобождались не раньше четырех-пяти часов пополудни, перенесли обед на более позднее время, а чтобы не умереть с голоду в паузе, стали устраивать второй завтрак. "Так три-четыре сотни скверных провинциальных адвокатов вдруг переменили наши священные привычки и нравы". [В.А. Мильчина. Россия и Франция. Дипломаты. Литераторы. Шпионы].

Несмотря на критическое, подчас насмешливое отношение к аристократии, Гримо, подобно философам и их последователям (Бомарше, Риваролю, Шамфору) не поддерживал якобинцев: год II по республиканскому календарю (1794 г.) он считал не только политической, но и гастрономической катастрофой. После "философских обедов", где вкусная еда была аккомпанементом для светского общения и бесед о театре и литературе, настал черед "коллективных трапез, проникнутых духом братства Каина и Авеля" [пер. Б. Карпова].

В предуведомлении к первому выпуску "Альманаха" он писал с присущим ему цинизмом: "Неизбежным следствием революции явились перемены в имущественном положении и переходе крупных состояний из одних рук в другие. Свежеиспеченные же наши богачи тянутся к наслаждениям сугубо животным... У большинства состоятель-

ных парижан место сердца заняло чрево; чувства их сделались не более чем ощущениями, а желанья - не более чем аппетитами; итак, мы надеемся оказать им услугу, подсказав наилучшие способы использовать их склонности и кошельки для устройства хорошего стола".

Фронтиспис второго выпуска украшает гравюра, созданная по эскизу самого автора "Альманаха", красноречивая сама по себе, к тому же дополненная комментарием. Рисунок называется "Аудитория у гурмана". Гурман в белых перчатках (очевидно, сам Гримо де Ла Реньер) сидит за столом посреди то ли кабинета, то ли кладовой, все полки которой уставлены пирогами, пудингами, жареными пороссятами, а из-под потолка свисает разнообразная битая дичь, от фазанов и уток до вепря и косули. К нему выстроилась очередь поваров, кухмистеров, кондитеров с разными блюдами в руках и взволнованным, а то и заискивающим выражением лица. На переднем плане изображена пушистая белая кошка, призванная стеречь съестные припасы от грызунов.

Особого внимания заслуживает язык, которым написан "Альманах гурманов": легкий, остроумный, образный, подчас едкий и язвительный. Афоризмы, которыми пересыпаны страницы произведений Гримо де Ла Реньера, снискали ему особую популярность. Вот некоторые из них:

"Суп для обеда - то же, что фасад для здания или увертюра для оперы. Он определяет стиль самого обеда.

Правильно сваренный кофе - вдохновитель литераторов, дижестив (напиток, способствующий пищеварению) для гурманов и нектар для всех людей.

Сыр - это печенье пьяницы. Но это утверждение распространяется лишь на соленые сорта сыра, как, например, рокфор или гриюер: они вызывают жажду, и даже посредственное вино кажется гораздо лучше, чем на самом деле.

В славных маленьких городках на юге Франции, где знают толк во вкусной еде, званый обед приравнивается к делу государственной важности: его обсуждают загодя три месяца, а потом переваривают шесть недель.



Фронтиспис второго выпуска "Альманаха"

Удовольствие от вкусной еды приходит к нам первым, уходит последним, и мы можем наслаждаться им чаще, чем прочими радостями жизни".

В 1808 году Гримо де Ла Реньер опубликовал "Учебник амфитрионов": это блестящее эссе об искусстве принимать гостей и наслаждаться хорошей пищей, предназначенное для нуворишей того времени, почувствовавших вкус к красивой жизни.

Человечество для него делилось на две категории: гостей и амфитрионов. Застолье гурманов казалось ему идеальной моделью общества. "Принадлежность к обществу гурманов быстро устанавливает приятельские отношения между людьми, которые видятся, возможно, впервые, и они не чувствуют себя чужими друг другу. Подобное единство интересов зачастую кладет начало многолетней дружбе" ("Альманах", второй выпуск). "...между гостями устанавливается тот дух братства, который трапеза создает куда успешнее, чем все так называемые республиканские конституции" ("Учебник амфитрионов").

Вот некоторые советы из "Учебника": "Хозяин дома должен уметь разрезать и подать любые виды мяса и рыбы по всем правилам искусства. В свое время это умение составляло часть хорошего воспитания, не менее важную, чем умение танцевать.

В обществе распространено мнение, что для того, чтобы заслужить звание амфитриона, достаточно быть богатым и щедрым; но те, кто глубоко изучал этот вопрос, убеждены, что небеса не так уж часто награждают людей этим даром, и подлинные амфитрионы так же редки, как хорошие повара. И впрямь, несмотря на наличие денег, отличного повара, опытного дворецкого, хороших поставщиков и ловкого официанта, можно оказаться весьма посредственным хозяином. Не хлебом единым жив человек. Самое изысканное, обильное и изящно сервированное пиршество может превратиться в обыкновенный скучный прием пищи, если не соблюсти главное правило: уметь правильно рассадить гостей.

Если вас приглашают в гости, не называя числа, то это просто проявление ничего не значащей вежливости. Тот, кто воспринимает все-



"Учебник амфитрионов".

рьез такие приглашения, рискует оказаться в неловком положении. Единственно приемлемыми следует считать письменные приглашения с указанием точной даты.

Истинный гурман никогда не заставляет себя ждать".

Весьма успешной была его деятельность в качестве гастрономического критика и театрального обозревателя: он сотрудничал в журналах "Journal des th??tres" (1777-1778) и "Censeur dramatique" (1797-1798). В это же время опубликовал несколько книг, в том числе "La lorgnette philosophique" ("Философический лорнет") (1785 г.). Ла Реньер пользовался популярностью в свете, состоял в друзьях известного писателя Николя Ретиф де ла Бретонна (1734-1806), выдающегося кулинара маркиза де Кюсси (1766-1837), автора 366 блюд из курятины, и практически бессменного министра иностранных дел Франции Талейрана (1754-1838). К его советам прислушивались. Он обладал безусловным авторитетом в вопросах приобретения продуктов и приготовления пищи.

В 1809 году Бальтазар Гримо учредил "дегустационное жюри", которое возглавлял его друг доктор Гастальди (1741-1804), непререкаемый авторитет по части здорового питания; после кончины доктора "на поле брани", то есть за столом в разгар пиршества, председательский пост перешел к Ж.-Ж. Камбасересу (1753-1824), (архиканцлеру во время правления Наполеона). Это стоило Гримо разрыва отношений с Талейраном, претендовавшим, как выяснилось, на это место. Дегустационное жюри заседало по вторникам в доме у Гримо или в прославленном ресторане "Роше де Канкаль". Оно давало оценку блюдам, которые представляли рестораторы и торговцы съестными припасами, желавшие сделать известным свое заведение.



Фасад ресторана "Роше де Канкаль".

Жюри создавало и ниспровергало кулинарные репутации. Гримо и Гастальди были признанными авторитетами в области кулинарии, парижане прислушивались к их рекомендациям и валом валили в заведения, удостоенные ими высокой оценки, а раскритикованные, наоборот, обходили десятой дорогой. Например, Гримо отмечал, что, хотя основатель известной кондитерской скончался, его вдова высоко держит марку заведения, а владелец вин-

ного погреба г-н такой-то, напротив, почивает на лаврах. Он писал о мясной лавке господина Леблана: "На всех этажах развешаны полторы с лишним тысячи байоннских окороков: на полу и на потолке, на стенах и на окнах - повсюду одни только окорока. В этой ветчинной библиотеке ни одна дверь не закрывается, и свежий воздух, свободно гуляя по комнатам, ласкает и сберегает драгоценные мясные творения, зато все окна тут накрепко закрыты: ведь с улицы в дом могут налететь мухи. Что же до мышей и крыс, от них окорока охраняет роскошный черно-белый котиче; этот верный страж имеет сходство со многими библиотекарями: он тоже никогда не дотрагивается до вверенных ему сокровищ. Кот этот славится на весь Париж, и красавицы приезжают в экипажах, дабы выразить ему свое восхищение и вознаградить за труд ласками, которые принимает он с похвальной скромностью". [Пер. В.А. Мильчиной]. После получения заведением сертификата-легитимации (la l'gitimation), одобрительной оценки гурманского жюри, объем продаж подчас увеличивался вдвое. Безусловно, находилось немало недовольных негативной оценкой. Они-то, вероятно, и пустили слух, что жюри, дескать, небеспристрастно в своих оценках и не брезгует взятками. Во всяком случае, в 1813 году оно прекратило свою деятельность. Гримо де Ла Реньер продал свой парижский дом на Елисейских полях и поселился в небольшом городке Вилье-сюр-Орж, купив имение, некогда принадлежавшее маркизе де Бренвилье (1630-1676), осужденной в XVII веке за отравление близких родственников в борьбе за наследство. Сам Гримо жил еще долго и счастливо с женой, Аделаидой-Терезой Фешер, бывшей актрисой Лионского театра. Знаменитый жизнелюб мирно скончался в ночь на 25 декабря 1837 г., сполна насладившись рождественским ужином. Незадолго до того ему исполнилось 79 лет.

Остается сказать, что герой повествования не забыл у себя на родине. Его имя неоднократно встречается в произведениях классиков XIX века: у В. Гюго в романах "Девяносто третий год" (1874 г.) и "Отверженные" (1862 г.), а также у А. Дюма-отца в романе "Инженю" (1855 г.) и в рассказе "Обед у Россини, или Два студента из Болоньи" (1849). Если моралист Гюго упоминает его скорее в отрицательном контексте, то словесный портрет, созданный эпикурейцем Дюма, обнаруживает явную симпатию писателя к своему персонажу.

Для сравнения, у Гюго: "После 9 термидора Париж веселился, но каким-то исступленным весельем. Его охватило тлетворное ликование. Готовность отдать свою жизнь сменилась бешеной жаждой жить любой ценой, и величье померкло. В Париже появился свой Тримальхион в лице Гримо де ла Реньера; увидел свет "Альманах гурманов" ... Таков

Париж, вся жизнь его - приливы и отливы; он гигантский маятник цивилизации, который касается то одного полюса, то другого, - и широта его размаха от Фермопил до Гоморры. После 93 года революция прошла через какое-то странное затмение; казалось, век забыл завершить то, что начал... трагедия превратилась в пародию, и лик Медузы, еще видневшийся на горизонте, затянуло дымом карнавальных факелов".

У Дюма в романе "Инженю" (в главе "Обед"):

"Едва Дантон закончил свое объяснение, как дверь в глубине залы отворилась и второй лакей объявил:

- Господин Гримо де Ла Реньер!

При этом известии все встали и увидели, как вошел мужчина лет тридцати пяти - тридцати шести с округленным, цветущим, приятным и умным лицом; одет он был в свободного покроя черный бархатный камзол с накладными карманами, в атласные, расшитые золотом кюлоты, на поясе которых болтались две часовые цепочки, отягощенные брелоками; на ногах у него были шелковые чулки с вышитыми стрелками и башмаки с бриллиантовыми пряжками; на голове красовалась круглая, с почти остроконечным верхом шляпа, которую он никогда, даже за столом, не снимал; единственным ее украшением была бархатная шириной в два пальца лента, скрепленная стальной брошью.

При его появлении все зашептали что-то лживое, кроме Марата, смотревшего на знаменитого откупщика с видом скорее гневным, чем благожелательным.

Шепот сменился аплодисментами; Ла Реньер склонился в поклоне, словно артист, ободряемый публикой возгласами "Браво!". Ведь, кроме Марата, меню обеда великолепно устраивало всех гостей.

- Господа, - продолжал Гримо, - теперь каждый обязан говорить только о своих кулинарных пристрастиях и ни о чем ином; стол - единственное место, за которым в течение первого часа никто никогда не скучает. ...За столом, господа, не должно быть никаких грустных ощущений! Миссия хозяина дома - это миссия жреца: пригласить кого-либо на обед означает взять на себя заботу о нравственном и физическом блаженстве этого человека на все то время, пока он пробудет под нашим кровом!.. У поэзии - своя муза - ее называют Мельпоменой; у поварского искусства своя - ее зовут Гастрейя; это две влиятельные девы: будем поклоняться им обеим, вместо того чтобы говорить о них дурное".

В своем романе Дюма-отец собрал за одним столом букет выдающихся деятелей эпохи Французской революции: революционеров Дантона (строителя пиршества), Демулена и Марата, знаменитого врача Гильотена (введшего в обиход, а не изобретшего, как часто утверждают, гильотину), поэта Андре Шенье и обласканных властью актера Франсуа-Жозефа Тальма и художника Жан-Луи Давида. Но не следует ду-

мать, что Гримо заискивал перед сильными мира сего; скорее, это они искали его расположения.

Множество цитат из "Альманаха гурманов" - со ссылкой на источник либо без таковой - щедро разбросано в произведениях классиков мировой литературы. Если открыть, к примеру, знаменитый "Большой кулинарный словарь" (1873) Александра Дюма, то, помимо "Гастрономического календаря" (заимствованного открыто, но в сильном сокращении), мы найдем там множество фрагментов из "Альманаха гурманов", процитированных почти дословно, но без всяких упоминаний об истинном авторе. Сравнительно недавно, в 2003 году, во Франции были переизданы восьмой выпуск "Альманаха гурманов" и "Учебник Амфитрионов", а известный гастроэнтеролог и историк кулинарии, наш современник Жан Вито посвятил ему целую главу в своей книге "История и гастрономия" (2007 г.), где помещены рассказы о таких выдающихся гастрономах, как Антельм Брийа-Саварен (1755-1827), автор "Физиологии вкуса" (1825 г.), и Александр Дюма-отец (1802-1870), составитель "Большого кулинарного словаря", опубликованного уже после его смерти при помощи Анатоля Франса. В музее Карнавале (музей истории города Парижа) привлекает внимание старинная деревянная вывеска с изображением гурмана, предположительно, это шаржированное изображение самого Гримо де Ла Реньера.

В 2011 году в издательстве "Новое литературное обозрение" появилось изда-



Вывеска из музея Карнавале

ние "Альманаха" на русском языке в блистательном переводе Веры Мильчиной, с ее же замечательной вступительной статьёй "Гримо де Ла Реньер и его гастрономическая утопия".

Список литературы

1. Гримо де ла Реньер // Энциклопедический словарь / издатели: Ф. А. Брокгауз, И. А. Ефрон. СПб., 1893. Т. 9А. С. 734-735.
2. Мильчина В. А. Россия и Франция. Дипломаты. Литераторы. Шпионы [Электронный ресурс] / В. А. Мильчина. Режим доступа: <http://www.vive-liberta.narod.ru>. 28.04.2010.

3. Canetti, Claudine. Centieme edition du Guide Michelin / [Ressource electronique] / Claudine Canetti. Mode d'acc?s: <http://www.viamichelin.fr>. 27.04.2010.

4. Grimod de la Reyniere, A.-B. L'Almanach des gourmands / A.-B. Grimod de la Reyniere. Paris : Maradan, an XII (1804). Annee II. 282 p.

5. Higonnet, Patrice. Paris, capitale du Monde [Ressource electronique] / Patrice Higonnet. Mode d'acc?s: <http://www.infrance.ru>. 30.04.2010.

6. Vitaux, Jean. Histoire et gastronomie [Ressource electronique] / Jean Vitaux. Mode d'acc?s: <http://www.canalacademie.fr>. 27.04.2010.

FRENCH HISTORY THROUGH THE LORGNETTE OF CULINARY CRITICISM

Shulgina Natalia Shamilievna,

*Chief Bibliographer of Science Library of V. I. Vernadsky Crimean Federal University
(Simferopol, Crimea Republic, Russia)
+ 7 978 841 64 48; shulvic@gmail.com*

In this article the information of life and activity of eminent French writer, theatrical critic and founder of gastronomy journalism Alexandre-Baltazar Grimod de La Reyni?re (1758-1837) is presented.

Keywords: *French literature of 18-19 centuries, Grimod de La Reyni?re A.-B., gastronomy journalism, culinary guide, culinary critique, personality.*

References

1. Grimod de la Reini?re // Entsiklopedicheskii slovar' [Encyclopedic Dictionary] / ed. F. A. Brockhaus & I. A. Efron. Spb., 1893. T. 9A. P. 734-735.

2. Milchina V. A. Rossia i Frantsia. Diplomaty. Literaturny. Shpiony [Russia and France. Diplomats. Writers. Spies] [Electronical resource] / V. A. Milchina : Access mode : <http://www.vive-liberta.narod.ru>. 28.04.2010.

3. Canetti, Claudine. Centieme edition du Guide Michelin / [Ressource electronique] / Claudine Canetti. Mode d'acc?s: <http://www.viamichelin.fr>. 27.04.2010.

4. Grimod de la Reyniere, A.-B. L'Almanach des gourmands / A.-B. Grimod de la Reyni?re. Paris : Maradan, an XII (1804). Annee II. 282 p.

5. Higonnet, Patrice. Paris, capitale du Monde [Ressource electronique] / Patrice Higonnet. Mode d'acc?s: <http://www.infrance.ru>. 30.04.2010.

6. Vitaux, Jean. Histoire et gastronomie [Ressource electronique] / Jean Vitaux. Mode d'acc?s: <http://www.canalacademie.fr>. 27.04.2010.

