

«КОЛЕСО» ФОРТУНЫ ГЕЛИЯ ДЕЛЕРИНС О ГЛАВНОМ ДЕСЕРТЕ ФРАНЦИИ



Любитель пирожного макарон уверен, что дорога к предмету его страсти ведет в Париж. Об этом ему рассказали героини фильма «Секс в большом городе», прославив бутик Laduree — тот, что на Елисейских Полях. Я тоже страдаю зависимостью от двух миндальных кругляшей, скрепленных кремом. Но в Laduree больше не хожу. Бутик, который вы наверняка знаете, сторел. Моего любимого выцветшего интерьерера со старинными салонами на этаже больше нет, и пока его восстанавливают, японские туристы фотографируются перед временным сооружением. Во французской столице есть много и других «макаронных» адресов, но лучше я вам расскажу, где можно не просто его попробовать, а еще и проехать за этим очаровательным колесом по всей его истории с географией. А поколесил он в своей жизни немало. Самый древний макарон — из аббатства Кормери. Вы уже ездили по замкам на Луаре? Это там же. Только Луара не обязательно ренессансные очаровательные палаццо, там есть вещи и поинтереснее. Например, в поездке по замкам вам не миновать город Тур, а Кормери совсем рядом. Если вдруг окажетесь там в четверг, наверняка попадете на ярмарку — ее день не менялся с IX века, со времен Карла Лысого. Макароны еще старше: его делали монахи, он и называется, кстати, без всякого возрожденческого изящества, а грубовато и по-средневековому не макарон, а «пуп монаха». Гастрономическая энциклопедия Larousse считает, что его готовили в Кормери еще в 791 году, когда монахи основывали вокруг Тура первые монастыри. На ярмарке пирожное продается и под именем, неожиданно ставшим современным, — «пуп мира». Макароны и вправду в наше время — центр кулинарных страстей.



Про макароны из Кормери почти никто не знает, зато все слышали легенду о том, что во Францию пирожное привезла Екатерина Медичи. За «колесами» с королевской, а не клерикальной генеалогией надо ехать еще дальше — в городишко Жуайез около Монтелимара. Это для тех, кто летом будет в Провансе и решится наконец отлучиться от побережья с его толпами туристов и подняться к «северу» — в провансальском понимании слова.

Екатерине Медичи какие только кулинарные изобретения ни приписывали — чаще всего понапрасну. Но макароны из Жуайеза (департамент Ардеш) действительно от нее ведут свою историю. Когда герцог Жуайез женился на сестре Екатерины, королева приказала подать к столу рецепт из родных мест. Слово «макарон», конечно, тоже от итальянцев и имеет непосредственное отношение к тем макаронам, которые паста. Пирожное с ними в родстве. Был такой средневековый сладкий миндальный суп с маленькими кусочками теста под названием масагоні, а потом тесто и миндаль разбежались в разные стороны, но имя унаследовал каждый. Макарон из Жуайеза по-прежнему по-королевски изящный, самый легкий и хрустящий, с ярким вкусом миндаля — такая миндальная меренга. Купить в Жуайезе макарон можно где угодно, чаще всего вам будет попадаться коробка марки Chataix — ее и берите: фирма считается хранительницей «того самого» секрета. Неизвестно, правда, каковы были на вкус те легендарные свадебные бисквиты.

Короче, те, кто в Провансе, — счастливики. Но когда я провожу каникулы не на Средиземноморье, а на Атлантике, скажем, в Биаррице, то без макарона тоже не обхожусь — какие же без него каникулы? Там есть баскский макарон, хрустящий только снаружи, а внутри нежный и мягкий и тоже с королевской родословной. В 1660 году в городе Сен-Жан-де-Люз у самой испанской границы король Людовик XIV женился на испанской инфанте Марии Терезии, и в качестве свадебного подарка город преподнес королю необыкновенное печенье под названием Pagea Gabea (в переводе с баскского — «Не имеющее себе равных»). Его приготовил местный кондитер господин Адам. Maison Adam, основанный в 1660 году, делает его до сих пор и по-прежнему является владением семьи. Сен-Жан-де-Люз — город рыбаков и корсаров, и сюда в основном ездят за тунцом и в рыбные рестораны. Но одно другому не мешает: после рыбы можно попробовать и десерт. Похоже, макароны должны были пользоваться тут спросом. Свадьба «короля-солнце» не единственный случай, когда испанские инфанты ехали в Париж через Сен-Жан-де-Люз и дальше, через Бордо. Этим путем проехала и Анна Австрийская, известная по «Трем мушкетерам», а макарон тоже прокатился за инфантами от границы до бордоских виноградников.