

—
НОВОЕ
ЛИТЕРАТУРНОЕ
ОБЗРЕНИЕ

ALEXANDRE
GRIMOD DE LA REYNIÈRE

ALMANACH
DES GOURMANDS

PARIS

1803 / 1812

АЛЕКСАНДР
ГРИМО ДЕ ЛА РЕНЬЕР

АЛЬМАНАХ
ГУРМАНОВ

НОВОЕ
ЛИТЕРАТУРНОЕ
ОБОЗРЕНИЕ

МОСКВА
2025

УДК 641.55(091)(44)«18»

ББК 36.997(4Фра)

Г84

Редактор серии Л. Оборин

Гримо де Ла Реньер, А.

Г84 Альманах Гурманов. Перевод с французского, вступ. статья, примечания В. А. Мильчиной. — 3-е изд. — М.: Новое литературное обозрение, 2025. — 632 с.: ил. (Серия «Культура повседневности»)

ISBN 978-5-4448-2610-2

«Альманах Гурманов» — книга о еде. Но это не сборник рецептов, а скорее путешествие во времени. Сочинения французского историка, теоретика и практика вкусной еды Александра Гримо де Ла Реньера (1758–1837) дают возможность узнать от осведомленного и остроумного очевидца, как в Париже начала XIX века покупали провизию, готовили кушанья и подавали их на стол, каково было расписание трапез и из чего состоял обед или ужин; сколько бутылок вина выпивали за едой; отчего сыр назывался бисквитом пьяницы; чем старинные завтраки отличались от новомодных «завтраков с вилкой в руке», обед по-дружески от дружеского обеда, а обед-брюнет — от обеда-блондина; как нужно приглашать в гости и как отвечать на приглашение, и еще множество «аппетитных» деталей повседневной жизни гурмана позапрошлого века, которых не узнаешь из других книг. Русский читатель получает возможность ознакомиться с текстами Гримо де Ла Реньера в практически полном объеме. Книга подготовлена Верой Мильчиной, ведущим научным сотрудником ИВГИ РГГУ и ШАГИ РАНХиГС.

УДК 641.55(091)(44)«18»

ББК 36.997(4Фра)

На обложке: «Натюрморт с ветчиной» Ф. Руссо. Ок. 1870 г. Catharine Lorillard Wolfe Collection, Wolfe Fund, 1982. Метрополитен-музей, Нью-Йорк / The Metropolitan Museum of Art, New York.

© В. А. Мильчина, перевод с франц., вступ. статья, комментарии, 2011; 2014; 2025

© С. Тихонов, дизайн обложки, 2025

© ООО «Новое литературное обозрение», 2011; 2014; 2025

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Вера Мильчина. Гримо де Ла Реньер</i> и его гастрономическая утопия	5
<i>Вера Мильчина. О русском издании Гримо де Ла Реньера</i>	55

АЛЬМАНАХ ГУРМАНОВ

ГОД ПЕРВЫЙ

<i>Преамбула комментатора</i>	64
<i>Фронтиспис «Библиотека Гурмана XIX столетия»</i>	65
<i>Пояснение автора к фронтиспису</i>	66
<i>Предисловие к двум первым изданиям</i>	67

Календарь снеди

Январь	73
<i>О мясном товаре 75 ♦ О говядине 75 ♦ О телятине 80 ♦</i>	
<i>О баранине 84 ♦ О свинине 89 ♦ О дичи 91 ♦ О диком</i>	
<i>кабане 92 ♦ О лани 93 ♦ О косуле 94 ♦ О зайце 95 ♦ О кро-</i>	
<i>лике 96 ♦ О дикой утке 97 ♦ О золотистой ржанке 98 ♦</i>	
<i>Об утке-мандаринке 99 ♦ О вальдинене 99 ♦ О куропатке 100 ♦</i>	
<i>О греческой куропатке 103 ♦ О фазане 104 ♦ О рябчике 105 ♦</i>	
<i>О малиновке 105 ♦ О жаворонке 106 ♦ Об огородных расте-</i>	
<i>ниях 107 ♦ О шпинате 108 ♦ О цветной капусте 108 ♦</i>	
<i>О кардонах 109 ♦ О сельдерее 110 ♦ Об огородной капусте 110 ♦</i>	
<i>О сладком корне 111 ♦ О моркови, луке, репе и проч. 112 ♦</i>	
<i>О рисе 113 ♦ Об итальянской лапше 113</i>	
Февраль	115
<i>О Карнавале 116 ♦ О завтраках 117 ♦ О живности 120 ♦</i>	
<i>О цыпленке 121 ♦ О пулярке 122 ♦ О гусе 124 ♦ О дворовой</i>	
<i>утке 127 ♦ О шампиньонах 128</i>	
Март	128
<i>О морской рыбе 128 ♦ О тюрбо 130 ♦ Об осетре 132 ♦</i>	
<i>О лососе 132 ♦ О тунце 133 ♦ О калкане и молодой тюрбо,</i>	
<i>о морском языке, морской камбале, лиманде и проч. 134 ♦</i>	
<i>Об устрицах 134 ♦ О рыбах пресных вод 136 ♦ О щуке 136 ♦</i>	
<i>О карпе 137 ♦ О форели и хариусе 138 ♦ Об угре 139 ♦</i>	
<i>Об окуне 139 ♦ О налиме 140 ♦ О пескарях, лещах,</i>	
<i>усачах и раках 140 ♦ О бобовых 141</i>	

Содержание

Апрель	142
<i>Об алозах 142 ♦ О ягнятине 142 ♦ Об окороках и ветчинах 143 ♦ О спарже 145</i>	
Май	146
<i>О макрели 146 ♦ О голубях 147 ♦ О зеленом горошке 148 ♦ О коровьем масле 149</i>	
Июнь	150
<i>О девственном петушке 151 ♦ Об индюшонке 151 ♦ О летней рыбе 152</i>	
Июль 154	
<i>О перепелках 154</i>	
Август	156
<i>О крольчатах 157 ♦ О зайчатах 157 ♦ О юных куропатках 157 ♦ О диком утенке 158 ♦ О кабанчике 158 ♦ О молочном поросенке 158</i>	
Сентябрь	160
<i>О дроздах 161 ♦ О хрустанах 162 ♦ Об артишоках 164 ♦ О яйцах 165</i>	
Октябрь	168
<i>О дрофе 169 ♦ О павлине 170 ♦ О мерлане 171 ♦ О яблоках 172 ♦ О кремах и сладостях 172</i>	
Ноябрь	173
<i>О Дне святого Мартина 173 ♦ Об индюках и индейках 175 ♦ О сельдях 180</i>	
Декабрь	181
<i>О «матроске» 181 ♦ О томатах 184 ♦ О рождественской трапезе 186 ♦ О пулячках с рисом 187 ♦ О рождественской ночи 188</i>	
Замечание	190
Гастрономический путеводитель, или Прогулка Гурмана по кварталам парижским	
Предварительное рассуждение	192
Потребление съестного в Париже	193
Расписание трапезам	194
Происхождение знаменитых рестораторов	196
Выставки съестных припасов	199

Прогулка по парижским улицам.....	200
<i>Господин Бено 200 ♦ Господин Берли 201 ♦ Господин Вери 201 ♦</i>	
<i>Господин Легак 202 ♦ Господин Одио и господин Симон</i>	
<i>204 ♦ Господин Бьенне 204 ♦ Господин Руже 205 ♦ Госпожа</i>	
<i>Дюбур 207 ♦ Американский дом 207 ♦ Пале-Руаяль 208 ♦</i>	
<i>Господин Ирман 209 ♦ Господин Шеве 209 ♦ Господин Корселле</i>	
<i>211 ♦ Кофейни Фуа и «Погребок» 213 ♦ Кофейни Валуа и</i>	
<i>Иностранцев; кофейня Ленуара, иначе именуемая кофейней</i>	
<i>Корацца 214 ♦ Господин Робер 215 ♦ Господин Вери, господин</i>	
<i>Ноде, Провансальские братья и треска по-провансальски</i>	
<i>216 ♦ Господин Ван-Росмален по прозвищу Роза 216 ♦</i>	
<i>Господин Карне 217 ♦ Господин Бертелемо 218 ♦ Господин</i>	
<i>Бушар 219 ♦ Омар 219 ♦</i>	
<i>Господин Бовилье и госпожа Лабан 219 ♦ Господин Леда</i>	
<i>и господин Жан 220 ♦ Завтраки по-лионски 221 ♦ Господа</i>	
<i>Данье и Пети 221 ♦ Господин Лемуан 221 ♦ Господин</i>	
<i>Танрад 222 ♦ Особняк Шуазеля. Господин Бодуэн 223 ♦</i>	
<i>Госпожа Арди 225 ♦ Господин Тортони и господин</i>	
<i>Дюмон 225 ♦ Господин Гарки 226 ♦ Господин Ра 226 ♦</i>	
<i>Господин Бушон 226 ♦ Господин Лесаж 227 ♦ Господин</i>	
<i>Перье 227 ♦ «Канкальская скала» и «Парк Этрета» 228 ♦</i>	
<i>Покойный господин Дюте и господин Корацца 229 ♦ Господин</i>	
<i>Колладон 230 ♦ Господин Жорж 230 ♦ Господин Делоне 231 ♦</i>	
<i>Оптовая бакалейная торговля 233 ♦ Господин Мартиньон</i>	
<i>233 ♦ Господин Ноэль Ласерр 234 ♦ Центральный рынок 234 ♦</i>	
<i>Свежая морская рыба 235 ♦ Требуха. Госпожа Бокаж 235 ♦</i>	
<i>Зелень и овощи 236 ♦ Рыбы пресных вод 236 ♦ Продавцы</i>	
<i>коровьего масла и яиц 237 ♦ Торговцы фруктами 238 ♦</i>	
<i>Улица Ломбардцев. Конфеты и сласти 240 ♦ Госпожа вдова</i>	
<i>Руссо 240 ♦ «Старые друзья» господина Удара 241 ♦ Господин</i>	
<i>Борден 242 ♦ Господин Леше 243 ♦ Господин Вожуа 244 ♦</i>	
<i>Господин Ланж 245 ♦ Господин Кор 245 ♦ Господин Миллеран</i>	
<i>246 ♦ Господин Малерб и господин Гело 247 ♦ Господин</i>	
<i>Брюно Равель и его «Теленок-сосунок» 247 ♦ Господин Бриго</i>	
<i>248 ♦ Господин Прево 248 ♦ Господин Гриньон 249 ♦ Госпожа</i>	
<i>Грапп 250 ♦ Господин Кабаре и господин Совель 250 ♦</i>	
<i>Господин Фаржон 251 ♦ Господин Дюфуа 252 ♦ Апельсины на</i>	
<i>Новом мосту 252 ♦ Кофейня Конти 252 ♦ Долина 253 ♦</i>	
<i>«Безотказный котелок» господина Деарма 254 ♦ Кофейня</i>	

Содержание

*Прокопа и госпожа вдова Эдон 255 ♦ Господа Май и Ак-
лок 256 ♦ Господин Окар 257 ♦ Господин Делормель 257 ♦
Господин Лондо 258 ♦ Господин Леблан 258 ♦ Телячьи
голова из «Надежного колодца» 259 ♦ Господин Эмар 261 ♦
Господин Мульта 262 ♦ Господин Тайёр 263 ♦ Господин
Дебов 264 ♦ Господин Донзель 265 ♦ Господа Лебёф, Бертре
и Мазюрье 266 ♦ Господин Овре. Госпожа Ламбер 266*

ГОД ВТОРОЙ

<i>Преамбула комментатора</i>	270
<i>Фронтиспис «Приемные часы Гурмана»</i>	271
<i>Пояснение автора к фронтиспису</i>	272
<i>Предуведомление издателя ко Второму году «Альманаха Гурманов»</i>	273
<i>О предшествующей чарке и о чарке последующей</i>	277
<i>О супе</i>	280
<i>Об Амфитрионах</i>	284
<i>О завтраке</i>	288
<i>Об обеде</i>	293
<i>О полднике</i>	298
<i>Об ужине</i>	304
<i>О десерте, рассмотренном в его отношении к убранству стола и лакомствам</i>	309
<i>О гибельных следствиях самолюбия, рассмотренного в его отношении к поваренному искусству</i>	315
<i>О горчице и сиропях, рассмотренных с точки зрения философической</i>	322
<i>Гастрономическая смесь</i>	
<i>Гурманские максимы, размышления, анекдоты и прихоти, а также Общие принципы учтивости и вкусоедения, извлеченные из неизданного «Устава господина Аза»</i>	329
<i>Гурманские принципы 329 ♦ Гастрономические максимы и размышления 336 ♦ Визиты 337 ♦ Речь истинного Гурмана 339</i>	
<i>Лекарство от скуки</i>	344
<i>О соседстве за столом</i>	350
<i>О пирогах и пирожниках</i>	355

Содержание

О вине.....	358
О пиве.....	364
О сидре.....	366
О срединной чарке.....	367
О ликерах.....	368
О бишопе.....	370
О кофе.....	372
О здоровье поваров.....	378
О сыре и сырах.....	382
Об электричестве, рассмотренном в его отношениях с кухонным искусством.....	386
Несколько слов о ножах в их отношении к трапезам.....	389
Новые открытия.....	391
О церемониях за столом.....	395
О застольных песнях.....	399
О несварениях желудка.....	401

ГОД ТРЕТИЙ

<i>Преамбула комментатора.....</i>	406
Фронтиспис «Заседание Дегустационного гурманского суда присяжных».....	407
Пояснение автора к фронтиспису.....	408
О Гурманах и гурманстве.....	409
О приглашениях.....	413
О способах подавать суп.....	416
О подачах блюд.....	419
Опыт гурманской географии.....	422
Гурманские анекдоты. Предусмотрительное дитя.....	427
О немецком гурманстве.....	428
Французы-хлебобеды.....	429
Гурманская переписка. Отрывок из письма от апреля 1804 г.	429

ГОД ЧЕТВЕРТЫЙ

<i>Преамбула комментатора.....</i>	436
Фронтиспис «Думы Гурмана».....	437
Пояснение автора к фронтиспису.....	438
О вводных блюдах.....	439

Содержание

О дополнительных блюдах	442
О гостях неловких и рассеянных	444
О жарком	446
О преддесертных блюдах	449
О преддесертных винах	453
О дворецких	454
О черепашьем супе	457
О загородной пирушке	461
О сельских Амфитрионах	466
О рьомских лягушках	471
О заведениях лимонадчиков и мороженщиков	475
Об аптекарях	477
[О приказчиках]	478

ГОД ПЯТЫЙ

<i>Прембула комментатора</i>	482
Фронтиспис «Первая обязанность Амфитриона»	483
Пояснение автора к фронтиспису	484
О соусах	485
Обеды по памяти	489
О любителях обедать в гостях	492
О поварах	500
О Дегустационном суде присяжных	504
О гурманских визитах	508
О некоторых взаимных обязательствах	514
Обеды по-дружески	517
О предложениях искренних и лицемерных	521
О часах, рассмотренных в их отношениях с едой	524
О приглашении и согласии, отказе и отглашении	527
О науке жить в свете	533
Бесподобное жаркое	537

ГОД ШЕСТОЙ

<i>Прембула комментатора</i>	544
Фронтиспис «Сны Гурмана»	545
Пояснение автора к фронтиспису	546
О смешанных трапезах	547

Содержание

О табльдотах	551
Обеды-брюнеты и обеды-блондины	554
Общие соображения о парижских рынках	556
ГОД СЕДЬМОЙ	
<i>Прембула комментатора</i>	562
Фронтиспис «Пробуждение Гурмана»	563
Пояснение автора к фронтиспису	564
О парадных блюдах	565
О блюдах нарядных	567
ГОД ВОСЬМОЙ	
<i>Прембула комментатора</i>	572
Фронтиспис «Заклятый враг обедов»	573
Пояснение автора к фронтиспису	574
Летающие тарелки	575
О воде с сахаром	577
О кухарках	579
УЧЕБНИК ДЛЯ АМФИТРИОНОВ	
Фронтиспис «Положение руки, ножа и вилки при разрезании»	584
Предисловие	585
Часть первая. Трактат о разрезании жаркого	
Глава первая. Общие принципы	595
Часть вторая. О меню	
Глава первая. Определение меню и общие принципы его составления	600
Часть третья. Основы гурманской учтивости	
Глава первая. Предварительные соображения	604
Глава вторая. О приглашениях	606
Глава четвертая. О правилах поведения за столом	609
Глава девятая. О взаимных обязательствах гостей и Амфитрионов	617
Условные сокращения	624

ГРИМО ДЕ ЛА РЕНЬЕР И ЕГО ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ УТОПИЯ

В 1810 году в журнале «Вестник Европы», выходявшем под редакцией сурового историка Михаила Трофимовича Каченовского, появилась восторженная рецензия на книгу, которая в России вышла в предыдущем году, а во Франции — семью годами раньше. Во Франции этот томик в 18-ю долю листа именовался «Альманах Гурманов, призванный руководствовать любителями вкусно поесть» (*Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*), а в России, за отсутствием в тогдашнем русском языке слова «гурман», получил название: «Прихотник, указующий легчайшие способы иметь наилучший стол».

Анонимный рецензент писал:

«Наши соотечественники, которым суждено только вздыхать о парижских лакомствах, могут узнать, не выезжая из России, что харчевник Бьене готовит лучшее жаркое в целом Париже; что в лавке славного Руже продаются вкусные пирожки с луком и бесподобные паштеты с зеленью; что в харчевне мадамы Мандолини¹ и тесно, и темно; что кофейный дом де Фoa в Пале-Ройяле продан

¹ Загадка, остающаяся, увы, без разгадки: русский переводчик 1809 г. везде именует знаменитую продуктовую лавку госпожи Шеве (известную русскому читателю по многочисленным упоминаниям в романах Бальзака) лавкой мадам Мандолини, притом что подобная торговка не фигурирует ни в первом, ни в других томах альманаха и вообще не поддается идентификации.

мадам Ленуар, которая сняла также кофейню; что в улице Сейн Маглоара стоят рядом два магазина, из которых в первом содержится лавку Малгерб, знаменитый колбасник, племянник Кора, коего супруга, то есть мадам Кор, сама держала эту лавку более шести месяцев, и проч., и проч. Переводчик сей книги и издатель ее заслуживают истинную благодарность от обжор вообще и в особенности от почитателей всего принадлежащего до французской поварни»².

Русские читатели 1810 года имели хотя бы теоретическую возможность применить перечисленные сведения на практике, но зачем нужна книга, содержащая все эти мельчайшие подробности парижского быта 1803–1812 годов (именно в этот период вышли из печати восемь томов «Альманаха Гурманов») российскому читателю 2011 года? Зачем ему знать, что ресторан при пекарне Перье на улице Монторгёй закрылся, ресторан Вери скоро переедет из Тюильри в Пале-Руаяль, а черно-белый кот Леблана, колбасника с улицы Арфы, болел, но недавно совершенно поправился? Вроде бы незачем. Дело, однако, в том, что чтение «Альманаха Гурманов» сообщает о парижской жизни 1800-х годов и многое другое — то, чего не узнаешь ни из каких энциклопедий и исторических книг: сколько бутылок вина могли выпить за вечер сотрапезники, не захмелев; когда обедали парижане до Французской революции и когда стали обедать после нее; сколько часов должен длиться «правильный» обед; как нужно поступать со скорлупой, если за обедом тебе подали яйцо; на что намекает гость, сложивший свою салфетку, и для чего нужно новое изобретение — печка для завтрака³...

² Вестник Европы. 1810. Ч. 29. С. 146. О возможной принадлежности рецензии самому Каченовскому см.: Сводный каталог сериальных изданий России (1801–1825). СПб., 1997. Т. 1. С. 273.

³ Ответы на все остальные вопросы — в тексте книги, а насчет печки для завтрака раскроем карты прямо здесь: с ее помощью холостяк, желающий скрыть от слуги визит прелестницы, мог поджарить котлеты или сосиски, используя в качестве топлива один-единственный лист бумаги (АГ-7, 290). Здесь и далее ссылки на «Альманах Гурманов» даются в тексте с указанием

Мы сказали, что этого не узнаешь из других книг. Это не совсем верно: многие из тех оригинальных деталей, какие содержатся в «Альманахе Гурманов», обнаруживаются в других книгах, да только взяты они именно из «Альманаха», причем если одни авторы (все без исключения современные историки гастрономии) ссылаются на «Альманах» как на непререкаемый исторический источник⁴, то другие черпают из этой кладовой без всяких ссылок. Откройте знаменитый «Большой кулинарный словарь» (1873) Александра Дюма и, помимо «Гастрономического календаря», заимствованного из «Альманаха» открыто (он приведен с указанием источника, но зато очень сильно сокращен и лишен всей своей стилистической яркости), вы обнаружите там много фрагментов из той же книги, процитированных практически дословно, но без всяких ссылок. Например, когда Дюма именует юного девственного петушка «холостяком наших птичьих дворов, обязанным своему целомудрию вкусом и душиком, которые самым решительным образом отличают его от дядюшки каплуна»⁵, не стоит думать, что это остроумие — его собственное; нет, это необъявленная цитата из соответствующей главы первого тома «Альманаха Гурманов», и таких цитат в толстой книге Дюма обнаруживается немало.

в скобках тома и страницы. «Альманах Гурманов» обозначается сокращением АГ, с прибавлением цифры, обозначающей том. Другая книга Гримо, «Учебник для Амфитрионов», обозначается сокращением УА. В переводе текстов Гримо де Ла Реньера мы, сохраняя авторскую орфографию, пишем слова Гурман и Амфитрион с прописной буквы, поскольку для автора такое написание было принципиально важным.

⁴ Что создает известные трудности для современного комментатора: например, открываешь книгу второй половины XIX века, думая почерпнуть там какие-нибудь уточнения или дополнения к сведениям о парижских кафе и ресторанах, приведенным в «Альманахе Гурманов», и обнаруживаешь там восторженный пересказ своими словами (правда, со ссылкой на источник) текста 1803 г. (см., например: Héron de Villefosse H. Histoire et géographie gourmandes de Paris. P., 1956. P. 144–172).

⁵ Dumas A. Grand dictionnaire de cuisine. P., 1873. P. 465.

Черпать из «Альманаха Гурманов» стали тотчас же после его появления в свет. Один из таких плагиатов отметил уже сам автор альманаха: Август Коцебу, впоследствии печально прославившийся своей гибелью от руки студента Занда, а в 1804 году просто литератор и мемуарист, в главе, описывающей «нравы и обычаи парижан»⁶, «переписывает целые страницы из “Альманаха Гурманов”, на который забывает сослаться, но который, очевидно, имел счастье ему понравиться, раз он счел должным черпать из него так обильно» (АГ-4, 214–215). Забывал сослаться не один Коцебу, причем брали из «Альманаха Гурманов» не только информацию, которую можно найти и в других книгах, но и самые оригинальные изобретения. Так, во французском «Кулинарном словаре» 1836 года без малейшей ссылки цитируются почти слово в слово рассуждения о соседстве за столом или о визитах приготовительных, пищеварительных и для возбуждения аппетита и точно так же без всякой ссылки использовано одно из эффектнейших сравнений, увидевших свет на страницах «Альманаха Гурманов»: «сыр — бисквит пьяницы»⁷. Это последнее определение вообще «ушло в народ», и его можно встретить в самых разных печатных и электронных изданиях — и тоже далеко не всегда со ссылкой на автора⁸. Если одни литераторы использовали конкретные сведения

⁶ Kotzebue A. *Mes souvenirs de Paris en 1804*. P., 1805. T. 2.

⁷ Burnet. *Dictionnaire de cuisine et d'économie menagère*. P., 1836. P. 781–783, 779–780, 235. В таком же анонимном виде «Альманах Гурманов» присутствует и в русской литературе первой трети XIX в.; почти несомненно, что ему многим обязаны поэма В.С. Филимонова «Обед» (1837) и «Лекции господина Пуфа о кухонном искусстве» В.Ф. Одоевского (1844), однако прямых ссылок не встретишь и там.

⁸ Шарль Монселе, благодарный биограф сочинителя «Альманаха Гурманов» и продолжатель его дела, приводит несколько таких афоризмов, оторвавшихся от своего творца и цитируемых без указаний авторства; помимо «бисквита пьяницы» там фигурирует и пассаж про тринадцать гостей за столом и опрокинутую солонку (см. наст. изд., с. 336), и пассаж про «три вещи, внушающие нам равный страх» (см. наст. изд., с. 330), и еще целый ряд

и фразы, то другие пользовались самой формой книги и ее названием; иначе говоря, выпускали свой собственный «Альманах гурманов» или «Новый альманах гурманов». К этим последним я еще вернусь, а сейчас пора наконец рассказать об авторе того альманаха, который был отрецензирован в «Вестнике Европы».

Я намеренно уже много раз упомянула этого автора, не называя его фамилии. Дело в том, что на титульных листах каждого из восьми томов альманаха было выставлено: «Сочинение старого знатока», а на титульном листе еще одной книги того же автора на сходную тему — вышедшего в 1808 году «Учебника для Амфитрионов» — значилось, в свою очередь, «сочинение автора “Альманаха Гурманов”». Впрочем, эта анонимность была всего лишь данью издательским традициям своего времени и отнюдь не диктовалась желанием скрыть авторство⁹. В книге был обозначен адрес, по которому ее сочинителю предлагалось слать корреспонденцию как словесную, так и продуктовую. И если за границами Франции могли найтись люди, не ведающие, кто проживает в Париже в доме 8 по улице Елисейских Полей (ныне улица Буасси д'Англа), то для парижан из светских и литературных кругов это секрета не составляло. Они знали, что «Альманах Гурманов» сочинил Александр-Балтазар-Лоран Гримо де Ла Реньер. Прежде чем рассказать о его достижениях в области гастрономической литературы, следует представить читателю его самого. Человек этот, в высшей степени оригинальный, вполне того заслуживает.

удачных фраз (см.: Monselet Ch. Les oubliés et les dédaignés: figures littéraires de la fin du XVIII^e siècle. P., 1857. Т. 2. P. 271).

⁹ Между прочим, в книгах, вышедших почти одновременно с «Альманахом Гурманов», встречались и прямые указания на его авторство; например, переводчик упомянутой выше книги Коцебу Гильбер де Пиксерекур, комментируя упоминание переводимым автором «Альманаха Гурманов», сообщал, что альманах этот писан «элегантным и изобретательным пером господина Гримо де Ле Реньера, французского Лукулла» (Kotzebue A. Mes souvenirs de Paris en 1804. P., 1805. Т. 1. P. 174). По фамилии именовали автора альманаха и сочинители рецензий на книгу.

Оригинальным Гримо де Ла Реньер, к своему несчастью, был с самого рождения. Вследствие какого-то генетического сбоя он появился на свет (20 ноября 1758 года) с деформированными руками: одна, насколько можно судить по описаниям современников, напоминала птичьи когти, другая — гусиную лапку с перепонками; впрочем, видели эти искаленные руки очень немногие, так как на людях Гримо носил металлические протезы, обтянутые белой кожей¹⁰. Существует версия, что причиной увечья был несчастный случай: якобы руки ребенку откусила свинья; достаточно, однако, прочесть похвальное слово свинье в первом томе «Альманаха Гурманов», чтобы понять, что версия эта далека от действительности и претензий к свиньям Гримо не имел. Родители, во всяком случае мать, воспринимали дефект сына не столько как беду, сколько как позор. Мать Александра, Сюзанна-Элизабет де Жарант (1735–1815), чей дворянский род существовал по меньшей мере с XI века, но за долгие годы существенно обеднел, 1 февраля 1758 года вышла замуж за Лорана Гримо де Ла Реньера (1733–1793), сына богатого генерального откупщика¹¹, который после смерти отца (1754) унаследовал его должность и богатство. Вышла замуж, родила сына — но мужа своего презирала, а сына не любила. Не случайно именно ей молва

¹⁰ Эти искусственные руки Гримо де Ла Реньера запечатлены в исторических анекдотах, след которых сохранился в набросках Бальзака: «Холодный шутник, Гримо де Ла Реньер однажды в кафе Пале-Руаяля своими искусственными руками выхватил из камина раскаленное полено единственно ради того, чтобы увидеть, как стоящий рядом вертопрах обожжет себе руки, пытаюсь ему подражать» (Balzac H. de. La Comédie humaine. P., 1981. T. 12. P. 732).

¹¹ Генеральные откупщики за большие деньги выкупали у короля право собирать налоги и зарабатывали на этом суммы еще более внушительные. Дед автора «Альманах Гурманов», Антуан-Гаспар Гримо де Ла Реньер, гастроном и хлебосол, занимал должность директора Почтовых сношений, которую от него унаследовал отец «нашего» Гримо, Лоран Гримо де Ла Реньер. Лоран оставался на этом посту до 1778 г., когда оставил его и пустился в финансовые спекуляции.

приписывает фразу: «Стоило ли так сильно мучиться, чтобы произвести на свет простолоюдина!»¹² Этот простолоудин как раз и был будущий автор «Альманаха Гурманов».

Отца его, Лорана Гримо де Ла Реньера, нельзя назвать неотесанным мужланом; он был хлебосольным хозяином, проявлял интерес к искусству и собрал богатую коллекцию картин (в ней были представлены Рембрандт и Брейгели, Фрагонар и Ватто, Франц Хальс и Ван Лоо), которую разместил в новом особняке, выстроенном им в начале 1780-х годов на Елисейских Полях¹³. Но отношения к нему жены это не меняло; она жила на своей половине, стараясь как можно реже видеть и мужа, и сына, меняла любовников до тех пор, пока не остановилась почти официально на после Мальтийского ордена в Париже бальи де Бретёе, и не питала никакого уважения к супругу. Так же относились к Лорану Гримо де Ла Реньеру и видные представители парижского светского общества, что, впрочем, не мешало им столоваться в его доме¹⁴. Юный Александр воспитывался в разных пансионах (и даже в коллеж Людовика Великого каждый день ходил под надзором гувернера не из дома, а из пансиона), потом был отправлен почти на год (1775–1776) в Швейцарию, а когда наконец вернулся под родительский кров, своим там себя не чувствовал.

Он оканчивает факультет права и вступает в ряды парижских адвокатов, увлекается театром и в 19 лет начинает писать рецензии

¹² Жирарден Д. де. Парижские письма виконта де Лоне. М., 2009. С. 366.

¹³ Сейчас на этом месте находится здание посольства США во Франции. Подробнее о судьбе этого особняка см. примеч. 9 к тексту Гримо.

¹⁴ Свидетельство язвительного наблюдателя Шамфора: «К г-ну де Ла Реньеру ездят все: у него отличный стол, хотя сам он — человек смертельно скучный; г-н * не зря сказал о нем: “Его обедают, но не переваривают”» (Шамфор. Максимы и мысли. Характеры и анекдоты. М.; Л., 1966, С. 188). Лоран Гримо де Ла Реньер и его супруга вообще не раз становились мишенью шамфоровского остроумия (см.: *Desnoiresterres*. P. 29–30, 35). О двойственном положении Лорана Гримо де Ла Реньера и его салона в парижском свете 1770–1780-х гг. см.: *Lilti*. P. 152–156.

на спектакли для «Театральной газеты» (*Journal des théâtres*), заводит знакомства и в литературной среде (в частности, завязывает дружбу с таким известным писателем, как Ретиф де Ла Бретон¹⁵) и даже становится членом Общества Среды — кружка остроумных любителей вкусной снеди, собиравшегося каждую среду в одном из парижских ресторанов¹⁶. Но главное — он бунтует против того уклада жизни, какой воплощают его родители. Ходили слухи, что однажды он собрал во дворе отцовского особняка нищих и, заведя знатных гостей матери, возопил: «Подайте несчастным, разоренным генеральными откупщиками!» Рассказывали, что, когда отец решил уменьшить выдаваемые ему на прожитие суммы, он принялся развозить друзей в своей карете за деньги, словно в наемном фиакре, — впрочем, сумму, заработанную извозом, роздал нищим. Но все это были сущие мелочи по сравнению с тем, что устроил Гримо 1 февраля 1783 года.

А устроил он в родительском особняке ужин на 17 персон¹⁷, на который пригласил в качестве зрителей «весь Париж». Сохранились два варианта отпечатанных типографским способом приглашений на эту трапезу, которая в одном случае именовалась просто ужином, а в другом — ужином по случаю похорон (неясно, правда,

¹⁵ Об обстоятельствах знакомства двух литераторов см.: *Desnoiresterres*. P. 96–98. Ретиф, состоявший с Гримо в переписке и имевший привычку «по горячим следам» включать в свои произведения факты своей собственной жизни и жизни своих друзей, опубликовал письма Гримо в своих сочинениях «Современницы» (т. 27–30) и «Драма жизни» (т. 5), а также вывел его под прозрачным псевдонимом Ренет в первом томе многотомника «Французенки», где рассказал историю его несчастной любви к кузине. Ретиф планировал даже посвятить ему отдельную книгу «Кум Ла Реньер», но замысел этот не осуществился.

¹⁶ См. подробнее примеч. 187 к тексту Гримо.

¹⁷ Цифра 17, очевидно, имела для Гримо какой-то особый смысл; в дальнейшем он, вообще очень чувствительный к бытовым ритуалам, не раз использовал ее в самых разных ситуациях. Тот факт, что эта сноска носит 17-й номер, прошу считать случайным совпадением.

чьих¹⁸). Ужин 1 февраля 1783 года был неоднократно — и с сильными преувеличениями — описан сочинителями рукописных светских хроник¹⁹. Например, согласно версии, изложенной по свежим следам в «Секретных записках» Башомона и «Литературной корреспонденции» Гримма (но не «авторизованной» самим Гримо), стражи, встречавшие гостей у входа в дом, требовали у них приглашение в следующих выражениях: «Вы пришли к господину де Ла Реньеру-кровопийце или же к его сыну, защитнику вдов и сирот?». В столовой гости некоторое время находились в полной темноте, а затем внезапно их ослепил свет 339 светильников. В полном соответствии с тем, что было обещано в приглашении, «в оливковом масле и свинине недостатка не наблюдалось», причем Гримо отрекомендовал и то и другое как продукты, купленные в лавках, принадлежащих кузенам его отца²⁰. Шестнадцать гостей

¹⁸ По одной из версий, ходивших в тогдашнем светском обществе, в середине обеденного стола вместо подноса был установлен катафалк, и Гримо объяснял его присутствие тем, что хочет почтить память своей «приемной бабушки» актрисы мадемуазель Кино, скончавшейся незадолго до знаменитого ужина (см. о ней примеч. 573 к тексту Гримо).

¹⁹ См.: *Desnoiresterres*. P. 83 et suiv.; *Ecrits gastronomiques*. P. 289–300. Сам Гримо 15 лет спустя (см.: *Le Censeur dramatique*. 1798. Т. 4. P. 233) называл наиболее достоверной версию, которую его приятель Фортиа де Пиль включил в книгу «Философическая переписка Кайо Дюваля» (см. о ней примеч. 402 к тексту Гримо).

²⁰ Эта версия также не вошла в тот наиболее сдержанный рассказ о празднестве, который Гримо признал самым точным. Тем не менее парижская молва сохранила память об этой выходке Гримо надолго. Англичанка леди Морган, приехавшая в Париж тридцать с лишним лет спустя, включает ее в свой рассказ: «Излюбленная забава Гримо де Ла Реньера заключалась в том, чтобы пригласить к обеду одновременно знатных родственников матери и мещанскую родню отца. Он представлял их друг другу со словами: “Господин герцог, вот это наш кузен-булочник, а это наш дядя-мясник”» (*Morgan S. La France*. P. 1817. Т. 2. P. 67). Вообще рассказы о странных выходках Гримо де Ла Реньера распространялись в свете и в прессе как при его жизни, так и после смерти. Так, не прошло и месяца после его настоящей кончины, как

(семнадцатым был сам Гримо), в число которых входили, во-первых, литераторы, художники и актеры, во-вторых, коллеги Гримо из адвокатского сословия и, наконец, в-третьих, одетая в мужское платье его тогдашняя пассия актриса Франсуаза Луазон, известная под анаграмматическим псевдонимом Нозойль, ели и пили (ужин состоял из 14 перемен, каждая по 5 блюд), а зрители-аристократы (среди них, говорят, была даже сама госпожа Гримо де Ла Реньер) получили доступ лишь на галерею, окружавшую залу; отсюда они могли бросить взгляд на происходящее, но поскольку наплыв был большой, долго задерживаться на галерее им не позволяли. В углах залы стояли эфебы в античных одеждах с кадилъницами; Гримо объяснил гостям их присутствие так: «За столом у моих родителей всегда присутствуют несколько нахлебников, которые кадят им в благодарность за трапезу. Я же хочу избавить моих гостей от докучной обязанности, которую прекрасно выполняют эти молодые люди». Из столовой гостей пригласили перейти в гостиную, где им подали кофе и ликеры; гостиная была освещена 113 свечами (как разъяснял потом сам Гримо, по числу парижских нотариусов), которые потом погасили, чтобы итальянский физик Кастанио мог показать опыты с электричеством. Званы были гости к половине десятого (начало ужина — в десять вечера), а отпустили их только в семь утра. Именно отпустили, потому что когда самые нестойкие, заподозрив, что дело пахнет скандалом, да и просто устав, попытались уйти, любезный хозяин велел запереть двери и ускользнуть сумели только двое.

На следующий день «весь Париж» обсуждал ужин младшего Гримо, добавляя от себя разные детали и придавая экстравагантному пиршеству характер оргии. Например, в приглашениях были обеща-

газета «Монархическая Европа» опубликовала (20 января 1838 г.) рассказ о том, как друзья Гримо были однажды (газета не уточняет года) позваны в его дом якобы по случаю его смерти и, явившись на похороны, застали хозяина дома живехоньким во главе обеденного стола; впрочем, вдова Гримо не замедлила прислать в редакцию опровержение этого анекдота (см.: *Desnoiresterres*. P. 242).

ны «особые служанки»; Гримо имел в виду поставцы — маленькие столики для посуды, которые ставились около каждого сотрапезника (сейчас бы сказали: сервировочные), но молва превратила их в обнаженных красавиц, которые предоставляли гостям свои длинные волосы в качестве салфеток для вытирания жирных рук²¹.

Парижское общество восприняло ужин Гримо де Ла Реньера так, как он и планировал, — как издевательскую пародию на времяпрепровождение знати. А один из участников ужина, адвокат мэтр Бонньер, настолько испугался перспективы увидеть описание ужина напечатанным, что прислал коллеге Гримо письмо, в котором заклинал его не позорить почтенных судей и адвокатов, уже и без того скомпрометированных самим фактом приглашения. Гримо успокоил нервного адвоката не без издевки, заверив, что на ужине не происходило ровно ничего неприличного, «а если иные из гостей выказывали радость, граничащую с безумием, то в этом нет ничего удивительного: могло ли быть иначе, если им выпала честь ужинать в обществе господина Бонньера?»²². Гримо, конечно, лукавил, как лукавил и тогда, когда два года спустя в книге «Философическая лорнетка» удивлялся: «Дамис устраивает трапезу из 14 перемен для семнадцати участников и зажигает 400 свечей; мыслимое ли дело, что это пиршество занимало весь Сирап в течение шести месяцев и послужило предметом для двух десятков брошюр?»²³ Когда три года спустя, 9 марта 1786 года, Гримо устроил повторение знаменитого обеда, он позвал туда только близких друзей (в том числе знаменитых писателей Ретифа де Ла Бретона и Мерсье) и обошелся без зрителей.

Как бы то ни было, благодаря ужину 1783 года молодой адвокат и литератор привлек к себе всеобщее внимание, и хотя смотрели на него как на безумца (чтобы не сказать: как на шута), тем не менее

²¹ См.: *Desnoiresterres*. P. 95.

²² Цит. по: *Rival*. P. 62.

²³ *Grimod de La Reynière A.-L.-B. Lorgnette philosophique, 1785. Pt. 1. P. 82.* Сирап — прозрачная анаграмма Парижа.

его первая книга — брошюра «Философические размышления об удовольствии», выпущенная сразу после знаменитого ужина, имела успех и выдержала подряд три издания (существовала версия, что весь ужин и был затеян ради рекламы книги; в таком случае цель была достигнута). Не меньшее любопытство вызывали «полупитательные философические завтраки», которые Гримо стал устраивать в отцовском особняке по средам и субботам, с одиннадцати утра до четырех часов дня. Приглашенные должны были удовлетворять двум критериям: заниматься литературой и быть способными выпить семнадцать (опять это число) чашек кофе, которое наливали им не слуги, а «кофейные автоматы» — бронзовые сатиры; один из них исторгал из себя кофе, а другой — молоко²⁴. Подсчет числа выпитых чашек и раздача гостям сахара были возложены на секретаря хозяина дома, Барта. Бессменным председателем «философических завтраков» был торговец товарами для охоты и рыбной ловли Клаво, который был обязан этой честью своему личному рекорду: он однажды выпил не 17, а целых 29 чашек кофе. Интеллектуальная сторона заключалась в чтении литераторами своих новых произведений (в частности, Мерсье прочел в доме Гримо главы из своей «Картины Парижа», а сам хозяин — отрывки из «Философической лорнетки», где, среди прочего, описаны и «кофейные автоматы»²⁵). Что же касается гастрономической составляющей «завтраков», то она была крайне спартанской: по средам только маленькие кусочки хлеба с маслом и анчоусами, которые гости отправляли друг другу щелчком по гладкой поверхности стола, а по субботам вдобавок к этим тартинкам еще и кусок вареной говядины (впрочем, сам хозяин по средам непо-

²⁴ Это были именно «автоматы», а не «два официанта с замкнутыми ртами», как утверждает английский автор, на которого ссылаются авторы книги «Великосветские обеды» (Лотман, Погосян. С. 36).

²⁵ См.: Grimod de La Reynière A.-L.-B. *Lorgnette philosophique*. P., 1785. Pt. 2. P. 121–123. Подробное описание «философических завтраков» оставил приятель Гримо Фортиа де Пиль (см.: *Fortia de Piles*. P. 98–105).

средственно с завтрака отправлялся на еженедельное «обеденное» заседание Общества Среды, поэтому голодным не оставался).

Одним словом, можно согласиться с исследовательницей парижских салонов XVIII века, причислившей собрания у молодого Гримо к «салонам вне нормы»²⁶. Для историка эта «ненормальность» — интересный объект исследования, а вот родителей Гримо она волновала и даже оскорбляла. Последней каплей стала история, в которой Гримо захотел блеснуть своим юридическим красноречьем. Если совсем коротко, история эта заключалась вот в чем: один чиновник шутки ради адресовал некоему бездарному поэту стихи, где расхвалил его, уподобив ангелу и божеству, и подписал эти вирши именем своего приятеля адвоката²⁷. Поэт, как ожидалось, по глупости своей принял все за чистую монету и, гордясь похвалами, комплиментарные стихи опубликовал — за подписью адвоката.

²⁶ Hellegouarc'h J. *Esprit de société. Cercles et salons parisiens au XVIII^e siècle*. P., 2000. P. 247–248.

²⁷ Между прочим, это было вполне в нравах эпохи. Год спустя жертвой подобной же литературной забавы оказался сам Гримо: известный остроумец Ривароль и его приятель Шансенец (вообще-то приятельствовавший также и с Гримо и даже присутствовавший на знаменитом ужине 1783 г.) опубликовали под названием «Сон Гофолли» пародию на романистку госпожу де Жанлис, подписав ее «Гримо де Ла Реньер». Между тем госпожа де Жанлис незадолго до того весьма нелицеприятно и вполне узнаваемо изобразила в романе «Адель и Теодор» госпожу де Ла Реньер (перепечатку этого пассажа см. в: *Desnoiresterres*. P. 26), и пародия на нее казалась вполне естественным жестом сына, вступившегося за мать, — сын же на самом деле не имел к этому ни малейшего отношения. Мало этого, месяцем позже остроумные друзья опубликовали вторую брошюрку за той же подписью, где псевдо-Гримо отказывался от авторства, причем характеризовал себя довольно точно, но от того еще более оскорбительно, как человека, который «рассматривал богатство отца как принадлежащее нации и потому, решив уменьшить разницу между первым и вторым, растратил все деньги, полученные от родителя» (цит. по: *Desnoiresterres*. P. 145). В результате Гримо пришлось публиковать опровержение на опровержение; впрочем, к этому времени и сами авторы уже не скрывали своей причастности к этой мистификации.