

Сергей

Сас

## МЕЖДУ КУХНЕЙ И ПЕРОМ

Трудно поверить, что великий французский драматург Пьер-Огюстен де Бомарше, автор пьес «Женитьба Фигаро» и «Севильский цирюльник», уютнее всего чувствовал себя не с пером в руках, а в поварском колпаке; что бельгийский вокалист Эверарди Камилло в дни домашних застолий сам бегал на базар за провизией, месил тесто и управлялся у плиты; что оперный гений Джоаккино Россини плакал всего дважды в жизни: когда впервые услышал игру Паганини и когда уронил тарелку с только что отваренными макаронами! В харчах эти олимпийцы знали толк. Первый, купив должность контролера королевской трапезы, нарезал мясо и подносил жаркое Людовику, второй химичил на кухне и разводил на петербургских болотных кочках артишоки, а третий после премьеры оперы «Вильгельм Телль» довел публику до истерики ошеломляющим заявлением о прекращении карьеры композитора в пользу более милого занятия – кулинарии!

Это же намерение подтвердил в письме первой жене Ангелике: «Для меня намного интереснее музыки изобретение чудесного блюда». Биография непревзойденного кашевара Россини буквально нашинкована гастрономическими анекдотами. Говорят, однажды он бежал с премьеры «Севильского цирюльника», чтобы детально проработать свежий рецепт салата. Стендаль утверждал, будто арию Танкреда, известную в Европе как «рисовая», Россини сочинил во время приготовления ризотто.

Хорош гусь! Имея собственную шкалу ценностей, сравнивал любимые трюфели только с оперой Моцарта «Дон Жуан», а за цесарку с грибами мог продать душу и променять любое из своих произведений! Время было такое: индейкам, нафаршированным трюфелями, гурманы посвящали гимны, сходили с ума и ставили на кон при заключении пари.

Особенно они были в чести на «музыкальных» обедах у Россини, для которых хозяин варганил фортепьянные пьесы «Горячие закуски». Проживая в Париже, он зазывал на хлебосольные субботники аристократов, министров, послов, жадных до самопальных блюд композитора и вин, доставленных из погребов австрийского канцлера Меттерниха и короля Португалии. Впрочем, щедрые обеды не стоили маэстро ни су, ибо гости обязаны были приносить с собой провиант! За этим строго следила мадам Пелиссье, складирова в подвале мясные окорока, заморскую рыбу и редкие фрукты.



Слава блестящего кулинара расползлась по свету. В газетах писали: «Вряд ли какой-нибудь повар в Париже или даже в Неаполе сумеет так приготовить макароны, как Россини».

Плотоядная страсть обжоры Джоаккино отыгралась на нем к старости. Ожирение, несварение желудка. Врачи, диета, курорты. Но и там гастрономическая эпопея сибарита не закончилась. В письмах с лечебных вод он подробно описывал «умеренные» обеды и ужины. Творчество и кулинария слились в одной кастрюле: «Желудок – это дирижер, управляющий оркестром наших страстей. Пустой желудок – как рычащий от недовольства фагот или визгливая флейта-пикколо. Полный желудок – барабан радости. Есть, любить, петь, переваривать – это и есть жизнь. А кто минует наслаждения ими, не более чем дурак».

Ах, какими же умниками были Александр Дюма, Иван Крылов, Гюстав Флобер и Вольфганг Гёте!

Трудно назвать выдающегося русского (и не только) литератора XIX века, с кем бы Авдотья Панаева не была на короткой ноге. Многие любили ее. Только не она, всегда готовая брызнуть в чей-либо адрес желчью. В мемуарах обличала Белинского в бедности, Тургенева – в забывчивости, Виардо – в жадности, Дюма – в чревугодии. Этот титан за обедом поглощал уйму икры, рыбы, куропаток, овощей и сыра. За неслыханное чревугодие Панаева всадила французу ржавый гвоздик, надеясь навсегда отвадить от визитов. Выставила из кладовых все, что не подчинялось европейским мерам и вкусам. Гость умял дары волхвов за обе щеки. А через три дня явился снова, гонимый утробными утехами. Панаева писала: «В тот раз я накормила его щами, пирогом с кашей и рыбой, поросенком с хреном, утками, свежепросольными огурцами, жареными грибами и сладким слоеным пирогом с вареньем. После обеда Дюма, испытыв сильную жажду, выпил много сельтерской воды с коньяком». И вот он опять на пороге! Вымел подвал дочиста и удалился, прихватив рецепт изготовления русских щей, включенный позже в свою кулинарную книгу.

Он жил, ел, писал на полную катушку. Коли был сыт – строчил без просыпу. И верно, австрийский писатель Франц Грильпарцер повторял, что натошак он вял и молчалив, дескать, обретает разум только после завтрака. В самом деле, на пустой желудок ничего порядочного не сочинить. Но бывали исключения в среде заядлых лакомок, термитов и троглодитов, совершенно равнодушных к еде. Бетховен и Ньютон, занятые музыкальными композициями или решением ученых задач, по забывчивости отказывались съесть куриную ножку, уверяя слуг, что уже сыты по горло. Не вхож в сей порочный кружок Гаргантюа и физик Пьер Луи Мопертюи, прославившийся не исследованием туманностей, а наивной репликой, произнесенной после славного застолья: «С каким удовольствием я занялся бы сейчас решением красивой и не очень трудной задачи!»

Загрыз цыпленка и готов заняться мелочью! И это в то время, когда истинные творцы, самоотверженные борцы с продуктами из рога изобилия, потели над шедеврами лишь запроваленные под завязку.

Писатель Джакомо Казанова, рано разбрызгав сексуальную силу, к пище принялся лишь после сорока лет. Современник итальянского авантюриста говорил: «Поскольку он уже не мог быть господином в райских садах, то стал

волком за обеденным столом». Среди его афоризмов есть такой: «Женщина – как книга, удовольствие должна приносить с первой страницы». Видимо, Джакомо перевернул последнюю, коли в утешение ему осталась только горбушка.

Посетив Россию, он написал: «В Москве целый день готовят пищу, там повара в частных домах корпят, как в ресторанах Парижа. Следует, что русский народ самый обжорливый в мире». Вот это да: то самый пьяный, то самый сытый!

Среди российских чемпионов выделялись баснописец Иван Крылов и «товарищ граф» Алексей Толстой, по-апухтински рыхлый, обильный телесами, сладострастник по части деликатесов с огромным диапазоном – от простонародных соленых груздочков, семислойной разнорыбной кулебяки до паштета с трюфелями по рецепту времен Людовика XIV. Иван Андреевич превзошел за столом многих живоготов. За один присест сметал три тарелки ухи, два блюда расстегаев, четыре телячьи отбивные, половинку жареной индейки, соленые огурчики, моченую бруснику, сливы, страсбургский пирог и гурьевскую кашу.

В то время на званых обедах в Петербурге подавали четыре блюда, но уж коли приглашали Крылова, то выносили пятое. Однажды он сказался больным, согласным принять только щи с пирожком. Перемолол первый пирожок, потом взялся за второй. Логика была проста: если умирать, так после шестого, и доел оставшиеся. Живот отпустил, и веселый Крылов поехал обедать в клуб. Скончался великий баснописец от заворота кишок.

Как и автор «Мадам Бовари». В прошлом – писанный красавец. Пока неуемный Гюстав Флобер корпел за листами, курил и орудовал ложкой, штукатурка былой прелести осыпалась. Ел с такой жадностью, что стыдливые друзья прятали его в укромных уголках ресторана или заказывали отдельный кабинет, дабы посторонние не взирали на безмерное обжорство «знатока женской души». Приступая к трапезе, Флобер снимал пиджак, срывал манжеты, скидывал ботинки и забывал все на свете. Этот фанатик греховных наслаждений готов был вовсе раздеться, лишь бы ничто не мешало туго набить желудок. Работу над сатирическим романом «Бувар и Пекюше» прервала внезапная смерть. «Он пал, словно солдат на поле боя», – писал обозреватель еженедельника «Иллюстрированный мир». С пером и вилкой.

Будто о нем сказано: «Ну и жрет же он!» Нет, это Жан Поль, автор шумного романа «Геспер», негодовал по поводу визита к Гёте в 1796 году. Немецкий писатель никого не удивил, ибо о чревоугодии «живого бога» хорошо знали современники, навещавшие его в Веймаре. Картина была уничижительной: его превосходительство, как жирный кот, уничтожало непомерное количество гусяного жаркого и косяки форелей. Чему уж удивляться, что Гёте, как Крылов и Флобер, со временем смахивал на борова.

Да уж, изобилие никогда не доводило до добра.

Получив образование в Лейденском университете, Жюльен Офре де Ламетри по возвращении в Париж был зачислен полковым врачом королевской гвардии. Ему бы жировать и радоваться, а он попробовал поразить придворную шелуху смелостью вольного памфлетиста, избличая тупость и невежество коллег. Наконец открыто заговорил о материализме, «подрывая основы религии и всякой добродетели».

Он кончил бы на плахе, если бы «северный Соломон» не приютил и не обогрел. Демонстрируя свою независимость, Ламетри в присутствии Фридриха Прусского «усаживался, развалившись, на диване. А когда становилось жарко, снимал воротник, расстегивал камзол и бросал парик на пол». Пока король терпел эту наглость, Ламетри выдавал новые труды, отвергая религиозную мораль и воспевая чувственные наслаждения. Послышались призывы к расправе.

Возможно, Ламетри убили по-тихому. Во время обеда у французского посла Тирконнея он отравился трюфельным паштетом. Придворные медики не помогли. А после смерти распространился слух, будто философ-еретик погиб от обжорства. Версия о куске паштета пришлась недругам по вкусу. Тем более что отдать концы за груды снеди – дело привычное. Объелся же миног английский король Генрих I Боклерк, погиб от переедания король Швеции Адольф Фредерик и умер от запора французский математик Мишель Шазль.

Позорная смерть. Совсем не так хотел почтить российский меценат Григорий Маразли. Велика честь – за столом, при разборе рабочих документов. А вышло иначе. Гурман умер в тарелке с принесенной лакеем икрой.

