

Greimas 1985 — *Greimas A. Des Dieux et des hommes: études de mythologie lithuanienne* Paris PUF, 1985.

Greimas 1995 — *Greimas A. Miti e figure*. Bologna: Progetto Leonardo, 1995.

Kerényi 2001 — *Kerényi K. Religione antica*. Milano, 2001.

Lo Mascolo 2007–2008 — *Lo Mascolo V. Le feste religiose e i lavori agricoli a Raffadali*. Tesi di laurea specialistica in antropologia e etnologia facoltà di lettere e filosofia. Università degli Studi di Palermo. 2007–2008.

Lotman, Uspenskij 1975 — *Lotman Ju. M., Uspenskij B. A. Tipologia della cultura*. Milano: Bompiani, 1975.

Pitrè 1900 — *Pitrè G. Feste patronali in Sicilia*. Torino; Palermo, 1900.

Pitrè 1913 — *Pitrè G. La famiglia la casa la vita del popolo siciliano*. Palermo, 1913.

Plastica effimera 1973 — *Plastica effimera in Sardegna: i pani*. Cagliari: Regione Autonoma della Sardegna, 1973.

Rossi 1971 — *Rossi A. Ex voto di pane // Esso rivista*. 1971. № 3. A. XXIII. P. 8–13.

Ruffino 1995 — *Ruffino G. I Pani di Pasqua in Sicilia. Un saggio di geografia linguistica e etnografica*. Palermo: Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 1995.

Smith 1988 — *Smith P. Aspetti dell'organizzazione dei riti // La funzione simbolica: saggi di antropologia*. A cura di M. Izard e P. Smith. Palermo: Sellerio, 1988. P. 131–159.

Uccello 1976 — *Uccello A. Pani e dolci di Sicilia*. Palermo, 1976.

Vernant 1975 — *Vernant J.-P. Introduzione // Detienne M. I giardini di Adone*. Torino: Einaudi, 1975. P. VII–XLI.

Summary. *In Italy there are various records of the recurring presence of ceremonial breads; among these we may observe votive anthropomorphic breads, in particular in Sicily. These "special" breads are prepared for calendar festivals, for the patron saints' days celebrations or anyway for celebrations of particular relevance for single communities, being connected to critical phases of the wheat cycle: that is to say, the month of May, the earing season, and June–July, the harvest season. This allows us to make the hypothesis that a devotional and votive value as regards these breads might be added to a more ancient logic of offerings to deities, connected to a vision of the rural world. In this sense, the ritual offerings and the consumption of votive anthropomorphic breads are aimed to recompose the bodily and the cosmic order.*

Key words: *votive bread, calendar rites, cult of dead, ethnography of Sicily.*

УДК 392.812

ББК 63.5

М. К. ЛЮБАРТ
(Москва)

БЛИНЫ, СИДР И МАСЛО В БРЕТОНСКОЙ КУЛЬТУРЕ

Аннотация. *Несмотря на многие перемены, происшедшие в питании европейцев, и бретонцев Франции в том числе, традиционная кулинария продолжает сохранять свое значение как в повседневной, так и в праздничной трапезе. Некоторые из блюд, возникшие в отдаленные эпохи, не только популярны среди современных бретонцев, но и приобрели многие вариации, стали кулинарными символами Бретани. Это прежде всего блины, сидр и масло, приготовление которых основано на местных продуктах, они давно укоренились в системе питания и имеют глубокие культурные коннотации.*
Ключевые слова: *традиционная кухня, блины, сидр, бретонская культура.*

Кулинарные традиции справедливо считаются одними из наиболее устойчивых в материальной культуре многих народов. Очевидно, однако, что в течение XX — в начале XXI в. системы питания в европейских обществах претерпели значительные изменения, связанные с появлением новых продуктов и технологий приготовления пищи, повысившимся достатком населения, а также с изменением вкусов, кулинарной моды и т.д. Все сказанное относится как к «большим национальным» кухням, так и к кухням небольших народов. Несмотря на очевидные перемены многие традиции в кулинарной сфере продолжают играть заметную роль в питании людей.

Место и значение (как «витальное», так и символическое) традиционных элементов питания в современном техногенном, глобализирующемся мире еще недостаточно изучены [Арутюнов, Воронина 2001, 6]. Что и почему унаследовала современная кулинария из прошлого? Каковы судьбы кулинарных традиций и отдельных блюд в кухне того или иного народа? Какие из них и почему выбираются в качестве «национальных» или «традиционных»?

В данной статье эти вопросы рассматриваются на примере кухни небольшого европейского народа, проживающего на западе Франции, — бретонцев, народа, продолжающего сохранять свою культурную самобытность, в которой кулинарная составляющая играет немалую роль.

Как и все регионы Франции, Бретань имеет свое кулинарное «реноме». Наиболее характерные черты его сегодня — это широкий ассортимент морепродуктов, овощные и мясные блюда, своеобразные изделия из слоеного теста, традиционные спиртные напитки (сидр, кир, шушан). Эта кухня вполне отвечает изысканному европейскому вкусу и имеет также «местный» акцент в виде «produits de terrain» (характерные для данной местности продукты) и «spécialité du pays» («местные фирменные блюда»), что весьма ценится во Франции. Эти блюда можно также назвать кулинарными символами или «визитной карточкой» Бретани, и их немало [Любарт 2013].

Оставляя за скобками популярные ныне в Бретани «дары моря» и мясную кулинарию, которые стали широко доступны лишь в последние десятилетия, обратимся к рассмотрению «кулинарной триады» — блины, сидр, сливочное масло. С небольшими временными колебаниями они занимали значительные позиции в повседневном и праздничном питании бретонцев в прошлом и занимают в настоящем. За долгое существование в бретонской кухне каждый из названных элементов приобрел целый ряд «культурных коннотаций», оказавшись прочно включенным во многие народные практики, обычаи, ритуалы, поверья. Кроме того, эти три элемента называются «связанными» в бретонской трапезе (в особенности символической) друг с другом.

Бретонская традиционная кухня в прежние времена, как и кухня многих других народов Европы, отличалась простотой и скромностью. Ее основой некогда были зерновые, прежде всего овес и гречка, а самыми простыми блюдами, которые делали из них, были каши и блины, происхождение которых на бретонской земле теряется в глубине веков. Известны здесь были блины двух разновидностей — «crêpes» и «galettes».

116 Первое слово переводится с француз-

ского собственно как «блины» (прежде всего из пшеничной муки), второе слово в русском языке получило перевод «галеты» и обозначает род сухого печенья. Однако в Бретани «галеты» — это тоже и даже в первую очередь блины, притом как раз наиболее характерные для этого региона, но слово «галета» может означать также и лепешку, пирог с начинкой, хлеб круглой формы и даже некоторые сорта сыра, продаваемые в виде толстых лепешек.

Блины-галеты — это блины из так называемой черной муки («du blé noir»), т. е. гречневой муки, с солоноватым вкусом и весьма тонкие (толщиной около 0,5–0,9 мм). Пекли их на специальных сковородах или металлических пластинах, в печи или на открытом огне. **Блины-«креп»** (по-бретонски — kraprouezh) — это блины из пшеничной муки, как правило, на молоке (kraprouezh laezh) и яйцах, часто с добавлением сливочного масла в жидкое тесто (или с обмазкой каждого испеченного блина кусочком сливочного масла), или на воде (kraprouezh dour). Блины-«креп» обычно более сдобные, чаще всего сладкие, большей толщины, чем блины-галеты. Распространились они гораздо позднее, а пекли их обычно на сковороде. Заметим, что пшеничные блины характерны и для кулинарии других регионов Франции, прежде всего соседней Нормандии.

Соотнесение блинов из гречневой муки с Бретанью не случайно, именно этот регион издавна являлся зоной активного возделывания гречихи. Климатические условия полуострова, легкие, кислые почвы весьма подходят для ее произрастания. Эта культура давала здесь гораздо большие и стабильные урожаи, чем пшеница, и была менее требовательна в возделывании. Гречка была известна на полуострове еще с железного века, повторное ее появление (возможно, новых сортов) было связано с возвращением крестоносцев из стран Ближнего Востока [Guesdon 2005, 64]. Во всяком случае, в конце XV в. началось ее «возрождение», прежде всего в крестьянских хозяйствах. Сыграло свою роль и то обстоятельство, что зерно гречки не облагалось высокими налогами, подобно другим, более «благородным» злакам. Считается, что именно гречка, точнее блюда из

гречневой муки — каши и блины (галеты), были здесь основой крестьянского питания [Markale 1976, 32]. В середине XIX в. блины из «черной» муки ели почти ежедневно, а то и дважды в день [Saint-Marie 1887—88, 59].

Широкое распространение в Бретани блинопечения вызвало появление предметов специальной кухонной утвари. Речь идет прежде всего о плоской чугунной сковороде, практически лишённой бортиков, которая обычно имела довольно длинную ручку, поскольку в те времена блины пекли на открытом огне очага. Средний диаметр таких сковород был около 30 см, однако существовали и сковороды иных размеров, наиболее старинные из известных отличаются большим размером — около 80 см [Quand les bretons, 25]. Этот важный элемент кухонной утвари имел специальное название — pillig (billig) losteg (брет.) — в Западной Бретани, galetoire и galetier (фр.) — в Восточной.

Техника выпекания блинов требовала специальной сноровки, поскольку главное требование, предъявляемое к блинам из темной муки, — их тонкость и ровность. Жидкое тесто наливалось на сковороду и быстрым движением распределялось по всему ее объему с помощью разравнивателя — gouable — предмета, представляющего собой палочку с поперечной перекладной на конце. В старину женщины переворачивали блин на другую сторону посредством подкидывания их на сковородке, что считалось признаком большого искусства. Но, конечно же, для этого существовали и специальные лопатки (tournettes, palettes, galettes). Эти лопатки создавались местными мастерами с большой фантазией, обычно их делали коваными, довольно изящными, украшенными оригинальным узором [Guesdon 2005, 65]. Некогда в каждом бретонском доме над очагом красовались инструменты для блинопечения — сковорода, лопатка для переворачивания блинов и разравниватель. Формы и размеры этих предметов сильно варьировали по всей Бретани.

В прежние времена хозяйки имели обыкновение печь блины по многу дюжин, создавая запас на несколько дней. Их складывали большими стопками в специальную корзину либо помещали в решетчатую форму. Для лучшего со-

хранения стопка блинов со всех сторон покрывалась тканью. В Нижней Бретани емкости, в которых хранились блины, были обычно большими и стояли на конце крестьянского стола. В некоторых домах г. Кампера блины помещали в специальные металлические короба, тоже искусно украшенные, и хранили в буфете [L'inventaire 1994, 7].

Традиция разогревать для трапезы заранее испеченные блины привела к появлению специальных приспособлений. Во-первых, это была специальная металлическая пластина перед очагом (камином), во-вторых, в некоторых домах имелось специальное сооружение из кованого железа — рама с перекладинами, на которую как на сушку для белья «навешивали» по несколько галет и ставили разогревать.

В начале XIX в., когда помол гречихи перестал быть привилегией бретонских феодалов, в каждом крестьянском хозяйстве появились домашние ручные мельницы (крупорушки) для помола гречихи. Мука из этой культуры не может храниться долго, поэтому ее обычно мелют небольшими порциями, которые сразу идут в дело. Примечательный элемент утвари бретонского дома — ручные крупорушки — дожили до Второй мировой войны, а затем почти повсеместно исчезли. Последняя фабрика, выпускавшая ручные мельницы, закрылась в Бретани (в Pleugueneuc) в 1945 г. [Guesdon 2005].

Немаловажную роль в распространении потребления блинов в питании сыграло и то, что по местной традиции блины считались постным кушанием, их часто готовили на воде. По обычаю пятница считалась «блинным днем», когда они считались наиболее подходящей пищей. В XIX в. их готовили не только дома, в этот день на улицах городов, деревень, в поле и на проселочных дорогах появлялось большое количество торговки блинами (les crêpières, les galetières). Они выпекали блины прямо на месте с помощью нехитрого оборудования: сковороды, емкости с блинным тестом, скамеечки для утвари и небольшой переносной печи. Однако блины ели отнюдь не только по постным дням. Без них не обходились и многие праздники, помолвки, ярмарочные дни и т.д. В прошлом блины были непременным атрибутом и многих календарных празд-

ников начала года, Пасхи, праздников, посвященных завершению жатвы и др. [Покровская 1978, 31].

В регионе Ренна блины из «черной муки» ели ежедневно в качестве хлеба, с супом и другими блюдами [Inventaire, 395]. В этом и других районах Бретани с давних времен блины ели не только «просто так», смазанные маслом, но и с добавлениями. Начинки, среди которых самыми распространенными были яйца, кусочки тонкого сала или колбасы и окорока, клали прямо на блин, в конце его выпекания.

Возможно, именно то обстоятельство, что гречка считалась пищей простого люда, бедняков, определило ее статус и утрату ею своих позиций в питании населения Бретани во второй половине XIX в. — первой половине XX в., когда блюда из нее считались непрестижными и даже были признаком неблагополучия семьи. В то время блины стали казаться слишком простым, примитивным кушаньем, их ели все реже. Поэтому с конца XIX в. посевы гречихи в Бретани стремительно сокращаются, а вместо гречишных блинов с 1880-х гг. распространяются блины из пшеничной муки.

В 1886 г. хозяйка небольшого магазинчика из г. Динана Мари-Катрин Корник изобрела метод изготовления очень тонких и хрустящих пшеничных блинов — *crêpes dentelles* — «блины-ленты», в их тесте не было яиц, зато было больше сливочного масла. После выпекания их закручивали в маленькие трубочки. Размеры «креп-дантель» миниатюрны: тонкость — 0,5 мм, длина — 9,5 см, ширина — 2 см, вес — 4–5 гр. Благодаря неповторимому изысканному вкусу и фабричному производству эти блинчики стали известны во всем мире. В настоящее время на фабриках Бретани производится 650 тыс. этих блинов в день. Они обычно продаются по несколько рулончиков в коробке. С самого начала эти блины считались разновидностью десерта, одновременно и довольно модного, и в то же время традиционного. Сегодня существует целая гамма блинчиков «дантель», которые обычно содержат внутри шоколадную начинку разных сортов и часто подаются на аперитив.

Несмотря на перемены в питании и снижение популярности в первой половине XX в. блины никогда не исчезали

со стола бретонцев совсем. А с появлением холодильников некоторые бретонки стали хранить в них целые стопки блинов, которые, по старой традиции, часто выпекали впрок раз в неделю. К середине XX в. блины они перестали быть повседневной едой. Казалось, они остаются в питании только стариков да жителей совсем глухих мест. Но вместе с подъемом интереса к бретонской традиционной (народной) культуре в 1960-е гг. блины вновь оказались желанным блюдом. Дома их стали печь реже, зато вновь появились мастерицы, которые выпекали их на продажу, а также для маленьких магазинчиков бретонской традиционной выпечки и блинных кафе — «креперий». В середине этого десятилетия «блинной столицей» Бретани становится г. Кампер (юг Бретани, деп. Фенистер), где действовало около 150 креперий [L'inventaire 1994, 99]. В эти годы появляются также первые книги по бретонской кулинарии, которые, конечно же, содержали и рецепты блинов.

Вместе с тем сокращение посевов гречихи достигло максимума в 1980-е гг. [Роуреау 2008, 54]. В начале 1990-х гг. во всей Бретани ее собирали лишь 1 тыс. т. Но уже с 1994 г. произошло увеличение посевных площадей этой культуры на 20–30%, особенно в деп. Морбиан [L'inventaire 1994, 331]. Появление этих полей — веяние времени, это одновременно и стремление к экологически чистому производству (по дедовским рецептам), и проявление стремления к сохранению своих традиций. И все-таки в настоящее время только около половины гречки — местного производства, остальное импортируется из Китая, Польши, Канады.

В наши дни, как и в далекие времена, блины едят больше всего в период праздников начала года, во время карнавала, масленичной недели (особенно в «жирный» вторник — *Mardi-Gras*). Считается, что в «жирный» вторник блины должны быть на столе у каждого, даже в самых бедных семьях. Обязательным считалось есть много блинов и на праздник Шандлёр (*Chandeleur* — фр., праздник Принесения младенца Христа в Храм и очищения Девы Марии — *Purification*, Сретение), отмечаемый во Франции 2 февраля, это значило привлекать к себе счастье, обеспечивать до-

статок в доме и наличие денег в течение целого года. Этот христианский праздник, который «наложился» на древнюю кельтскую традицию отмечать в первые числа февраля праздник начала весны (Имболк), связанный с богиней плодородия Бригиты. С древних времен сохранилась традиция — печь блины — символ возрождающегося солнца. Поэтому Шандлёр имеет во Франции еще и другое название — Праздник блинов. Шандлёр — день многих обычаев и поверий, связанных с блинами. На этот праздник устраивали соревнование в том, кто лучше заставит блины «подпрыгивать» на сковороде, чтобы, действуя правой рукой, одновременно зажав в левой руке монетку (желательно золотую); помещали первый испеченный блин в шкаф и хранили его там целый год; было также запрещено выносить блины из дома в этот день, чтобы задержать у себя богатство [Ganachaud 1984, 39]. Смысл всех этих действий в том, чтобы обеспечить плодородие и достаток в семье на целый год.

Заметим, что обычай есть блины в эти дни характерен для всей Северной Франции, однако в Бретани он имеет, пожалуй, наибольший размах. Сейчас на Шандлёр едят в основном пшеничные блины, со всевозможными сладкими добавлениями — конфитюром, медом, шоколадом. Самый популярный из них в этот день — Crêpe Suzette — блин, ароматизированный апельсином и затем «подожженный».

Однако в современной Бретани существуют также праздники блинов, которые отмечаются в разных регионах Бретани летом — в разгар туристического сезона, обычно в третьи выходные июля. Самый известный из них проводится в Гурэне. Он включает дегустацию блинов, испеченных по местной традиции, выступления ансамблей бретонской традиционной музыки, бретонские танцы, «всемирный конкурс» на выпекание самого большого блина, демонстрации старинных деревенских обычаев, выставки и ярмарки традиционных искусств и др. Обязательно проводятся состязания в том, у какой хозяйки блины лучше подпрыгивают на сковороде, эту женщину и избирают королевой праздника [Le Bris 2010; Programmation].



Внешний вид креперии в г. Бретань. Фото автора

В настоящее время ассортимент блинов расширился, они заняли свою нишу среди мучных продуктов питания. Для бретонской кухни характерны и многие другие виды местной выпечки, которые являются более калорийными и стали атрибутом именно сладкого стола, в то время как «диапазон» существования блинов шире. Их едят на завтрак ранним утром, иными словами они являются аналогом круассанов других регионов. Блины часто приобретают готовыми в супермаркетах, где выбор их довольно велик, они продаются в упаковках по несколько штук в отделах хлебобулочных изделий.

Блинопечение ныне — процветающий сектор бретонской экономики, в регионе действует более 20 пекарен и больших промышленных производств. В ассортименте не только «обычные» блины, но и блинчики дорогие, престижных сортов, как, например, «Гавот», получившие название от народного бретонского танца и являющиеся разновидностью блинов «дантель». Не удивительно также, что в Бретани действуют ассоциации производителей блинов, например «Fédération bretonne de la crêperie» в Сен-Бриё др.

Во всех городах Бретани существуют местные креперии (блинные кафе), 119

количество которых все возрастает, хотя и насчитывает уже сейчас около 2000 тыс.

В недавнее время, около 30 или 40 лет назад, распространились фаршированные блины. Бретонские креперии предлагают довольно большой их ассортимент. В меню креперий г. Бреста и Кампера по моим наблюдениям включают в среднем 50—60 наименований различных блинов. Меню делится на две обязательные категории: блины из гречневой муки и из пшеничной и обычно начинается с «классических вариантов» — «блин из гречневой муки с маслом» или «блин из пшеничной муки с маслом». Оба эти наименования венчают длинные колонки вариаций блинов с начинками. Начинками гречневых блинов выступают чаще всего зеленый салат, тонкие ломтики окорока или сала, яйцо, сыр, бретонская колбаса, грибы, томаты, тунец, шпинат, орехи, а также различные соусы, в том числе луковый и др. Реже начинкой «темных блинов» могут служить и фрукты — лимон, банан, ананас. Среди большого разнообразия появился и самый характерный вариант, ставший практически постоянным в меню разных креперий, — так называемый компле — блин с тертым эмментальским (или грюйером) сыром, ломтиком ветчины и яйцом внутри [ПМА Ф—024.jpg, Ф—1507.jpg].

Начинки пшеничных блинов в основном сладкие. Это лимон с сахаром, различные конфитюры (клубничные, абрикосовые, черничные, апельсиновые, ассорти и т.д.), разные виды шоколада, часто с добавлением фруктов или орехов, в том числе кокосовых, карамель, мед, часто в сочетании с орехами или лимоном, различные кремы, в том числе из каштанов, и, наконец, «подожженные» блины с фруктовой начинкой (банан, ананас, груша, яблоко с карамелью). «Сладкие блины» в бретонских кафе едят и с мороженым [ПМА Ф—024.jpg, Ф—1507.jpg, Ф—4130191.jpg].

Меню бретонских креперий не идентичны друг другу, кафе иногда имеют фирменные вариации блинов, специфика которых состоит в начинках. Во всех блинных кафе обязательно есть сидр, считающийся традиционным сопровождением блинов, а также

бретонские (кельтские), например бретонский кир, и «международные».

По традиции блины из «черной муки» подают сложенными четырехугольником, а пшеничные — конусом. Впрочем, люди, считающие себя подлинными знатоками бретонской кухни, говорят еще о целом ряде правил, например что «по-настоящему» бретонские блины следует есть непременно горячими, «прямо со сковородки», с соленым сливочным маслом, притом руками, а не с помощью столовых приборов. Традиционным считается и блин, сверху которого было зажарено яйцо. Кроме того, некоторые едоки туго скручивают блины и окунают их в чашку с сидром или молоком, а некоторые предпочитают другой традиционный способ — есть блины с луковым соусом (*la soubise*), в который добавляется изрядное количество чеснока, поджаренного на сливочном масле. И уж конечно, запивать блины следует либо сидром, либо типично бретонским напитком — *lait ribot* — «лэ рибо» — слабо ферментированным молоком.

Несмотря на то что теперь легко можно приобрести готовые блины, в последнее время оживился интерес бретонских хозяек, в том числе молодого поколения, к выпеканию блинов дома. Существует немало интернет-сайтов (не говоря уже о многих печатных изданиях), где предлагаются всевозможные рецепты блинов, как традиционных, так и новых, с разнообразными начинками, в том числе из экзотических продуктов. Демонстрируются возможности блинов как утонченного десерта, вполне подходящего для романтического ужина, и т. д.

Блины в современной Бретани — весьма распространенный компонент и общественного питания на различных массовых мероприятиях и сборищах, фольклорных праздниках, ярмарках, гуляньях, спортивных событиях. Они с успехом заменяют англо-американские сэндвичи, гамбургеры и прочую «уличную» еду. При этом заметно, что бретонцы предпочитают сосиску, завернутую в блин (галету) прочему фастфуду. Сегодня это блюдо (*galette-saucisse* по-французски), уже ставшее важным элементом народной гастрономии Бретани, распространяется и в соседних регионах. Свидетельством народной любви к галете-сосиске являются и популярная

юмористическая песня “Galette saucisse” бретонской группы “Les Glochos” и песня болельщиков “Galette saucisse, je t’aime” («Галета-сосиска, я тебя люблю»), которая раздается на стадионах во время футбольных матчей с участием бретонских команд. И эта песня, и сама галета-сосиска также могут быть расценены как символы современной бретонской идентичности. Однако это, если так можно выразиться, «неспецифичный» маркер — есть блины вовсе не значит исповедовать какие-то сепаратистские взгляды, блины в Бретани едят вне зависимости от политических убеждений.

Самым привычным «аккомпанементом» бретонских блинов является местный сидр. *Сидр* появился в Бретани гораздо позднее блинов, но сейчас составляет с ними «традиционный альянс», пользуется большой популярностью и является также одним из символов бретонской кухни.

Бретонский сидр (по-бретонски — “sistr”) — это ферментированный напиток, приготовляемый на основе яблочного сула, для которого используются яблоки особых сортов, крепостью от 2 до 8 градусов. В зависимости от сочетания разных их сортов, а также особенностей технологий производства выделяется большое количество его вариаций, по сути дела каждая местность в Бретани имеет свой сидр. Бретонский сидр может иметь разную консистенцию: быть в разной степени мутноватым или совершенно прозрачным. Обычно он более светлый (вариации цвета — от соломенно-желтого до красно-коричневого) и менее густой, чем в Нормандии. По цвету иногда можно различить местность, где был произведен сидр. Так, например, на юге деп. Финистер, в Корнуайле, делают красно-коричневые сидры, богатые танинами, более алкоголизированные и сладковатые. В окрестностях г. Ван и Ренн — сидр светлый, желтовато-зеленоватого оттенка. Вкус напитка «балансирует» в зависимости от сочетания пропорций сортов яблок, из которых он был приготовлен, обычно это композиция трех основных — кислых, сладких и горьковатых. Считается также, что бретонский сидр не сохраняет вкуса яблок, из которых производится, и это также считается его спецификой.

Появление на бретонской земле сидра — скорее закономерность, чем случайность. На этой земле, населенной с древности кельтскими племенами, испокон веков растут яблони. Да и в мифологии кельтов яблоня — одно из самых почитаемых, благородных деревьев, а его плод — символ счастья, свидетельства чему имеются еще в сказаниях цикла «Рыцари Круглого стола». К раннему Средневековью относятся и упоминания о потреблении местного ферментированного яблочного сока. Считается, что сидр завозили сюда еще в VI и последующих веках по морю из более южных областей, вероятно, баски, где это «яблочное вино» делали с глубокой древности. Вероятно также, что первыми искусству приготовления сидра научились у басков нормандцы, а от них позднее — бретонцы. В самой же Бретани сидр начали производить лишь в XVII в., сначала в районах, более близких к Нормандии, в окрестностях Ренна, а затем и в других.

Сидр стал «национальным», т. е. любимым и самым распространенным напитком бретонцев, только в XVIII в., сменив ячменное пиво, известное еще со времен древних галлов. Относительная трудоемкость изготовления сидра, его вкус и способность пениться обусловили то обстоятельство, что сидр, особенно в южной Бретани, какое-то время ценился даже больше, чем привозное вино [L’inventaire, 34]. Однако через какое-то время «простонародный» сидр, которого стали производить много, стал уступать по престижности привозному вину [Quand les bretons, 57].

До Революции 1789 г. таможенные правила запрещали вывоз из Бретани сидра и получаемого из него самогона, опасаясь разбавления им виноградных вин. С падением прежней власти положение изменилось. Производство бретонских сидров быстро увеличивается и широко выходит за границы региона, достигая даже американского рынка.

В XIX в. сидр был распространен повсюду — его пили во всех домах и кафе. Бретань пережила настоящий «яблочный» подъем, плантации яблонь были просто огромными и впоследствии еще долго оставались «избыточными», яблони являлись характерной чертой бретонского сельского пейзажа. 121

К выгодному в то время производству сидра обратились даже в тех местностях Бретани, для которых это занятие еще в XVIII в. было не характерно. В конце XIX в. регион вышел на самые высокие показатели его производства в стране. Так, например, в деп. Кот-дю-Нор вырабатывалось в 1887 г. 1400 тыс. гекалитров сидра [L'inventaire 1994, 35], в деп. Иль-и-Вилэн в начале XX в. его ежегодно производили около 5 млн гекалитров [Quand les bretons 1994, 55]. И все-таки в XIX и первой половине XX в. сидр был распространен скорее в средних и низших слоях населения, верхние же предпочитали вина.

Первую половину XX в. Бретань была просто охвачена повсеместным производством сидра, его производили столько, что не хватало даже огромного количества местных яблок, и часть сырья завозилось из соседних регионов, прежде всего из Нормандии, а также из областей бассейна Рейна. Бретонский сидр нашел своих преданных почитателей также и в Германии, туда сначала пробовали поставлять готовый напиток, а затем, в связи с тем что сидр плохо переносит перевозки, стали отправлять яблоки для его производства (например, из местечка Камперле в немецкий Вюртемберг). Возникли промышленные предприятия по его производству. Таковы, например, существующие и поныне фирмы «Ecusson» (с 1919 г.), «Loic Raison» (с 1923 г.) и др.

Старожилы вспоминают, что сидр прежде делали на каждой ферме. Его было столь много, он был самым распространенным (после воды) напитком, что родилась поговорка: «ça ne vaut pas un soup de cidre», которая означает, что нечто настолько дешево, что ничего не стоит. Сидр пили по самым разным поводам, в будни и праздники — семейные, религиозные и иные, на ярмарках и рынках. Угощение сидром было особенно распространено осенью, когда поспевал сидр нового урожая. В это время односельчане зачастую заходили друг к другу, чтобы отвечат, какой сидр получился у соседа. Среди характерного крестьянского инвентаря непременно имелся пресс для его изготовления, ручной или приводившийся в движение сельскохозяйственными животными

122 [Markale 1976, 39].

В городах он был распространен среди рабочих, а также моряков. В те времена Бретань отличалась неумеренным потреблением алкоголя, и сидр был в числе самых распространенных напитков и в городах, и на селе. Крестьяне во время страды выпивали около 8—10 л сидра в день [Quand les bretons 1994, 109]. В конце XIX в. появилось мнение, что сидр весьма полезен для здоровья, в особенности для желудочно-кишечного тракта, лечения мочекаменной болезни и т.д. [Denis-Dumont 1881], и эта тема продолжает развиваться и сейчас.

Однако после 1945 г. мода на бретонский сидр прошла, потребление его значительно уменьшилось. Площади яблочных насаждений стали постепенно сокращаться. В 1950—1960-е гг. сидр в Бретани стал вытесняться винами из Алжира, в 1970-е гг. он был уже редкостью и на крестьянском столе. Яблоки же с некогда обширных плантаций в 1935—1955 гг. использовались для производства более крепкого промышленного алкоголя, причем его производство в Бретани в эти годы также шло по нисходящей. В начале 1960-х гг. чиновники Бретани заявляли о том, что «производство яблок для сидра в Бретани очевидно утрачено». В эти годы сидр в большинстве районов Бретани, даже в Ренне, где он был популярен практически всегда, становится «маргинальным» напитком, а пик его потребления приходился в основном на туристический сезон [Pleven 1961, 135, 136].

В настоящее время сидр в Бретани производят в основном на промышленных предприятиях, три самых крупных из них дают около 450 тыс. гекалитров ежегодно. И только около 10% его производства приходится на мелкие предприятия и фермерские хозяйства [L'inventaire 1994, 26, 32]. Фермеры делают сидр для собственного потребления, местных жителей и туристов. Объемы изготовляемого ими напитка трудно поддаются учету. Зато известно, что в целом в Бретани ежегодно потребляют около 4800 тыс. гекалитров сидра, и это составляет примерно 40% от его потребления в стране в целом [L'inventaire 1994, 26, 32, 33].

Современные предприятия производят сидр и по так называемым традиционным рецептам и постоянно расширя-

ют ассортимент, неизменно подчеркивая при этом специфические, «бретонские» вкусовые качества новых напитков. В описаниях характеристик сидра, публикуемых в специальной прессе, на интернет-сайтах производящих его фирм, даются рекомендации, к каким блюдам следует выбрать тот или иной сорт сидра («гастрономические альянсы»). Так, например, к «экстра сухому» сидру «Loic Raison» рекомендуются копченая рыба, пряные деликатесы, смеси из сухофруктов и орехов для аперитива, трюфели, шоколад. А вот для другого сидра этой же компании — «Le cidre de garde» советуют иное «сопровождение» — мясо, поджаренное на вертеле (уже в холодном виде), или приготовленное на гриле, заднюю ножку ягненка или окорок из Морлэ, маринованные мидии, морепродукты или же местный бретонский сыр. Подобные рекомендации показывают, как серьезно относятся в Бретани к этому напитку.

С того времени как сидр перестал производиться в каждом крестьянском дворе, стали редкостью и специальные прессы. Однако появилась характерная услуга — в пору созревания яблок от селения к селению перемещаются предприниматели, привозящие механические прессы для тех, кто хочет сделать собственный сидр.

Еще и сегодня, когда говорят о напитке, характерном для Бретани, сразу вспоминают о сидре. Его продолжают считать, вопреки истории и реальности, самым характерным для этой французской области, хотя уже давно количество выпиваемого здесь вина (а также пива) превосходит выпитый сидр.

Сидр является также характерным компонентом местной кулинарии — он входит в ряд рецептов, причем его употребление в этом качестве в наши дни расширяется. Традиционными блюдами с участием этого напитка являются: креветки в сидре, телячьи почки в сидре, трюха со сливами в сидре и целый ряд других, не считая тех блюд, в состав которых входит самогон из сидра.

И наконец, масло единодушно называется исследователями кулинарии этого региона одним из основных продуктов местного питания [Quand les Bretons 1994, 43]. Производство его получило в Бретани распространение как ни в какой



Соленое бретонское масло в упаковке, имитирующей старинную форму. Фото автора

другой провинции Франции еще в глубокую старину, и за столь долгое время оно «обросло» богатой культурной практикой. Успешному производству молока, большая часть которого вплоть до середины XX в. шла на приготовление масла, способствует влажный и мягкий климат, короткая зима, которые благоприятствуют росту трав и животноводству. В современной Бретани производится более 30% всего сливочного масла Франции [L'inventaire 1994, 287].

Молоко в Бретани издавна перерабатывалось прежде всего в масло, а не в сыры, как в других регионах Франции (хотя сорта местного сыра тоже существуют). Еще в древности к празднику богини плодородия Бригиты, (1—2 февраля) жители Арморики старались непременно иметь масло, без которого трапеза не была праздничной, а год — благополучным [Le Roux, Guyonvarc'h 1995, 87—88].

И хотя сливочное масло отнюдь не каждый день присутствовало на крестьянском столе, все-таки на «хорошо накрытом столе» по традиции должны были быть белый хлеб, вино и масло. Итальянский врач Панталеоне да Кофьенца, отмечал еще в XV в., как много в Бретани едят сливочного масла, употребляя его почти со всеми продуктами и даже с рыбой [L'inventaire: 287]. Масло, почти в обязательном порядке, предлагали гостям. Вот как описывает другой путешественник гостеприимство в бретонском доме в 1672 г.: «Нам принесли целую большую миску с пятью или шестью кусками (комьями) свежего масла, что является обычаем гостеприимства в Бретани» [цит. по: Quand les Bretons 1994, 48].

Вплоть до Второй мировой войны сливочное масло в большом количестве присутствовало на праздничном столе. На свадьбах масло ставили на стол не только в виде глыб, кусков, но даже скульптур весом в 40—50 кг. Представить

такую фигуру было гордостью для хозяев и большой радостью для гостей. Это было признаком состоятельности, обеспеченности семьи, пожелания благополучия молодоженам. Согласно обычаю, сливочное масло приносили и к подножью скульптур святых, клали на алтарь.

Масло также широко употреблялось в питании разных слоев населения. В крестьянских хозяйствах его клали в кашу, намазывали на хлеб, на блины, в тех немногих районах, где масла было недостаточно, его в данном случае заменяло пюре из яблок, сваренных в сидре. В новое время трапеза в доме, где был относительный достаток, «заканчивалась маслом» (“*par une beurré*”): в середине стола ставился большой кусок масла и каждый делал себе с ним бутерброд. Таким образом, сливочное масло играло здесь ту роль, которую играют сыры в других французских регионах.

Не удивительно, что у бретонцев существовал целый ряд суеверий, связанных с маслом. Это, например, поверье о «ворах масла», согласно которому некие злобные женщины могут «отнять» молоко у коровы, осматривая ее зубы и тем самым определяя ее возраст. Корова после этого будто бы переставала давать молоко, и семья оставалась без масла. Эти злодейки, по поверьям, собирались вместе в ночь перед 1 мая, обнажались, бегали по полям, оборачивались во влажную траву. Возвращаясь домой мокрыми от росы, они стряхивали ее в свои маслобойки, что обеспечивало им избыток масла (в ущерб соседям) [Ganachaud 1884, 82].

В прежние времена масло в крестьянском хозяйстве взбивали в деревянной (чаще всего буковой) миске деревянной же длинной ложкой. Другое, также весьма простое приспособление — кувшин и деревянная лопатка на длинной ручке [Kervella 2002, 55].

В начале XX в. практически в каждом бретонском хозяйстве уже имелась маслобойка (*baratte*). Самый типичный ее облик — коническая емкость, напоминавшая бочку, в верхней части которой находился валец, вращаемый вручную. После того как масло было сбито и подсолено, им наполняли формы и помещали в холод — специальные «камеры» для хранения масла и соленого мяса. Практически каждая

ферма, производившая масло, имела свою отличительную форму, вес помещавшегося туда куска масла был у всех примерно одинаковым — около 1 кг, а вот вид и знаки отличия — разные. Самые старые из форм состояли из одной детали, в виде продолговатой, круглой или рифленой посуды, затем распространились формы из двух створок. Бондарь делал форму обычно из ясеня или других (чаще фруктовых) сортов дерева. Внутри вырезался рельеф: орнамент, рифление по краям или другое украшение, которое служило опознавательным знаком производителя масла. Те, кто не имел своей формы, довольствовались специальными метками, которые ставили на кусок масла, выдавливая рисунок или надпись. Считается, что метки появились примерно в конце XVIII в. и просуществовали, как и формы для масла, вплоть до первых десятилетий XX в. Самые распространенные изображения на метках — животные (корова, осел), иногда петух или курица, а также цветы, звезда или сердце [Guesdon 2006, 62].

С давних времен масло стало предметом торговли. Еще в Средние века в Бретани появляются ярмарки масла. Одна из них, действовавшая близ г. Ренна, куда свозилось по четвергам огромное количество масла, упоминается с 1585 г. В XVII—XIX вв. бретонское масло считалось лучшим во Франции. Со временем торговля этим продуктом только росла. И в начале XIX в. в Париже появляются магазины, куда из Бретани регулярно поставлялось масло. В середине этого века только из Ренна в столицу привозили около 500 тыс. кг масла в год [L'inventaire 1994, 289]. Заметим, что именно *соленое* сливочное масло стало «визитной» карточкой Бретани. Возможно, потому что соленое масло лучше сохранялось, а также потому, что население Бретани до Революции 1789 г. не платило знаменитый налог на соль (*gabelle*), соли же в этом регионе, благодаря работе солеварен на побережье, было предостаточно.

Сегодня производство соленого бретонского масла продолжает существовать. Масло, которое содержит более 3% соли, считается «соленным», его сейчас производят мало, а масло, в котором соли от 0,5—3% — «полусоленным» (фр. — *de-*

mi-sel, брет. — ammannen breizeg). В соленом масле порою чувствуются маленькие кристаллики соли. Пожилые бретонцы утверждают, что лучшая соль в Бретани — из Геранда. Масло часто можно встретить в магазинах расфасованным довольно большими кусками в виде традиционных форм — овальной и рифленой по краям. Производят масло на фермах, в кооперативах, на отдельных предприятиях, а также на большом производстве индустриальных групп (Besnier, Bridel, Entremont, Triballat и др.).

Сливочное масло входит в состав многих бретонских традиционных блюд, придавая им особый вкус. Кроме упоминавшегося блинов оно непременно компонент богатой палитры бретонских кондитерских изделий: пирогов и пирожных, в особенности из слоеного теста. Самый известный из них — «масляный пирог» (kouign-amann — брет.), приготовление которого весьма характерно: слой теста перемежается со слоем сливочного (соленого) масла, посыпанного сахаром, затем снова слой теста и т.д. Этот пирог, имеющий необычный вкус, также считается одним из кулинарных символов Бретани.

Широко употребляется масло и для приготовления мясных блюд, придавая им особый вкус. Таковы, например, следующие типичные для Бретани кушанья: баранья нога по-бретонски, перед запеканием намазываемая маслом; говяжье филе, тушенное в масле; жаркое из мяса в горшочках с маслом, утка по-нантски, котлеты из ягнятины по-нантски и многие другие. Сливочное масло входит также в состав мясных и птичьих паштетов. В Бретани оно служит и основой фондю (в отличие от сыра в других регионах). На этом масле жарят также многие виды рыбы, моллюсков и других даров моря.

Тушение овощей и приготовление овощных гарниров происходит в бретонской кухне также в основном на сливочном масле (<http://www.la-cour-des-saveurs.com>). И даже салаты-коктейли в современных ресторанах, как, например, шпинат с копченым салом в бокале или каштаны в пюре из овощей, непременно включает в себя сливочное масло. Добавляют его и в супы. Без него будет «не совсем по-бретонски»...

Масло, произведенное промышленным способом, по мнению моих инфор-

мантов, изменило традиционный вкус. Так, один бретонец заметил, что то, что продается в магазинах, не является для него «бретонским маслом»: «Это просто соленое масло. И всё». На его взгляд, настоящее бретонское масло должно быть взбито из «правильного» молока, на ручной маслобойке и быть правильно посолено.

Меню современных бретонцев, как и жителей других регионов Франции, становится все более разнообразным, обогащаясь за счет местных достижений в кулинарном искусстве, а также заимствований. Однако находится место и традиционным блюдам, а также их современным вариациям. Три компонента традиционной кухни — блины, сидр и масло — и сегодня являются заметной частью питания бретонцев, «сами по себе» и в составе иных блюд. Они остаются обычными и любимыми, повседневными и праздничными, кулинарными символами региона, тем, без чего немислима старинная и современная бретонская кулинария. Эта «триада» в немалой степени способствует тому, что бретонская кухня сохраняет свою самобытность.

Литература

Арутюнов, Воронина 2001 — Арутюнов С. А., Воронина Т. А. Предисловие // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 5—9.

Любарт 2013 — Любарт М. К. Кулинарное наследие бретонцев Франции: традиции и символы // Этнографическое обозрение. 2013. № 2. С. 149—167.

Покровская 1978 — Покровская Л. В. Народы Франции // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Конец XIX — начало XX в. Летне-осенние праздники. М., 1978. С. 20—38.

Bourge 1994 — Bourge Y. Preface. L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Bretagne. Produits du terroir et recettes traditionnelles. Paris, 1994.

De Legge — De Le E. Les galettes bretonnes sont fabriquées avec du blé noir chinois. URL: <http://www.journaldunet.com/economie/agroalimentaire/les-faux-produits-du-terroir/galettes-bretonnes.shtml>

Denis-Dumont 1881 — Denis-Dumont Dr. Le cidre et la maladie de la Pierre en Basse-Normandie. Caen, 1881.

Dictionnaire 1819 — Dictionnaire universel-portatif du commerce. P., 1819.

Ganachaud 1984 — Ganachaud G. Almanach des traditions bretonnes. Ouest-France, 1984.

Guesdon 2005 — *Guesdon Y.* Crêpes et galettes // *ArMen.* 2005. № 146. P. 64— 65.

Guesdon 2006 — *Guesdon Y.* Les outils du beurre // *ArMen.* 2006. № 153. P. 62— 63.

Le Roux, Guyonvarc'h 1995 — *Le Roux Fr., Guyonvarc'h Cr.-J.* Les fêtes celtiques. Rennes, 1995.

L'inventaire 1994 — L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Bretagne. Produits du terroir et recettes traditionnelles. Paris, 1994.

Kervella 2002 — *Kervella R.* La cuisine des Pays Celtes. Kerignan, 2002.

Markale 1976 — *Markale J.* Traditions de Bretagne. Verviers (Belgique), 1976.

Markale, Jones 1986 — *Markale J, Jones V.* Cuisine celtique et chaudron magique. Paris. 1986.

Quand les bretons 1994 — Quand les bretons passent à table. Rennes, 1994.

Pleven 1961 — *Pleven R.* Avenir de la Bretagne. Paris, 1961.

Poupeau 2008 — *Poupeau J.-M.* Vers un renouveau de la culture de blé noir? // *ArMen* 2008. № 162. P. 54— 55.

Saint-Marie 1887—88 — *Saint-Marie.* Le paysan du Côte-du-Nord en 1844 // *Melusine* 1887—88. T. 3. P. 57— 61.

Сокращения

ПМА Ф — Полевые материалы автора, фотоархив (Бретань, деп. Фенистер, 2008).

Ф—024.jpg — Меню креперии «Ar Milin» (г. Брест).

Ф—1507.jpg — Меню креперии «Crêperie du Centre» (г. Брест)

Ф—4130191.jpg — Меню креперии «L'Auberge de la crêpe» (г. Кампер)

Cidre — Cidre // *Café-Crêperie Le Bretagne.* URL: www.le-bretagne.com

Gavottes ou crêpes — Gavottes ou crêpes dentelle... une spécialité bretonne? URL: www.bretagne-tours.com

Le Bris 2010 — Le Bris Fr. Fête de le crêpe de Gourin // *Le Telegram* 20 juillet 2010. URL: www.letelergamme.com

Programmation — Programmation 2010 // Fête de la crêpe. URL: www.Fetedelacrepe.free.fr

Summary. *Despite many changes that have taken place in the diet of Europeans including French Bretons, traditional cooking continues to maintain its value both in everyday life and in festive meals. Some of the dishes that have arisen in distant times are not just popular among modern Britons, but have acquired many variations, and became culinary symbols of Brittany. These are especially pancakes, cider, and butter, which are cooked of local ingredients. They are long established in the system of human nutrition system, and have deep cultural connotations.*

Key words: *traditional cuisine, pancakes, cider, Breton culture.*

УДК 392.8

ББК 63.5

М. Е. КАБИЦКИЙ
(Москва)

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС — ЭЛЕМЕНТ АГРАРНОЙ И КУЛИНАРНОЙ ТРАДИЦИИ СЕВЕРНОЙ ИТАЛИИ

Аннотация. *Во всем мире используется бальзамический уксус, который считают традиционным компонентом итальянской кухни. В статье традиционный способ его изготовления и употребления рассмотрен в культурном и историческом контексте Северной Италии.*

Ключевые слова: *традиционный бальзамический уксус, антропология пищи.*

Натуральный уксус является важным элементом национальной кухни многих народов, в частности жителей Восточной и Южной Европы¹. Интересна эволюция его роли от побочного (и нежелательного) продукта естественного окисления алкогольных напитков (прежде всего вина) до использования в качестве консервирующего средства и далее — непосредственно как вкусовой добавки. В средиземноморской диете он занимает заметное место: достаточно отметить, что как на наших обеденных столах обычно стоят соль, перец и горчица, так в странах Южной Европы обязательно присутствуют оливковое масло и уксус.

Однако продукт, называемый бальзамическим уксусом (в просторечии — бальзамиком), существенно отличается от обычного столового уксуса². Во-пер-

¹ В качестве иллюстрации можно отметить, что название одного из самых типичных блюд русской кухни (винегрета) происходит от французского слова, обозначающего «уксус» (*фр.* vinaigre).

² Е. Костюкович в своей известной книге «Еда — итальянское счастье» [Костюкович 2006] даже предложила называть его архаическим термином «винный оцет», что, однако, было подвергнуто справедливой и остроумной критике со стороны Б. Атанасова, отметившего также неверное понимание писательницей технологии производства бальзамика [Атанасов 2007].