

*Вкусное  
путешествие,  
или  
Путешествие  
со вкусом*



ГБУК «САМАРСКАЯ ОБЛАСТНАЯ ЮНОШЕСКАЯ БИБЛИОТЕКА»

# **ВКУСНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ, ИЛИ ПУТЕШЕСТВИЕ СО ВКУСОМ**

**ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО ХУДОЖЕСТВЕННОЙ ЛИТЕРАТУРЕ**

Составитель З. К. Рамодина

**САМАРА, 2020**

## СОДЕРЖАНИЕ

От составителя.....	2
Совершенство вкуса.....	3
Путешествия гурманов.....	20
Послесловие.....	25
Библиографический список литературы, не вошедшей в путеводитель.....	28

## ОТ СОСТАВИТЕЛЯ

*Готовя еду, мы познаем совершенство:  
мы можем к нему прикоснуться;  
мы можем даже сами создать его.  
И в этот миг мы уподобляемся богам.*

*Как же можно не мечтать о своем собственном рае?*

*Огюст Эскафье  
из книги М. Н. Келби. Беды трюфели зимой*

Бывало ли у вас что, зачитавшись интересным романом, вы забывали о времени? Забыли поесть, не вовремя легли спать? И если со вторым совладать трудно, потому что все зависит от книги, то с первым...

Перед вами путеводитель, который не только напомнит вам о необходимости перекусить, но, возможно заставит повязать фартук и встать к плите, потому что мы с вами будем совершать необыкновенно вкусное путешествие по художественной литературе.

Для путеводителя подобраны книги из фонда ГБУК «Самарская областная юношеская библиотека» и расположены в логическом порядке.

Количество «кулинарных» произведений огромно, поэтому далеко не все книги вошли в путеводитель, а наиболее интересные, по мнению составителя. Почему? Да потому, что нельзя объять необъятное.

Путеводитель дополнен библиографическим списком литературы из фонда ГБУК «Самарская областная юношеская библиотека», не вошедшей в путеводитель. Возможно, это книги будут интересны любителям «кулинарных» романов.

Порой кажется, что эти романы можно выделить в отдельный жанр. Герои этих книг все время либо едят, либо готовят, и описания этих процессов наполнены невероятными ароматами и чувственностью.

Представленные книги порадуют вас не только на отдыхе, но и в рабочие будни, если вы найдете для них немного свободного времени. Приготовьте себе чашку чая или горячего шоколада, печенки и отправляйтесь в путешествие.

## СОВЕРШЕНСТВО ВКУСА

Много ли имен выдающихся кулинаров мы с вами знаем? Тех, кто вписал свое имя в историю этого, не побоюсь сказать, искусства?

Первое имя, которое пришло мне на ум – Александр Дюма.

Действительно, автор знаменитых книг о мушкетерах увлекался кулинарией, любил вкусно покушать. Возможно, образ чревоугодника Портоса Дюма писал с самого себя.



*«В это время Портос был занят рагу из зайца и только что положил в рот половину заячьей спинки.*

*Услыхав своё имя, он вздрогнул и мощным движением глотки отправил кусок в желудок.*

*— Слушаю, ваше величество, — отвечал Портос приглушённым голосом, но довольно внятно.*

*— Пусть господиню дю Валлону передадут филе из барашка, — приказал король. — Вы любите барашка, господин дю Валлон?*

*— Ваше величество, я люблю всё, — отвечал Портос.»*

*(А. Дюма. Виконт де Бражелон)*

Кстати, рагу из зайца и еще огромное количество уникальных блюд, вы найдете, прочитав замечательную книгу, написанную Александром Дюма - «Большой кулинарный словарь». Дюма любил собирать рецепты и сам занимался приготовлением изысканных блюд. Он много путешествовал и собрал массу рецептов. И не только из зайчатины.

Дюма Александр

Большой кулинарный словарь / пер. с фр. Г. П. Мирошниченко.

— Москва : Астрель : АСТ, [2008]. - 735 с. : илл.



Да, эту книгу надо читать небольшими «порциями», и тогда наслаждение вам обеспечено. Знали раньше люди толк в питье и пище. Пусть такая кухня была доступна далеко не всем, но это было достоянием нации. Вы узнаете, как сделать масло по способу Дюма: привязать закрытый кувшин с молоком на шею пасущейся лошади. И всё! К вечеру кусок масла размером с кулак будет готов.

Да, такие рецепты сейчас мы не можем использовать,

но узнать более подробно о людях того времени, о самой приземлённой стороне их жизни вполне возможно благодаря этой книге.

Предложенные автором приключенческих романов интересные истории увлекут вас даже в древний Рим. Это сборник не только замысловатых рецептов, но и собрание анекдотов, занятных баек и лирических отступлений, которые непременно будут интересны читателям. Читается как художественная литература. Читайте и... облизывайтесь!

\* \* \*

Если мы заговорили о французской кухне, надо заметить, что именно во Франции впервые кулинарию довели до высот искусства. Франция издавна пользуется заслуженной славой законодательницы кулинарного искусства. Французам далеко не все равно – что есть, сколько, с чем, когда и как.

Хотя классическая французская кухня и питалась корнями кухонь разных стран, ее становление и расцвет обязаны выдающимся мастерам кулинарного искусства. Их имена стали легендарными, и они известны во всем мире. Одно из этих имен - Огюст Эскофье (1846-1935).

Французский кулинар, критик, кулинарный писатель, популяризатор и новатор французской кухни. Среди поваров его по праву называли «королем поваров и поваром королей».

В Лондонском отеле «Савой» Эскофье создал множество знаменитых блюд. Например, в 1893 он изобрел десерт «Персик Мельба» в честь австралийской певицы Нелли Мельба. Среди его созданий также «Турнедо Россини» в честь итальянского композитора.



### **Келби, Николь Мэри.**

**Белые трюфели зимой : [роман] ; [пер. с англ. И. А. Тогоевой]. - Москва : Эксмо, 2012. - 544 с. – 16+**



Американская писательница Николь Килби в своей книге «Белые трюфели зимой» попыталась показать Огюста Эскофье, одержимого страстью к поиску идеальных вкусовых ощущений.

Огюст Эскофье был истинным французом, поэтому он превратил кухню в мастерскую художника, вдохнул в поварское дело поэзию и страсть.

«Совершенство вкуса» – вот та вершина, которую он смог покорить, точно алхимик, смешивая ингредиенты, пробуя самые неожиданные сочетания продуктов. Внешне далеко не мужественный, весьма сублильный, даже хрупкий, он покорял женские сердца страстностью, романтикой, умением увидеть необычное в самых обычных вещах.

В послесловии к книге, автор утверждает, что взяла основные факты из жизни Эскофье и заполнила пробелы между ними своим художественным вымыслом.

Это у нее получилось совсем не плохо, даже хорошо. Образ великого шеф-повара, который на самом деле никого и ничего не любил так сильно, как свое призвание, получился достоверным и впечатляющим.

Для Эскофье вся жизнь в том, что он делает, не просто готовит, а творит. Потому что готовить – это не просто резать, варить или жарить, это самое настоящее творчество, где есть место фантазии и мечтам.

Накормить человека – значит выказать ему свое расположение. В этом Эскофье был непревзойденный мастер. Его кушаньями лакомились многие знаменитости, в том числе легендарная французская актриса Сара Бернар. О! Это вообще отдельная история в жизни знаменитого мастера поварского дела.

В книге описано множество различных рецептов, придуманных им. Если раньше вы никогда даже не слышала об Огюсте Эскофье, так как далеки от кулинарного дела, то после прочтения книги Николь Келби вы обязательно попробуете один из рецептов Мастера.

Очень уютная книга, которая будто обволакивает своими флюидами.

\* \* \*

После бульонов, картофельного пюре и пирогов, французы обязательно предложат вам десерт.

Когда парижанин хочет побаловать себя или близкого человека, он отправляется в ближайшую кондитерскую либо chocolatier.

Шоколад во Франции – продукт не менее культовый, чем сыр и вино. Каждый второй француз ежедневно балует себя лакомством из какао-бобов.

Париж, по праву, славится не только круассанами, непревзойденными десертами, но и лучшими шоколатье.

Именно о них написала серию книг «Любовь и шоколад» - автор бестселлеров Лаура (Лора) Флоранд.

*Во Францию Шоколад завезла в 1615 году супруга короля Людовика III - Анна Австрийская. С тех пор французская шоколадная отрасль долгое время держала пальму первенства по инновациям.*

*( Историческая справка)*



**Флоранд, Лора.**

**Француженки не крадут шоколад : [роман] ; [пер. с англ. М. Юркан]. - Москва : Эксмо, 2015. - 350 с. - 16+.**

**Флоранд, Лора.**

**Француженки не терпят конкурентов : [роман] ; [пер. с англ. М. Юркан]. - Москва : Эксмо, 2015. - 416 с. - 16+.**

**Флоранд, Лора.**

**Француженки не верят джентльменам : [роман] ; [пер. с англ. А. П. Осипова]. - Москва : Эксмо, 2015. - 284 с. - 16+.**

**Флоранд, Лора.**

**Француженки не любят сказки : [роман] ; [пер. с англ. Т. Е. Калашниковой]. - Москва : Эксмо, 2015. - 350 с. - 16+.**



**Флоранд, Лора.**

**Француженки не играют по правилам : [роман] ; [пер. с англ. А. Осипова]. - Москва : Эксмо, 2016. - 443 с. - 16+.**

**Флоранд, Лора.**

**Француженки не заедают слёзы шоколадом : [роман]; [пер. с англ. А. П. Осипова]. - Москва : Эксмо, 2017. - 412 с. – 16+**

Вам предстоит вообразить парижские улочки с их великолепными кондитерскими, окунуться в процесс приготовления уникальных десертов. Книги пропитаны ароматом Франции и кулинарными шедеврами. Но не стоит их читать, если вы на диете, потому что невозможно устоять перед описанием десертов. Как минимум, сразу захочется взять в руки шоколадку.

Сюжет книг сложно назвать нетривиальным, а вот сама подача текста – легкая и приятная. И тема очень «вкусная». Этаким литературный десерт получился у Флоранд.

Книги читаются на одном дыхании. Для сладкоежек – это просто подарок.

Очень советую перед чтением не полениться и сварить чашку горячего шоколада для полного погружения в историю.

И не важно, что сюжет книг, возможно, быстро «улетучится» из вашей головы. Разгрузить мозг после серьезной литературы как раз подойдет.

К тому же, в конце каждой книги есть несколько рецептов, кажется, не очень сложных, и их можно реализовать на своей кухне. Если захочется.

Очень легкие и атмосферные книги для чтения в дороге или просто для расслабления.

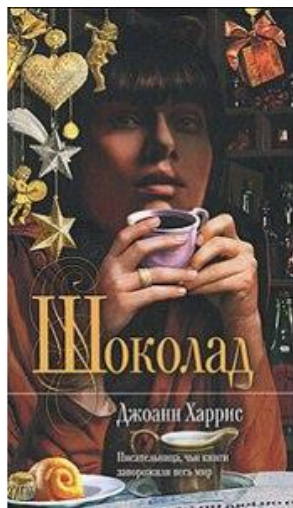
\* \* \*

Тему десерта, безусловно, достойно продолжит роман Джоанн Харрис

«Шоколад». Но, чтобы вам не было очень приторно, не читайте эту книгу сразу после предыдущих. Возьмите тайм-аут, если вы не сладкоежка.

**Харрис, Джоанн**

**Шоколад : [роман] ; [пер. с англ. И. Новоселецкой]. - М. : Эксмо, 2008. - 384 с. - (Мона Лиза). – 16+**



Книга, которую нужно читать, чтобы не зарыться в бытовой рутине и не забывать о главном – радоваться жизни, радоваться каждому дню, радоваться запахам и вкусам.

Действие романа разворачивается в маленьком французском городке, где все привыкли соблюдать традиции и следовать правилам общественной морали. Или делать вид, что живут согласно церковным канонам.

Спокойствие маленького поселения нарушено приездом молодой и экстравагантной женщины Вианн и её дочери...

Книга добрая, уютная. Например, если вам нравится творчество Франсуазы Саган то, скорее всего, и эта книга вам тоже понравится.

Атмосфера произведения легкая и волнующая, наполнена ароматами шоколада, корицы, имбиря, а главное - тепла. При чтении создается впечатление, что даже страницы пахнут горячим и терпким шоколадом))). Описания этого лакомства будоражат не только воображение, но и вызывают желание попробовать. Мне очень понравилось, как были описаны процессы приготовления шоколада.

*Кулинарное искусство сродни волшебству.  
Я словно ворожу, выбирая ингредиенты, смешивая их,  
измельчая, заваривая, настаивая, приправляя специями  
по рецептам из древних кулинарных книг.*

*Джоанн Харрис. «Шоколад».*

Главная магия в книге – секрет женского очарования. Ведь в каждой женщине что-то от колдуньи. И вот эта магия способна творить чудеса, такие порой необходимые в нашей жинзи.

В общем, книга получилась очень сладкой.

\* \* \*

Быть одержимым своей профессией – не это ли счастье для любого человека? Но всегда ли оно соответствует действительности? По-моему, довольно редко. Тем интереснее нам «наблюдать» за такими людьми хотя бы на страницах книг.

У каждого шеф-повара есть своя фишка. У героини следующего романа – это работа с тестом. Не самая легкая, скажу я вам, работа для женщины, требующая большой физической силы и терпения.

Чтобы тесто не было клёклым, ему нужно посвятить достаточно времени, что, собственно, и делает каждый день в течение нескольких лет героиня романа Мередит Милети «Послевкусие».

Мирабелла, или Мира – так зовут героиню романа, не представляет себе жизнь без своей кухни и своего ресторана, работая без выходных и праздников, стараясь сделать свое заведение привлекательным для посетителей.

Шеф-повар – это образ жизни. И, убирая свою личную жизнь на задний план ради жизни профессиональной, можно столкнуться с непредвиденными ситуациями.

*Клянусь искусством кулинарии,  
Что дает нам жизненную энергию,  
Лучшие люди на земле – это повара!*

*Жан-Антельм Брилья-Саварен  
Из книги М. Милети «Послевкусие»*

**Милети, Мередит.**

**Послевкусие : роман в пяти блюдах ; [пер. с англ. С. Теремязевой]. - Санкт-Петербург : Азбука, 2012. - 480 с. - (Приятное чтение). - 16+.**



«Послевкусие» - роман о том, как важно не терять вкуса к жизни, даже если в какой-то момент тебе здорово испортили аппетит.

В книге, действительно, много еды, рецептов приготовления блюд. Но еще и непростая жизненная ситуация, выход из которой ищет героиня.

Тут и драма с разводом, и взаимоотношения с окружающими, и переоценка ценностей, и поиск себя в чем-то новом. И все это подано так живо, ярко, легко, весело и вкусно.

Вам обязательно понравится героиня романа, её настрой, её умение признавать ошибки, её итальянский темперамент и то, как она описывает итальянскую кухню. И не любишь все эти сыры и травы, а хочется попробовать срочно и всё сразу. Да, о еде тут говорят много и вкусно)))

Вам обязательно понравятся и второстепенные герои, которые не стали невзрачными теньями, оттеняющими героиню. Через многое пройдя, эти люди обрели свое счастье, пусть и иное, чем то, о чем мечтали по началу.

Книга совсем не приторная. Наоборот – достаточно соли и перца – то, через что пришлось пройти героине.

Очень вкусно написано про разные блюда – так и хочется попробовать свои силы у плиты.

Для себя я сделала следующий вывод: как бы ни было привлекательно пользоваться готовой едой или полуфабрикатами, приготовление пищи на собственной кухне для близких людей приносит наивысшее наслаждение и удовлетворение.

Читайте рецепты и привносите в них свое творчество – ваши любимые ингредиенты и специи. И у вас все получится.

Если вам хочется легкого и приятного чтения – вы его получите.

Хорошая книга с хорошим послевкусием.

\* \* \*

Просматривая новинки литературы, мы не теряем надежду найти интересные и достойные произведения у современных авторов. По «кулинарной» теме таких книг немного, но они есть.

Автор следующего романа, американец, называет себя медиа-изобретателем, а на досуге делает оливковое масло. Свой очередной роман он посвятил выпечке хлеба. И верно, какой же стол без хлеба.

**Слоун, Робин.**

**Закваска = Sourdough : [роман] ; [перевод с английского Маши Малинской]. - Москва : Livebook, 2019. - 319 с. - Пер.: Sloan, Robin. Sourdough . - 16+.**



Книга Робина Слоуна «Закваска» затягивает с первой же страницы!

Вся сюжетная линия строится вокруг процесса выпечки хлеба.

Такая простая и понятная история. История про веру в мечту, веру в себя.

История на грани вымысла и реальности. Эта та книга, читая которую, отдыхаешь и расслабляешься.

Героиня книги живёт в Сан-Франциско и программирует роботов. Порой работы бывает так много, что сил хватает только на заказ еды по телефону. Один звонок в ресторан неизвестной мазгской кухни дарит ей не только новых друзей, но и их культуру - необычную закваску для хлеба. Устав от рутинных будней девушка с головой бросается в изучение хлебопекарных процессов. Она ещё не знает, что загадочный мир высокой кухни и новейших

технологий станет для неё не просто хобби, а окном в новое будущее. Будущее с секретными фермерскими рынками, тайнами науки и удивительными возможностями.

Главный плюс этой книги - когда заканчиваешь читать главу, то не хочется откладывать книгу, а хочется сразу начать читать следующую. Из-за этого книга читается невероятно быстро!

«Закваска» - это блюдо из умело сбалансированных ингредиентов: здесь есть сатира, фантазия, будни Сан-Франциско и симпатичный рассказчик, чей интерес к жизни крайне заразителен.

Не знаю, захочется ли вам после прочтения этой книги сразу же заняться выпечкой хлеба, но хорошее настроение вы, точно, получите.

\* \* \*

В мире кулинарии существуют не только создатели блюд, но и их ценители. Даже лучше сказать – оцениватели. Это люди, от мнения которых, порой, напрямую зависит судьба повара.

Одному из таких людей посвящен дебютный роман француженки Мюриель Барбери.

**Барбери, Мюриель.**

**Лакомство : роман ; пер. с фр. Нины Хотинской. - Москва : Иностранка, 2010. - 160 с. – 16+**



Профессия главного героя – «ресторанный критик». Ресторанного критика от обычного человека, который любит покушать, отличает то, что он - гурман, знаток и ценитель пищи. Он смакует, он восхищается, он призывает читателя вспомнить, какую полноту ощущений может вызвать даже хлеб сам по себе. Что это как не культ еды? И если речь идёт о ТАКОМ культе еды, то он непременно должен быть в каждой семье. Ценить каждый кусочек. Наслаждаться им. Когда ешь так, то и съедаешь меньше, а удовольствия больше. Человек нередко склонен к пресыщению, он уже не ценит всего этого. Кроме того, мы привыкаем есть и не думать о еде. Есть на ходу, есть по привычке,

воспринимая еду бессознательно. А еде (во время еды) нужно уделять всего себя, воспринимая всеми чувствами, отвлечься от компьютера, телевизора, разговоров.

Наш герой узнаёт, что жить ему осталось всего сорок восемь часов. О чём может думать человек, находясь на пороге Вечности? Наверно, в эти минуты каждый подробно рассматривает прошедшую жизнь, подводит итоги, кается в ошибках, которые совершил. Шутка ли – знать, что через двое суток настанет самый страшный для любого смертного момент – расставание с жизнью.

Он думает о смысле своей жизни, и этот смысл, по его мнению, заключён в каком-то вкусе, который он забыл. И дегустатор, перебирая в уме воспоминания о самых ярких своих трапезах, пытается вспомнить, что же это за лакомство, которое он жаждет отведать в последний раз.

В конце романа ему все же удастся вспомнить то забытое лакомство, и это - полная неожиданность для читателя...

Только не пытайтесь его подсмотреть!)))

Книга написана простым, но приятным языком. Сама кулинарная тема располагает к употреблению красочных, сочных эпитетов, и различные яства описаны настолько аппетитно, что просто невозможно во время чтения не наведаться к холодильнику в приливе вдохновения.

И если вы являетесь книжным «гурманом», то это «Лакомство» вам придется вполне по вкусу, и вы его по достоинству оцените.

\* \* \*

Думается, любителям классики и популярных современных авторов будет интересна небольшая книжка карманного формата известного лондонского фотографа Марка Крика, который открыл в себе литературный талант.

**Крик, Марк.**

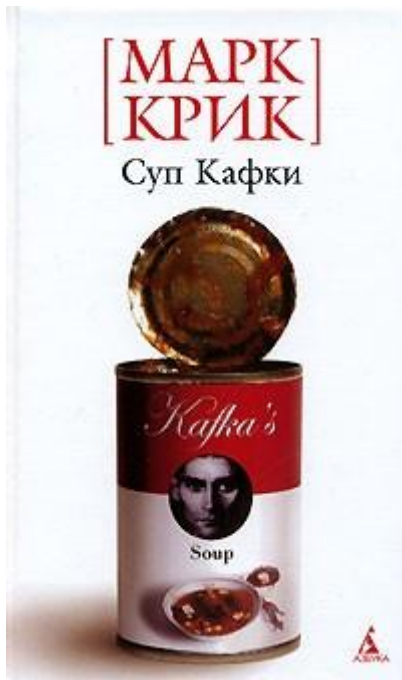
**Суп Кафки : полная история мировой литературы в 14 рецептах ;**

**[пер. с англ. М. Абушика и др.] – СПб. : Азбука-классика, 2007.-**

**128 с. : ил. – 16+**

Крик представляет нам 14 коротких рассказов–стилизаций под метров литературы.

Все авторы, которые пародируются в книге, в должной мере узнаваемы.



Квинтэссенция стиля разных авторов заставляет «примерить» на себя тот или иной текст. Вы непременно решите для себя, сможете ли прочитать текст больше, чем простой рецепт. Ну и, как результат, решить – стоит ли читать «оригинальные» работы. В этой книге есть всё... ну, или почти всё для литературного гурмана: отличная идея, прекрасная стилизация под классиков литературы, изящные иллюстрации, тонкое словесное воплощение стилистики разных литературных гениев.

Здесь и Чосер, и Ирвин Уэлш, и Вирджиния Вулф, и Габриэль Гарсия Маркес... - не каждый решится на такой литературный экзерсис!

Двигаясь от «Молодого барашка в укропном соусе а-ля Раймонд Чандлер» до «Пирога с луком а-ля Джеффри Чосер», вы почувствуете себя абсолютными путешественниками вглубь истории литературы и кулинарии, наслаждаясь стилем, юмором и вкусом автора. А еще здесь неплохие рецепты для тех, кто умеет готовить.

\* \* \*

Следующий автор, книга которого будет представлена в нашем путеводителе, известен российскому читателю по роману «Перевал Дятлова, или Тайна девяти». Анна Матвеева решила вплести кулинарную тематику в свой новый роман. А почему бы и нет? Книга посвящена популярным сегодня как на российском телевидении, так и во всем мире, кулинарным шоу.



**Матвеева, Анна Александровна.**

**Есть! : роман. – Москва : АСТ : Редакция Елены Шубиной, [2018]. – 481 с. – 16+.**

Нет, это не сборник рецептов, а история про телевизионный канал, про людей и их судьбы и про еду, ведь канал был кулинарный...

Жила-была Женя Ермолаева, которая хотела стать писателем.

*Когда я вижу по-настоящему красивые продукты, то вспоминаю, каково это – быть писателем. Тонко нарезанные шампиньоны – будто ионические капители. Эротичные мидии – каждая просится на разворот журнала для взрослых. Савойская капуста, разобранный по листику, - лежащий лес летних деревьев. Лениво-тягучий башкирский мёд. Фенхель, похожий на бледно-зелёное, анатомическое сердце...*

*Анна Матвеева. «ЕСТЬ!»*

Но вместо этого она стала выдающимся поваром и звездой кулинарного шоу «Есть!» Геней Гималаевой. В течение дня канал транслирует разные передачи, но на одну кулинарную тематику, а ведет ток-шоу одна и та же ведущая – Женя Ермолаева. И все вроде нормально: спокойная и счастливая жизнь, благодарная публика, достаток и любимая работа. Но тут зловредная судьба зачем-то подкидывает напасть.

Однажды Женя встречает свою копию: те же привычки, детали биографии и методы игры... И, самое главное, – соперница хочет занять её место!

В книге есть рецепты, перечисляются продукты и блюда, которые из них можно приготовить. Книгу не стоит читать на голодный желудок, так как процесс приготовления и поглощения разнообразных блюд так вкусно описан, что можно «проглотить язык».

Роман «Есть!» - это и портрет современной русской жизни в городском интерьере, и картина метаний творческой души, загнанной в жесткие рамки формата, и гимн жизнелюбию и таланту. Перед вами роман о том, что каждый из нас заслуживает любви и сочувствия; у каждого из нас есть талант, даже если это только талант Есть!

\* \* \*

Существуют книги, которые, собственно, далеки от темы кулинарии. Например – детективы. Но что делать, если читаешь занимательный детектив, а в него вплетены вкусы и ароматы, не оставляющие вас равнодушными.

Один из самых успешных современных французских авторов детективного жанра Гийом Мюссо - вполне владеет искусством «искушения» читателя.



**Мюссо, Гийом.**

**Зов ангела : [роман] ; [пер. с фр. С. Ю. Нечаева, К. С. Нечаева]. - Москва : Эксмо, 2013. - 414 с. - 16+.**



Герои – случайно столкнулись в суете кафе нью-йоркского аэропорта. Об этой встрече можно было бы немедленно забыть, если бы не одно обстоятельство: в суете они случайно обменялись мобильными телефонами... Собственно, в этом и заключается завязка сюжета.

Он – в недалеком прошлом успешный шеф-повар, чье имя не сходило с первых полос глянца. Его целью было поднять кулинарию на высокий уровень, удивлять клиентов авторскими блюдами, построенными на сочетании изысканных вкусов (как тут не вспомнить об Эскофье). Его называли современным Моцартом кулинарии. Но, пережив измену жены и развод, герой теряет вкус к творчеству.

Она - в прошлом детектив, а сейчас владелица небольшого цветочного магазина. Она нашла общее между ними: читая его биографию и придуманные им рецепты, заметила, как часто цветы играют не последнюю роль в них.

*Джонатан широко использовал их в своей кухне, именно вокруг них строя часть своих рецептов: бутоны засахаренных настурций, хрустящие кусочки фуа-гра с розовым конфитюром, лягушачьи лапки с карамелью и фиалками, щербет с мимозой и бэзе с сиренью, прозрачные конфеты с немурскими макаками...*

*(Г. Мюссо. Зов ангела.)*

Но с каким удовольствием читаешь страницы о его периоде расцвета. Мелькают названия экзотических блюд, да и на последующих страницах текста очень «вкусно» автор описывает блюда. Какие нервы надо иметь, чтобы не броситься в магазин за продуктами и не встать к плите.

Напоминаю, что это, разумеется, не основная линия повествования, но, поскольку мы говорим о кулинарии, я решила включить эту книгу в путеводитель. И, надеюсь, любители жанра кулинарного романа оценят это произведение.

\* \* \*

Продолжая тему «кулинарного детектива», обязательно надо напомнить и о серии книг Рекса Стаута о Ниро Вульффе.

**Стаут, Рекс.**

**Собрание сочинений : в 8 томах : [пер. с англ.]. - Москва : Триллер, 1993. - 446 с.-16+**

Ниро Вульф – частный детектив. Он отличается чрезвычайно тонкими кулинарными пристрастиями и способен питаться только блюдами, приготовленными Фрицем Брэннером (его поваром – примеч. составителя), либо теми, которые подают в ресторане «Рустерман», заведении его старинного друга



Марко Вукчича. Более того, он и сам искусный повар — в повести «Иммунитет к убийству» его приглашают приготовить форель для иностранного посла, причём упоминается, что он автор изысканного салата, распространённого в меню европейских ресторанов. По страницам романов разбросано столько описаний изысканных блюд, что Рекс

Ниро Вульф. Сериал (1969-1871).Режиссер Ж. Берлингуер

Стаут, с помощью своих друзей, в 1973 году даже опубликовал специальную «Поваренную книгу Ниро Вульфа».

Так как требования Вульфа к качеству приготовленных блюд очень высоки, он нанял профессионального повара. Фриц родом из Швейцарии и живёт в подвальном помещении дома Вульфа. В его комнате находятся бюсты знаменитого повара Эскофье и французского политика и гурмана Брийя-Саварена, коллекция из 289 поваренных книг, шкафы со старинной посудой (причём одна из кастрюль, якобы, принадлежала повару Юлия Цезаря). Вульф и Фриц часто спорят на кулинарные темы.

Время от времени с Вульфом случаются «кулинарные загулы», которые приводят его помощника в ужас. Вульф совершенно отключается от всех текущих дел, в том числе от своей работы. Вульф прочно обосновывается на кухне у Фрица и принимается вместе с ним обсуждать невероятно заумные рецепты, а также составлять списки продуктов и ингредиентов для этих рецептов. Фриц воспринимает такие «загулы», как радостный праздник, когда можно блеснуть своим мастерством. Он даже обижается на Гудвина (помощник Вульфа – примеч. составителя), если тому удаётся «вытащить за шкуру» Вульфа из кухни. Иногда ему удаётся предотвратить срыв, иногда эти «загулы» длятся по две недели и больше.

\* \* \*

Кулинарные изыски великого сыщика многим не дают покоя. Вот и составители следующей книги не остались равнодушными.

**Лазерсон, Илья Исаакович.**

**За столом с Ниро Вульфом, или Секреты кухни великого сыщика : кулинарный детектив / Лазерсон Илья Исаакович, Синельников Сергей Маркович, Соломоник Татьяна Григорьевна. - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Санкт-Петербург : Амфора, 2015. - 638 с. - (Великие сыщики. Ниро Вульф). - 12+.**



Что же собой представляет эта книга?

Авторы останавливаются на «некоторых практических советах и фактах». Нет ничего удивительного в том, что у миллионов читателей сочинения Рекса Стаута возбуждают аппетит! Ведь в любой истории Ниро и Арчи хотя бы раз усаживаются за стол и принимаются за приготовленную Фрицем еду, от которой не только у них начинают течь слюнки.

Однако в своих произведениях Рекс Стаут подчас дает лишь намек на то, что ели его герои. Но все-таки что же? Что скрывается за вычурными английскими, французскими, итальянскими, португальскими и даже русскими названиями сотворенных Фрицем шедевров?

Отправной точкой для данного кулинарного расследования послужили самые вкусные цитаты из историй о Ниро Вульфе, оригинальные рецепты, приведенные Рексом Стаутом в «Поваренной книге Ниро Вульфа», а также кулинарный, исторический и лингвистический опыт авторов книги.

Одним из авторов книги является Илья Лазерсон (шеф-повар, российский теле- и радиоведущий, автор книг по кулинарии). Он-то легко расшифровывает все кулинарные загадки Стаута.

Авторы проводят «кулинарное расследование», выясняя, какие блюда готовил для Ниро Вульфа и Арчи Гудвина непревзойденный Фриц Бреннер и, попутно, совершают экскурсии в историю высокой кухни. Приведенные в книге рецепты, наверняка, заинтересуют тех, кто любит готовить.

К тому же авторы немного адаптировали рецепты в расчете на отечественного читателя. Это касается и ингредиентов. Какие бы сверхизысканные и недоступные составляющие ни указывались в оригинальных рецептах, всегда можно попытаться найти им подходящую замену на полках наших магазинов. Приятного чтения и ... аппетита!

\* \* \*

Совершенство вкуса. Этот термин вполне подходит к современной молекулярной кулинарии.

Молекулярную кухню называют еще «вкусной провокацией», или, говоря современным языком, «разрывом шаблона». И неудивительно, ведь ее цель – не накормить, а удивить, восхитить, воздействовать как на органы чувств, так и на эмоции человека.

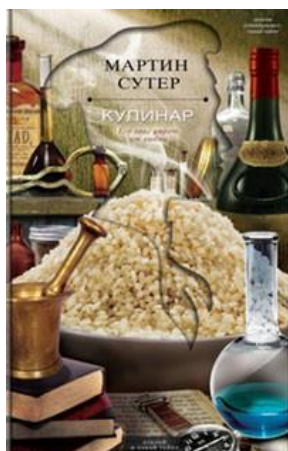
Молекулярная кухня рассматривает продукты как сочетание молекул с определенными физическими и химическими свойствами. Повара делят продукты на молекулы и меняют их свойства, в результате чего появляются абсолютно новые по форме и консистенции блюда с необычными вкусами.

Это направление родилось в 70-х годах XX века, когда физик Николас Курт и химик Эрве Тис озадачились вопросом тесной связи науки и кулинарии. Само понятие «молекулярная гастрономия» Курт придумал в 1992 году. По его словам, люди научились измерять температуру атмосферы Венеры, но так и не знают, из чего состоит суфле на их столе.

Предлагаю вашему вниманию роман об удивительных свойствах молекулярной кухни.

### Сутер Мартин.

Кулинар : [роман] ; [пер. с нем. О. Б. Боченковой]. - Москва : Эксмо, 2013. - 379 с. - (Проза Мартина Сутера). - 16+.



Мартин Сутер один из наиболее интересных современных авторов. Его книги отличаются глубоким психологизмом, умелой прорисовкой образов героев, да, к тому же, еще и увлекательным сюжетом, балансирующим на грани детективного триллера. «Кулинар» - очередной шедевр, вышедший из-под пера Мартина Сутера. Автор уже в который раз доказывает нам, своим читателям, что мир намного сложнее и многограннее, чем мы думаем, и многое оказывается совсем не таким, как нам поначалу, кажется.

В романе «Кулинар» речь идет об экзотической кухне и особых свойствах пряных трав и специй, которые могут творить разные чудеса с нашим мозгом и телом.

Это как билет в мир высоких чувств и безжалостных страстей! Кто всё это любит – не раздумывайте, не полагайтесь на чужие отзывы, попробуйте почитать сами! Это можно оценить только самому.

Кулинария — главная и единственная отрада в жизни героя книги. А в приложении еще приведен довольно длинный список рецептов.

*Чтобы хорошо готовить, недостаточно любить покушать.  
Надо полюбить сам процесс, вкладывать в каждую его минуту любовь.  
Любовь — это основа всей жизни, в том числе и кулинарии.  
Мартин Сутер. «Кулинар»*

Запахи, специи, колокольчики, мужчина и женщина, масла, цвета, листки карри – все это только фон для куда более серьезных и актуальных проблем.

Но эта книга не только про еду. Вообще-то это роман про экономический кризис и немного про войну. Но среди страниц, насыщенных кризисом, войной, конфликтами и проблемами, болью и тревогой, в момент появления героя на кухне наступает блаженная тишина: тишина вдохновенная, легкая, светлая.

Казалось бы, нет более мирного дела, чем дарить людям удовольствие от еды. Но однажды герой книги осознает, что то, что он делает, - не так уж безобидно...

Есть ли на свете высшая справедливость? Нам вряд ли дано это узнать. Можно только ей поспособствовать. И пускай поварам не по силам остановить войну, но остановить торговца оружием они попытаться могут.

А настоящая любовь может победить любые предрассудки и ей для этого не нужно «особое» меню.

## ПУТЕШЕСТВИЯ ГУРМАНОВ

Художественная литература изобилует книгами авторов, которые, совершая те или иные путешествия, стараются перенести на бумагу свои впечатления. А кроме великолепной природы и аутентичной культуры – национальная кухня является одним из ярких воспоминаний и предметом пристального изучения.

Как же путешествуют гурманы? Следующая подборка книг именно об этом.

Возможно, эти книги пригодятся вам при планировании отпуска или деловых поездок.

### Чайлд, Джулия.

**Гастрономическое путешествие по Франции ; [пер. с англ. Т. В. Калашниковой]. - Москва : Эксмо, 2012. - 318 с. : ил. - На обл.: Гастрономическое путешествие по Франции самого известного в мире кулинара**

Джулия Чайлд ( 1912 — 2004) — американский шеф-повар французской кухни, соавтор книги «Осваивая искусство французской кухни», ведущая на американском телевидении.

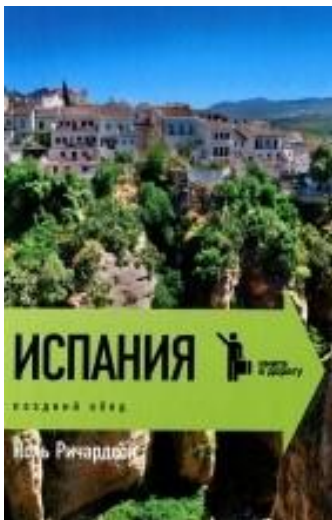


Это не книга о кулинарии, в ней есть лишь небольшие подсказки, но самих рецептов в ней нет. Это не только книга-биография известной женщины, это книга о послевоенном времени во Франции и Германии, о различных слоях общества того времени, о коммунизме, о знаменитой парижской школе Ле Кордон Блю, о мистрале и многом другом. Во время всех этих моментов Джулия

Чайлд и писала свою книгу (в соавторстве). Читателю интересно будет узнать о том, что подавали в то время в ресторанах и продавали на рынках (этих фактов в книге предостаточно, ведь Джулия Чайлд и её муж Пол заядлые гурманы). Эта книга - последняя в жизни Джулии Чайлд, она её надиктовала своему племяннику уже в возрасте 91 года. Чёрно-белые фотографии из личного фотоархива Джулии Чайлд окунают нас в 50-е годы прошлого века.

**Ричардсон, Поль.**

**Испания. Поздний обед : [кулинар. Путеводитель] ; [пер. с англ. Е. Топчий]. – Санкт-Петербург : Амфора, 2011. – 413 с. – (Книга в дорогу). – 16+.**



Начинается все с того, что автор-англичанин случайно попадает в Испанию на ярмарку продуктов питания. И так он ею проникается, что решает переселиться в эту страну навсегда, а главное – проехать ее всю насквозь и попробовать блюда разных городов и провинций, как традиционные, так и авангардные. Ведь до сих пор считалось, что Испания не отличалась изысканностью блюд, и он пытается развеять этот стереотип.

В итоге, он действительно побывал в куче разных мест, после чего и написал «Поздний обед» – этакий кулинарный путеводитель с перечнем и описанием

того, где и что можно попробовать.

Наверное, стоило бы о каждой стране мира написать вот такой правдивый гастрономический путеводитель по туристическим общепитам, с условием, что автор – профи от кулинарии, как Поль Ричардсон.

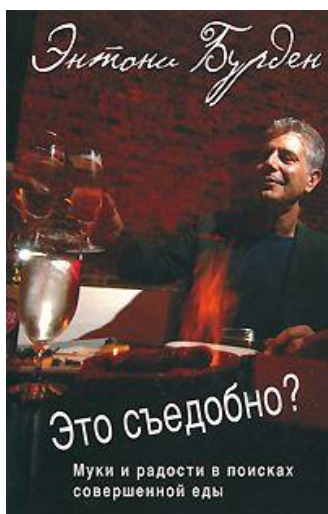
Автор не только обошёл в буквальном смысле все таверны, рестораны и закулочные Испании, но и поел настоящей домашней еды, о чём подробнейшим образом рассказал читателям.

Кухня побережья, центра Испании ли северной её части различается, что вполне характерно практически для любой страны мира.

Попутно Ричардсон делится историческими нюансами, которые немало повлияли на кулинарные традиции испанцев. Это все интересно и познавательно, особенно для поклонников кулинарии.

Через гастрономические изыски удивительным образом чувствуется дух и колорит Испании. Описания ландшафтов и быта настолько яркие, что живо всё предстает перед мысленным взором.

Читать не скучно, а чувство юмора автора добавляет легкости восприятия.



**Бурден, Энтони.**

**Это съедобно? : муки и радости в поисках совершенной еды ; [пер. с англ. Е. Кривцовой, М. Башкатова]. - Москва : Эксмо ; Санкт-Петербург : Мидгард, 2011. - 351 с. - (Travel-бестселлер). - 16+.**

**Энтони Майкл Бурдэн (1956 — 2018) — американский шеф-повар, писатель, путешественник-документалист и телеведущий, известный по программам, исследовавшим международную культуру, кухню и человеческую ситуацию. Бурден считался одним из наиболее влиятельных шеф-поваров современности.**

Знаменитый шеф-повар, закончив свою карьеру, сделался знаменитым путешественником. Он ездил по всему миру и делал передачи о еде. Данная книга – сборник очерков: впечатления о поездках, встречах, просто мысли о чем-нибудь.

О еде в книге не очень много, но, поскольку это очерки шефа, то всё как-то поворачивается к ней. К ресторанам, к поварам.

Бурден, не просто любил готовить и путешествовать, - он познавал мир на вкус во всем его многообразии, пробуя и размышляя. Ему были известны тайны и тонкости ресторанного дела, и заглядывая в кухни по всему свету - от кафе на токийском рынке до круизного лайнера для миллионеров, - он заново открывал сочный и яркий мир живых традиций для себя и со вкусом делится своими открытиями.

Благодаря собственному трэвел-шоу Энтони, чей девиз был «быть путешественником, а не туристом», нашел идеальный баланс между авангардистским подходом к кулинарии и признанию самой простой пищи. При этом Бурден ненавидел некачественную еду, считая, что плохие блюда готовят равнодушные повара, которым чужды чувство гордости и любовь к своему делу.

Известно, что худшей едой на свете американский шеф считал наггетсы из сети быстрого питания «Макдоналдс», а лучшей — приготовленное со знанием дела свежее жирное мясо.





**Такер, Майкл.**

**Италия: вино, еда, любовь : [роман] ; [пер. с англ. Н. Вуля]. – Санкт-Петербург : Амфора, 2011. – 285 с. – (Книга в дорогу). – 16+.**

А с этой книгой вы на время перенесетесь в удивительную, зеленую Умбрию, наполненную ароматами оливковых рощ, трюфелей, домашнего вина и мясных лавок.

Этот райский уголок Италии вовсе и не уголок, а центральная часть страны, и, безусловно, Умбрия заслуживает отдельного внимания.

Первое, с чем ассоциируется Италия у многих – это, конечно, еда. Умение наслаждаться едой, превращать процесс принятия пищи в праздник, в главное событие дня – все это свойственно итальянцам.

Завораживает даже сам процесс: от выбота из меню до момента выхода из-за стола.

Италия – это еще и удивительные люди, которые всегда пойдут тебе навстречу, разделят с тобой трапезу, помогут словом и делом. Тут быстро и как-то естественно находятся новые друзья.

Все поддерживают друг с другом связь, общаются, ужинают и проводят время вместе. И вот они уже не просто новые друзья, а близкие люди.

Италия и итальянская кухня стирает границы между языками и национальностями- все понимают друг друга с полуслова.

Книгу можно открыть на любой странице – сюжет ничего не потеряет: его там попросту нет.

Автор описывает быт в новом месте, знакомства, перелеты в Нью-Йорк и обратно. Словом, помогает взглянуть на страну изнутри.

**Стоун, Том.**

**Греция. Лето на острове Патмос [Текст] : [роман] / Стоун Том ; [пер. с англ. Н. А. Вуль]. - Санкт-Петербург : Амфора, 2011. - 272 с. - (Книга в дорогу). - 16+.**



Жизнь часто преподносит нам сюрпризы. Никогда не знаешь, что ждет тебя в конце путешествия.

Так и случилось у автора этой книги.

Том приехал в Грецию на одно лето, чтобы дописать свою книгу, но остался на долгие годы, потому что встретил свою любовь.

Они живут в Греции уже девять лет, и тут неожиданно звонит знакомый грек и предлагает взять в аренду на лето маленькую таверну.

Том прекрасно готовит, и даже немного подрабатывал поваром в кафе. Почему бы не

рискнуть?

Том занимается приготовлением вкусной еды, болтает с приезжими посетителями и общается с местными.

Книга написана простым, разговорным языком, не занудно и с долей юмора.

В финале - рецепты греческих (и не только) блюд. Например, цацики - тертые огурцы с йогуртом, чесноком и оливковым маслом. Для отпуска эта книга - отличный вариант!

## ПОСЛЕСЛОВИЕ

Вот и подошло к концу наше кулинарное путешествие по художественной литературе. Надеюсь, что книги, выбранные для данного путеводителя - вам понравятся.

Следите за новинками и открывайте для себя новые «вкусные» книги.

В заключении хочется сказать, что в данный путеводитель не вошли произведения классической литературы, а ведь чтение классики занятие не только полезное, но и интересное. Вы получите немалое удовольствие не только от приключений литературных героев, но и от встречающихся в книгах кулинарных описаний.

Гастрономические подробности о вкушении пищи насыщенной литературными персонажами вызовут у вас не только восхищение мастерством писателя, но и зверский аппетит. Чего стоят только «Старосветские помещики»!

Проза Николая Васильевича Гоголя, Ивана Александровича Гончарова, Ивана Сергеевича Тургенева, Антона Павловича Чехова и других классиков – настоящая улада не только для читателя, но и для гурмана.

Не забывайте перечитывать классику, друзья, и наслаждайтесь!

## **БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ, НЕ ВОШЕДШЕЙ В ПУТЕВОДИТЕЛЬ**

### **Балан, Ноэль.**

Смерть в поварском колпаке ; Почти идеальные сливки [Текст] : [повести] / Балан Ноэль, Барро Ванесса ; [пер. с фр. Нины Жуковой]. - Москва : Эксмо, 2017. - 351 с. - (Преступление со вкусом). - 16+.

### **Балан, Ноэль.**

Смертельное фрикасе ; Убийство по лионскому рецепту [Текст] : [повести] / Балан Ноэль, Барро Ванесса ; [пер. с фр. Леонида Ефимова]. - Москва : Эксмо, 2017. - 351 с.

### **Бауэрмайстер, Эрика.**

Школа основных ингредиентов [Текст] : [роман] / Бауэрмайстер Эрика ; [пер. с англ. Ю. Шор, Е. Коротнян]. - Москва : Эксмо, [2013]. - 286 с. - 16+.

### **Вапняр, Лара.**

Брокколи и другие рассказы о еде и любви [Текст] / Вапняр Лара ; [пер. с англ. Наталии Роговской]. - Санкт-Петербург : Азбука, 2012. - 191 с. - (Azbooka/Novel). - 16+.

### **Вильмонт, Екатерина Николаевна.**

Дети галактики или Чепуха на постном масле [Текст] : Взгляд и нечто с гастрономическим уклоном / Вильмонт Екатерина Николаевна. - М. : Астрель, 2008. - 255 с.

### **Гримвуд, Джонатан.**

Последний пир [Текст] : [роман] / Гримвуд Джонатан ; [пер. с англ. Е. Романовой]. - Москва : АСТ, [2014]. - 381 с. - 16+.

### **Дэвидсон, Диана Мотт.**

Значные преступления [Текст] : [роман] / Дэвидсон Диана Мотт ; [пер. с англ. Ю. Васильевой]. - Москва : ОЛМА Медиа Групп, 2012. - 352 с. - (Кулинарный детектив). - 16+.

### **Дэвидсон, Диана Мотт.**

Смертельно опасное угощение [Текст] : [роман] / Дэвидсон Диана Мотт ; [пер. с англ. В. Остащенко]. - Москва : ОЛМА Медиа Групп, 2011. - 320 с. - (Кулинарный детектив). - На тит. л. написание фамилии авт. Дэвидсон Диана Мотт. - 16+.

**Казан, Филип.**

Аппетит [Текст] : [роман] / Казан Филип ; [пер. с англ. Анны Олефир]. - Санкт-Петербург : Азбука, [2016]. - 509 с. - (The Big Book). - 16+.

**Кесоян, Светлана.**

Торт [Текст] : кулинарный детектив / Кесоян Светлана. - Москва : Альпина Паблишер, 2017. - 222 с. : ил. - 16+. - ISBN 978-5-9614-5960-9 : 500.00.

**Клементс, Эбби.**

Магазинчик мороженого [Текст] : [роман] / Клементс Эбби ; [пер. с англ. В. Бологовой]. - Москва : Эксмо, 2017. - 385 с. - (Книги для весеннего настроения). - 16+.

**Книга гастрономических историй, ради которой объединились те, кого объединить невозможно** : [сборник рассказов]. - Санкт-Петербург : Лимбус Пресс : Изд-во К. Тублина, 2018. - 271 с. - 16+.

**О'Рейлли, Брайан.**

Анжелина и холостяки. Роман с едой [Текст] = Angelina 's bachelors : рецепты Вирджинии О'Рейлли : [перевод] / О'Рейлли Брайан. - Москва : Эксмо : Фантом Пресс, 2014. - 384 с. - (Vintage Story). - 16+.

**Сафарли, Эльчин.**

Рецепты счастья [Текст] : [дневник восточного кулинара] / Сафарли Эльчин. - Москва : АСТ, [2014]. - 319 с. - 16+

**Токлас, Алиса Бабетт.**

Поваренная книга жизни [Текст] / Токлас Алиса Бабетт ; [пер. с англ. Е. Зайцевой]. - М. : Флюид, 2007. - 336 с. - (Роман с жизнью).

**Харрис, Джоанн.**

Пять четвертинок апельсина [Текст] : [роман] / Харрис Джоанн ; [пер. с англ. О. Кириченко]. - М. : Эксмо, 2009. - 432 с. - (Мона Лиза).

**Эскивель, Лаура.**

Шоколад на крутом кипятке [Текст] : роман-календарь с рецептами блюд, содержащий описание домашних средств и любовных связей / Эскивель Лаура ; [пер. с исп. П. М. Грушко]. - СПб. : Амфора, 1999. - 255 с. : ил. - (Новый век). –

**Эскивель, Лаура.**

Горячий шоколад на троих [Текст] : [роман] / Эскивель Лаура ; [пер. с исп. Святослава Полякова]. - Санкт-Петербург : Аркадия, 2018. - 201 с. - (Аркадия. Избранное). - 16+.