**Гастрономия как искусство и наука**

Французы испокон века относились к процессу приготовления и поглощения пищи весьма серьезно и ответственно. При вошедшем в поговорку легкомыслии этой нации, француз никогда не позволит себе безалаберно отнестись к выбору ресторана или составлению меню своего обеда. Едва ли не каждый уроженец Франции считает себя выдающимся кулинаром, каждая семья свято хранит свои фамильные секреты приготовления тех или иных блюд. Даже выбор продуктов для приготовления обеда считается отдельной наукой: любая уважающая себя хозяйка не только тщательно проверит свежесть мяса или овоща, но и выпытает у продавца, из какой провинции прибыл продукт, в котором часу (утром или вечером) был зарезан этот барашек или сорван этот пучок базилика.

Трудно недооценить влияние французской кухни на мировую кулинарию. По легенде, именно французу принадлежит честь создания первой в мире кулинарной книги – ее написал в XIV веке Гийом Тирель, шеф-повар короля Карла V. Французы признаются изобретателями множества видов кухонной утвари – например шумовки, мясорубки, дуршлага, сотейника. Огромное количество популярных во всем мире блюд имеют названия, которые напрямую указывают на их французское происхождение: рулет, бульон, котлета, фрикаделька, антрекот, рагу, омлет, крокет и т.д. Почти весь ресторанный лексикон тоже пришел к нам из Франции: меню, метрдотель, сомелье.

Расцвет французской кулинарии пришелся на годы царствования Людовика XIV – “короля-солнца”. На его версальской кухне трудилось более 50 поваров, которые изобретали все новые роскошные яства. Важнейшим в те времена почиталось искусство устройства трапезы: приготовление и украшение изысканных блюд, порядок их подачи, сервировка стола, развлечение гостей. Поварское искусство стало оружием французского государства: разомлевших от вкусной, разнообразной и обильной еды иноземных гостей можно было “брать тепленькими”, склоняя к выгодным для Франции решениям. Успехи французской “дипломатии гастрономии” сделали талантливых поваров не просто слугами, но уважаемыми людьми, к чьему мнению прислушивались, и чьи желания выполнялись. Рассказывают, что во времена Короля-солнца повар одного герцога запросил для приготовления соуса 50 окороков, и его требование было немедленно выполнено. Многие французские аристократы с успехом пробовали себя на ниве кулинарии, не считая этот труд зазорным для своего фамильного титула. Так авторство известнейших французских соусов приписывается представителям титулованной знати. Луковый соус “субиз” изобретен супругой французского полководца Шарля де Рогана, принцессой Субиз. Соус “бешамель” изобрел Луи де Бешамель, маркиз Нуантель. А герцогу Луи Крильонскому, завоевавшему Майон - столицу острова Майорки, славу принес майонский соус - в просторечии “майонез”. Серьезное отношение к профессиональной чести в кулинарном деле прекрасно иллюстрирует история Вателя - распорядителя многодневного празднества, устроенного принцем Конде в честь приезда короля. Когда выяснялось, что из-за плохого улова король останется без рыбных блюд в постный день, Ватель счел себя обесчещенным и закололся шпагой.

Долгое время “высокая кухня” оставалась привилегией знати, богатейших людей страны. Однако после Французской революции, когда обрушилась империя, повара, прежде готовившие для императорского стола и аристократов, стали открывать собственные маленькие ресторанчики. Кухня стала демократичнее: народные региональные блюда Франции внесли в изысканный репертуар новую ноту. По-прежнему экспериментируя, развиваясь и привнося в свою работу фантазию и творчество, повара воспитали из обычных французов нацию гурманов. С другой стороны, революция невольно поспособствовала мировой славе французских кулинаров: многие модные повара вынуждены были покинуть страну, опасаясь политических гонений.

К концу XVIII века французы поставили гастрономию на научную основу. Ансельм Брийа-Саварин - французский общественный деятель - депутат, мэр и судья - и тайный автор первого теоретического труда по кулинарии “Физиология вкуса” описал основы рационального питания, разработал нормативные правила гастрономии, ввел в бытовой обиход понятие “вкус”. Его современник Антоним Карем (долгое время, кстати, работавший в России) впервые указал на роль химии в кулинарии и ввел такую естественную сегодня вещь, как точные весовые дозировки в рецептах блюд.

Окончательное возведение гастрономии в ранг научной дисциплины произошло уже в XXI веке, когда во Франции был создан первый в мире гастрономический университет. Его цель - сохранить и приумножить традиции французской кухни, объявленной национальным достоянием. Университет позиционируется как “кулинарный Гарвард”, где французские и иностранные студенты изучают искусство гастрономии и историю французской кухни. После обучения им выдаются дипломы, соответствующие окончанию университетского курса.

Казалось бы, подход к кулинарии как к науке, со своими законами и строгими правилами, убивает саму идею кулинарного творчества - искусства, в котором импровизация является основой успеха. Однако если вспомнить любой из видов творчества - будь то литература, музыка или изобразительное искусство - все они имеют свою теоретическую базу, изучение которой необходимо для подготовки настоящего творца. Талантливый повар относится к рецептам как к основе своего творчества, привнося в каждое приготовленное им блюдо собственное видение, по-своему переосмысливая кулинарную традицию. Кулинарное искусство находится порой в тесной взаимосвязи с искусством изобразительным и даже музыкальным и литературным. Так, например, Карем получил почетное звание “архитектора стола”, поскольку специально изучал историю искусств, чтобы рисовать из продуктов целые картины и украшать кушанья фрагментами античных произведений из расплавленного сахара. Истории известен также один французский повар, который писал свои кулинарные рецепты стихами и перекладывал их потом на музыку старинных мелодий. Неудивительно, что во Франции кулинария считается одухотворенным искусством, а к повару относятся как к представителю творческой профессии, художнику своего дела.