

## «Повседневная культура и национальные ценности» (на материале кулинарных традиций Франции)

«Судьба наций зависит от того, как они питаются».  
Ж. А. Саварен.

Выставка оформлена в рамках «France – Russie – rendez – vous en 2010».

Утверждение о том, что французская кухня является визитной карточкой Франции, давно известно и не нуждается в специальном уточнении. Это одна из главных ассоциаций, характеризующих страну.

Французская кухня не является единым целым: она складывается из высокой, региональной, повседневной кухни. Все эти виды переплетаются между собой и в своем сочетании составляют ансамбль, характеризующий не определенным набором блюд, а особым отношением французов к еде как к важной сфере человеческой жизни.

Французская кухня связана с французской беседой, чувством стиля и чувством меры. Она дает возможность наслаждения жизнью, и получать разнообразные ощущения. Французская кухня-предмет гордости французов. Она используется как торговый бренд и эффективное средство создания позитивного имиджа страны.

### **Представляем некоторые материалы с выставки:**

Павловская, А. Традиции питания и национальная культура / А. Павловская // Вестник Московского университета. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация 2009. – №2. – С. 41-58.

*Статья посвящена проблемам изучения традиций питания и влияния на национальные культуры и характеры народов. Написана на широком литературном, этнографическом материале.*

Загрязкина Т. Повседневная культура и национальные ценности / Т. Загрязкина // Вестник Московского университета. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. – 2007. – №4. – С. 85-112.

*С начала 80-х годов культура повседневной жизни стала одним из центральных объектов культурологических исследований. Повседневные ритуалы - это, как человек одевается, работает, общается с друзьями и коллегами, отдыхает, питается - интегрируют его в группу, коллектив, этнос, нацию. Статья посвящена одному из аспектов этой темы – понятию «французская кухня».*

Садовская, И. Кутюрье высокой кухни / И. Садовская // Story. – 2008. – Сентябрь. – С. 184-185.

*XVII век во Франции – век изящества и изысков в гастрономии. Именно тогда за королевским столом перестали хватать пищу руками и перешли на ножи и вилки, именно тогда стали украшать блюда так, что они походили на цветочную клумбу. И именно тогда устраивали роскошные пиршества ценою в 200 тыс. ливров.*

*В этой статье прочитаете о знаменитом метрдотеле Франсуа Вателе. В его обязанности входило удивлять королевский двор пышными приемами и изысканной трапезой.*

*В наши дни его именем называют отели и улицы. А уж назвать кого-либо из кулинаров «Ватель – наших дней» все равно, что медаль на грудь повесить.*

Хочется порекомендовать посмотреть амбициозно-историческую драму Роланда Жофффе «Ватель» в главной роли – Жерар Депардьё.

Свой вклад в развитие французской кулинарии внесли и французские писатели. А. Дюма, например, гордился своими талантами кулинара и даже выпустил «Большой кулинарный словарь» Вполне в духе французских традиций он называет кулинарию «великим искусством, в котором есть элегантность и галантность».

Расцвет высокой кухни и кулинарных традиций нашел свое отражение в художественной литературе (Бальзак, Дюма, Флобер, Доде, Золя, Рабле, Роллан, Сименон. И это далеко не полный перечень авторов).

Сейчас во Франции большой популярностью пользуется книга Ж. Куртина «Кулинарные рецепты мадам Мегрэ». В ней собраны рецепты блюд, которые упоминаются в произведениях Жоржа Сименона. Если верить писателю, большинство из них готовила для своего мужа заботливая мадам Мегрэ. Пользуясь случаем, мы решили познакомить наших читателей с некоторыми из них. Эти блюда одно вкусней другого. Иначе и быть не может, ведь именно ими потчевала известного гурмана – прославленного комиссара Мегрэ!

В каждой стране есть продукты – символы региона, имеющие особую культурную значимость. Такими символами во Франции являются хлеб, сыр и вино. Каждый из этих продуктов достоин отдельного внимания.

*Bon appetit!*