

Джулия Чайлд



Джулия Чайлд

////////

ОСНОВЫ
КЛАССИЧЕСКОЙ
ФРАНЦУЗСКОЙ
КУХНИ

////////

хлеб*соль®

Москва 2021

УДК 641.55
ББК 36.997
Ч-15

Julia Child
THE FRENCH CHEF COOKBOOK

Introduction copyright © 1998 by Julia Child
Copyright © 1963, 1964, 1965, 1966, 1968 by Julia Child
Copyright © 1961 by Alfred A. Knopf, Inc. Copyright renewed 1996 by Julia Child+
This translation published by arrangement with Alfred A. Knopf,
an imprint of The Knopf Doubleday Group, a division of Random House, Inc.

Рисунки и фото *Пола Чайлда*

Перевод с английского *Т. Калашниковой*

Дизайн оформления *П. Петрова*

Чайлд, Джулия.

Ч-15 Основы классической французской кухни / Джулия Чайлд ; [перевод с английского Т. Калашниковой]. — Москва : Эксмо, 2021. — 480 с. : ил. — (Легендарные кулинарные книги).

ISBN 978-5-04-110897-7

Джулия Чайлд — легенда, которая прославила французскую кухню больше, чем все французские повара, вместе взятые. Она обожает щедро сдабривать блюда сливочным маслом, запекать курицу, ногу барашка или молочного поросенка, создавать паштеты-террины, облизывать ложку после приготовленных карамельного крема или шоколадного суфле, азартно печь блинчики и тарты, варить настоящие буйабес и луковый суп... Она восхищает и вдохновляет одновременно. Своей открытостью и любовью к готовке она покорила весь мир, который вслед за ней принялся постигать основы самой изысканной кухни на свете.

Книга, написанная по следам знаменитого шоу «Французский шеф-повар», переиздается уже более 40 лет, и она все так же современна, как была при первом издании: классические французские рецепты, оказавшиеся сродни веселому нраву Джулии, покоряют сердца и кухни. Давайте же готовить вместе с Джулией!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-110897-7

© Т. Калашникова, перевод на русский язык, 2020
© ООО «Издательство «Эксмо», 2021

*Посвящается Второму каналу WGBH-TV, Бостон
и
Двадцати четырем членам съемочной группы телепрограммы
«Французский шеф-повар».*

// ВВЕДЕНИЕ

Я очень рада, что мы переиздаем эту книгу. Впервые она увидела свет десятки лет назад, вслед за нашим первым циклом телепередач «Французский шеф-повар». Самая первая телепередача вышла в эфир здесь, в Бостоне, 11 февраля 1963 г., еще в дни черно-белого телевидения.

Тогда в Белом доме жил Джон Кеннеди с супругой, а вместе с ними замечательный французский шеф-повар Рене Вердон, и поскольку СМИ широко освещали все, что касалось американского президента, не оставались без внимания и великолепные французские обеды, приготовленные этим знаменитым мастером. Все это, а также появившаяся в те годы возможность за несколько часов долететь до Европы (прежде плавание через Атлантику занимало почти неделю) заинтересовали американских гурманов. Правда, европейская кухня, особенно французская, с ее сложностью и рафинированностью, считалась в Америке слишком трудной для рядовых поваров.

И все же американцы, побывавшие за границей, хотели есть французские блюда и у себя дома. К тому же в 1960-е годы, как правило, в семье работал кто-то один, поэтому тогда еще находилось время на домашнюю стряпню. Таков был кулинарный климат, когда на телеэкране появился наш «Французский шеф-повар». Моя первая книга, «Искусство французской кухни», была издана в 1961 г., и телесериал, созданный по ее следам, знакомил телезрителей с основами классической французской кухни. Мы научили американцев готовить такие популярные блюда, как «Цыпленок в вине», «Говядина по-бургундски», «Французский луковый суп» и другие.

В те безмятежные годы еще никто не считал калории, и рецепты в этой книге тому свидетельство. Я не стала ничего в них менять — вы можете сделать это сами в процессе готовки. Например, если в рецепте требуется большая ложка голландского соуса, возьмите неполную ложку, или если для рыбного мусса требуется взбить чашку густых сливок, возьмите полчашки. Впрочем, зачем портить блюдо? Разумней приготовить его по рецепту, а съесть потом лишь пару ложек. Должны же вы узнать, каков его настоящий вкус. Залог доброго здоровья — сбалансированное питание. Вот что рекомендует Американский институт вина, еды и искусства:

Соблюдайте умеренность.

Ешьте малыми порциями.

Ешьте как можно более разнообразную пищу.

Откажитесь от «перекусов».

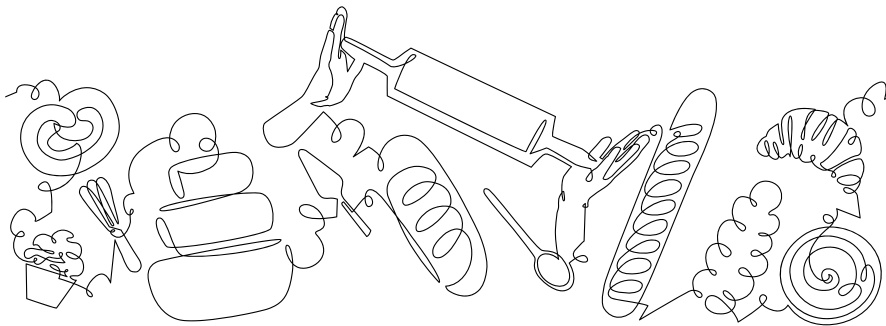
Следите за своим весом, не избегайте разумных физических нагрузок.

Но прежде всего – **НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ЖИЗНЬЮ!**

Залог успешного приготовления блюд французской кухни – владение поварскими приемами и некоторая порция старания. Эта книга расскажет вам, как приготовить необычным способом яйцо и взбить салатную заправку, как припустить семгу и испечь рождественский торт «Полено» с меренгой. Помимо полного предметного указателя, который, как обычно, находится в конце книги, на первых страницах вы найдете перечень рецептов, разделенных по категориям – блюда из курицы, овощи, соусы, супы, десерты и т.д. Я надеюсь, что эта книга научит вас основным приемам французской кухни и что с ее помощью вы приготовите много вкусных блюд.

Приятного аппетита!

*Джулия Чайльд
Кембридж, Массачусетс*



// ОБ ЭТОЙ КНИГЕ

Эта книга создана по следам образовательной телепрограммы «Французский шеф-повар», которая выходила в эфир в течение нескольких лет. Раз в неделю американские телезрители знакомились в 30-минутной передаче с рецептами французской кухни, от самых простых до сложных, учились готовить соусы и рагу, закуски и овощные блюда, десерты, пирожки и торты. Книга представляет цикл из 119 телепередач, всю тогдашнюю программу, и рецепты даются в том же порядке, в каком они показывались. Хотя половина их взята из книги «Искусство французской кухни», некоторые телевизионные рецепты слегка разнятся с книжными: то утка там обрабатывается по-другому, то рагу готовится иначе, а иногда рамки получасовой передачи вынуждали меня что-то сокращать. Остальные рецепты взяты из заготовок ко второй части книги «Искусство французской кухни». При съемке каждой передачи мне приходилось готовить каждое блюдо по шесть, восемь, десять раз, и благодаря этому я совершенствовала все рецепты.

Возможно, вас удивит, что книга начинается с четырнадцатого шоу. Дело в том, что первые тринадцать давно утрачены. В самом начале программа «Французский шеф-повар» была местной и транслировалась лишь в штатах Новой Англии. Прежде чем телеканал WGBH осознал, что копии понадобятся для других образовательных каналов, первые тринадцать записей были утрачены. Честно говоря, я этому рада. Хотя в целом они были неплохие, но их утрата позволила нам вернуться к тем же рецептам позднее, когда мы набрались опыта. Нет шоу под номером 36, неудавшееся «рождественское полено» было позже переделано в передаче номером 73; рецепт шоу 37 был показан в местной нью-йоркской телепередаче и тоже утрачен, а шоу 82 по каким-то техническим причинам у телевизионщиков получило номер 134.

В книге повторяется та же тематическая последовательность, что и в телепрограмме. Кроме алфавитного указателя, традиционно помещенного на последних страницах, нужные рецепты можно найти по тематическому указателю в начале книги, где они распределены по категориям: супы, соусы и так далее, вплоть до десертов.

// О ТЕЛЕВИЗИОННЫХ СЕРИЯХ

Меня часто спрашивают: «Как тебе удалось пробраться на телевидение?» Чисто случайно. Мой муж Пол ушел в 1961 году с дипломатической службы, отдав ей почти двадцать лет. Мы поселились в Кембридже, в нашем замечательном старинном доме с комфортабельной кухней. Тогда как раз вышла книга «Искусство французской кухни». Муж мечтал писать книги, заниматься живописью и фотографией. Я собиралась заниматься кулинарией, преподавать и тоже писать. Мы даже купили недорогой телевизор, такой безобразный, что мы поставили его в камин, которым не пользовались.

Как-то раз наша знакомая еще по Парижу, Беатрис Брод, которая тогда работала на образовательном телеканале Бостона, WGBH-TV, предложила мне выступить в передаче «Что мы читаем» и рассказать о вышедшей книге — так, мол, она будет лучше продаваться. Я обещала подумать. Она убедила руководство канала, и интервью состоялось. Я рассказала немного про Францию и ее потрясающую кухню, а для оживления темы взбила яичные белки в большой медной миске. Передача вызвала многочисленные отклики. Телеканал, увидев такой живой интерес телезрителей к кулинарной теме, предложил мне сделать в качестве эксперимента три сюжета по полчаса. Мы с Полом взялись за дело, хотя совершенно ничего не знали о телевидении и почти не смотрели телепередачи.

Телестудия назначила главным продюсером Рассела Мораша, продюсера научных программ. Помощником продюсера стала Рут Локвуд, работавшая когда-то над шоу Элеоноры Рузвельт. За пару месяцев до этого телестудия Второго канала сгорела почти целиком, и Бостонская газовая компания предоставила нам свою демонстрационную кухню. Бюджет программ был мизерный.

Рут, Пол и я наметили приблизительный сценарий трех передач: французские омлеты, цыпленок в вине (кок-о-ван) и пышное, устойчивое суфле. Разнообразный и не слишком сложный обзор французской кухни. Перебрав дюжины названий, мы выбрали краткое — «Французский шеф-повар». Рут где-то нашла зажигательную музыкальную заставку неизвестного автора. Мы используем ее до сих пор. Дома у нас с Полом достаточно кухонной утвари, хватило бы даже на небольшой ресторан, так что с инвентарем проблем не было.

О прямой трансляции моего шоу мы и не помышляли. Во-первых, мы располагали всего лишь двумя телекамерами, которые соединились длинными кабелями со съемочным автобусом. И, главное, снимать меня, абсолютного дилетанта на телевидении, «вживую» было слишком рискованно. Но мы решили снимать передачу так, словно она сразу идет в эфир. Если только не обрушатся небеса, не откажет камера

и не погаснет электричество, не будет ни остановок, ни дублей — просто тридцать минут моей работы, с начала до конца. Думаю, решение было правильным. Я терпеть не могу паузы. Из-за них у меня пропадает ощущение действия, азарт, возникающие благодаря непрерывности тридцатиминутного отрезка. Кроме того, я за то, чтобы все шло так, как бывает в жизни — чтобы застывший мусс не хотел выниматься из формы, картофель прилипал к сковороде, яблочная шарлотка теряла свою пышность. Один из секретов шеф-повара состоит в том, чтобы научиться что-либо исправлять, если это еще возможно, а если нет, то мириться с этим.

И вот в один из дней июня прошла наша первая съемка — «Французские омлеты». Мы с Полом набили наш автомобиль-универсал кастрюлями, сковородками, яйцами и прочей снедью и двинулись в Газовую компанию. В центре Бостона и тогда уже были проблемы с парковкой. Мы выгрузили наше добро возле главного входа в импозантное офисное здание, и я стояла над этой кучей, пока не вернулся Пол. Как перенести все это в подвал? Помочь нам было некому — мы приехали на несколько часов раньше съемочной группы. Сотрудники фирмы в деловых костюмах, секретарши, проходя мимо, неодобрительно взирали на наш домашний скарб. Лифтер в униформе с блестящими пуговицами сказал: «Убирайте ваш хлам из вестибюля!» Пол где-то отыскал уборщика с тележкой, и мы, звякая кастрюлями, укатили в подвал. Там мы распаковали наш реквизит и расставили согласно разработанному плану.

Вскоре приехала Рут, чтобы подготовить интерьер столовой для финальной сцены. Следом за ней появились Расс и операторы. После краткой репетиции, проверки освещения и позиции камер Расс дал команду: «Снимаем!» И мы сняли. На следующей неделе мы сделали два других шоу. У меня до сих пор хранятся рабочие записи того шоу. На плане изображены плита и рабочий стол: «Нагреть до кипения воду в большой алюминиевой сковороде, правая верхняя горелка». «Мокрая губка, левый верхний ящик», «6 яиц в гнезде из 3 алюм. формочек». Пол, мой остающийся за кадром помощник, написал для себя перечень действий: «Когда Дж. будет смазывать маслом, убрать формочки». «Когда суфле подойдет, взять черную соусницу».

26 июля 1962 года, пообедав дома большим стейком, мы вытащили из камина телевизор и включили его в 8.30. На экране какая-то женщина, тяжело дыша, хлопотала у плиты, размахивала большими ножами, выливая яйца на сковороду... Так на образовательном телеканале WGBH-TV прошла первая кулинарная передача. Реакция зрителей на три наши шоу показала, что в Новой Англии наберется достаточная аудитория. Тогда Второй канал предложил мне сделать цикл из двадцати шести программ. Так и появился «Французский шеф»

повар». Начало съемок было намечено на январь, а первый показ — на 11 февраля 1963 г.

Мы с Полом задумались, чем заполнить эти тридцать минут? Если мы покажем слишком сложные блюда, то распугаем всех телезрителей. Если останемся на детском уровне, то скоро наскучим. Рут, Пол и я решили для начала бросить аудитории несколько приманок — блюдо, наподобие «Говядины по-бургундски», знаменитых, но в то же время легких в приготовлении. Затем станем постепенно усложнять тему. Мы также намеревались каждую неделю разнообразить меню и не жалеть времени на демонстрацию техник французской кухни — например, как держать нож, как разрезать барашка на куски, как очистить лук-порей, как взбивать и вводить в готовящееся блюдо яичные белки. Наша идея состояла в том, чтобы избавить наших зрителей от страха перед французской кухней и показать, что она не очень сложная и тоже следует определенным правилам. Так, соус велюте, к примеру, готовится из простых и обычных продуктов — сливочного масла, муки и сдобренной приправами жидкости, но весь фокус в том, что муку сначала обжаривают в масле и уж потом добавляют жидкость. Почему? Если муку не обжарить, у соуса будет вкус сырой муки. В общем, мы в конце концов решили сделать программу из двадцати шести передач, начать ее с «Говядины по-бургундски» и лукового супа, а завершить «Омаром по-американски» и блинчиками «Сюзетт».

В январе, когда мы начали снимать по четыре передачи в неделю, у телеканала все еще не было студии. Наши шоу, начиная с трех пилотных, можно было снимать только там, где было место для студийного автобуса, чтобы протянуть из него кабели к двум телекамерам. К счастью, Кембриджская электрическая компания предоставила нам свою демонстрационную кухню, расположенную на просторном чердаке, а рядом со зданием нашлось место и для нашего автобуса. Попасть на кухню можно было либо из главного холла, поднявшись на грузовом лифте, либо по наружной пожарной лестнице, которая начиналась прямо от парковки. Хотя с осветительным оборудованием у нас было плоховато, а на звуковую дорожку попадал стук грузового лифта, кухонное оборудование оказалось замечательным. Высокий потолок позволил нам повесить зеркало над плитой, и телекамера могла при необходимости заглядывать в кастрюлю. И, что лучше всего, здесь мы были полными хозяевами.

Хотя теперь мы уже создавали официальное телевизионное шоу, наш бюджет оставался весьма скромным. Мы с Полом закупали все продукты, делали все заготовки, а он был еще носильщиком и мыл посуду. Позже у нас появились добровольные помощники для съемочных дней. По средам и пятницам у нас проходили шоу, а накануне мы устраивали долгие репетиции. Никто на телеканале не имел ни малей-

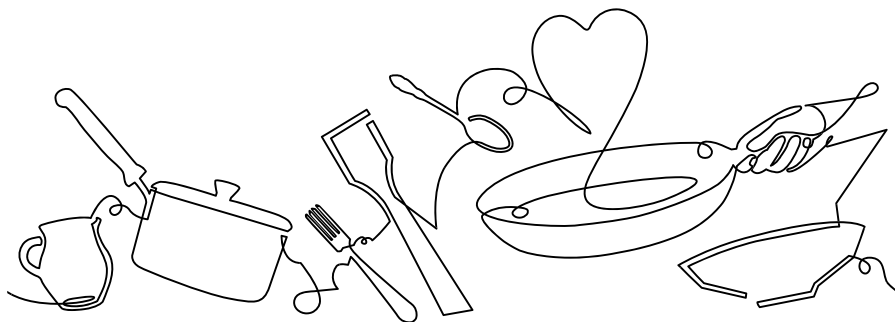
шего представления о том, что мы там стряпаем на своем чердаке, до тех пор, пока по железной лестнице в 10 часов утра не поднимали наверх камеры. Тогда начиналась съемка. Мы — Рут Локвуд и я — пользовались полной свободой, делали все, что хотели, и так, как считали нужным. В случае сомнений спрашивали совет у Пола. На долю Раса оставались все технические вопросы, касавшиеся операторской работы и режиссуры.

Стиль тех первых трех пилотных передач меня вполне устраивал, и мы продолжали в том же духе, совершенствуя детали. Неожиданно я обнаружила, что у меня совершенно нет ощущения времени — я не понимаю, прошла одна минута или пять. Это печальное обстоятельство выявилось при съемках нашего второго шоу и приготовлении лукового супа. Я показала, как быстро нарезается лук, потом обжарила его до мягкости, подрумянила, продемонстрировала несколько способов сервировки супа. Потом нарезала крутоны и запекла сырную корочку под грилем. Я выполнила всю программу в бешеном темпе и уложились вовремя, но когда принесла приготовленный суп в столовую, оказалось, что у нас еще восемь минут. Ужас. Мне пришлось сидеть и говорить. Расс стер половину записи, оставив лишь первые пятнадцать минут, но при второй попытке все повторилось. Рут предложила распределить рецепт по отрезкам времени. В рамках каждого я действовала быстрее или медленнее, это уж как мне удобно, но переходить к следующему этапу могла лишь после сигнала.

Сигналы для телеведущего пишутся на листках, прозванных в просторечье «карточками идиота». Их вручают помощнику режиссера — тот сидит в наушниках, соединенных с телекамерой, и может общаться с режиссером, место которого за пультом в изолированной аппаратной. Помреж подносит «карточку идиота» под линзу камеры. Телезрителям кажется, что телеведущий смотрит вам в глаза, но на самом деле он читает написанное на карточке: «Включи горелку номер три!» В нашем случае Рут держала в руках большую тетрадь и перелистывала страницы по тщательно разработанному графику. Для лукового супа все было просто: «Нож и подготовка 5 мин.», «Обжарить и потушить 4 мин.», «Суп в кастрюле 2 мин.» и т.д. Позже мы усовершенствовали эту систему и писали на «карточке идиота» ключевые слова, чтобы я не забыла важные моменты. Помню, когда мы делали бриоши, мы неожиданно для себя стали их называть так: самая большая бриошь — папа, средняя бриошь — мама и маленькая — детка. На «карточке идиота» появилось прямо-таки кровожадное послание — «Это детка; сними голову», «Ударь папу», «Разрежь мать», «30 сек. Вымой руки». Часто мне доводилось читать такие полезные замечания Рут: «Не хватай ртом воздух», «Вытри лицо», «Не гони».

Съемка почти всегда шла без перерыва, и лишь в нескольких случаях, например после катастрофы с луковым супом на первом шоу, нам пришлось остановиться, стереть снятое и повторить съемку снова. Иногда подводило электричество, иногда я сама. Как-то раз, объясняя, как готовится «Омар по-американски», я получила удар током от микрофона всякий раз, когда дотрагивалась до плиты. Это был словно укус пчелы. Мы нашли неисправную клемму и продолжили работу. В другой раз «Огненное суфле» осело прямо на тарелке, когда я неслала его к столу (я забыла положить крахмал). Тогда мы просто подождали, когда в духовке будет готово запасное суфле, и использовали его. В остальном же мы не исправляли мои оплошности, и в целом это было разумно.

Где-то на половине цикла программ, на шоу, рассказывавшем о тушении мяса, наш телеканал переехал в замечательное новое здание, и мы получили прекрасную студию с самой современной аппаратурой — осветительной, звукозаписывающей. И все же мы скучали по нашему чердаку. Там царила особая, уютная атмосфера. Там мы были семьей, большой семьей — из двадцати четырех человек. Мы вместе ели блюда после записи передач, а иногда даже устраивали вечеринки. Но там, конечно, было невозможно снимать передачи в цвете. В новых сериях наши продукты перестали быть серыми, заиграли разными цветами. Передача «Французский шеф-повар» приобрела новое измерение.



// **ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ**

Всем замечательным людям, остававшимся за кадром, благодаря которым кипели наши кастрюли. Это:

Съемочная группа телеканала WGBH-TV, с ее неизменным аппетитом к работе и блюдам французской кухни.

Наши добровольные помощники по уборке и мытью посуды: Бесс Бегъен, Лиз Бишоп, Кэтрин Копленд, Бесс Хопкинс и Мэри о'Брайен, а также наши добровольные секретари Гледис Кристоферсон, Пат Крофорд, Эйми Де Фриз, Элен Ричмонд и Эдит Зельцер – постоянные, надежные и бесценные партнеры.

Союз дизайнеров Кембриджа, предоставивший нам мебель, посуду, столовое белье и всевозможные горшки и другие элементы декора для наших первых шестидесяти шести программ.

Кембриджская электрическая компания, чей уютный чердак стал местом рождения первых наших программ, чьи сотрудники, от симпатичных телефонистов до старших менеджеров, были всегда готовы нам помочь, а квалифицированные сантехники неоднократно удаляли остатки французского супа буйабес из труб канализации на трех этажах.

Фрэнсис Маэрд, проектировавший и построивший нашу новую кухню.

Компания «Бостон Эдисон», которая, вместе с «Бойд корпорейшн», «Фриджидер сейлс корпорейшн» и «Грей сейлс», оборудовала нашу новую студию-кухню всевозможными электрическими чудесами.

Компания «Грин-Стэмпе», благодаря спонсорской помощи которой телеканал WGBH-TV смог создать наши первые тринадцать серий, и «Сентри-Сторс», благодаря которой мы попали в Милуоки.

Компании «Сейфвэй-Сторс», «Хиллз-Бразерс-кофе» и «Полароид корпорейшн», чьи щедрые гранты на общественные нужды позволили нам продолжить работу над программой.

Рассел Мораш, наш изначальный режиссер и продюсер, обеспечивавший «Французского шеф-повара» техническими средствами и вдохновлявший всех нас, и Дэвид Гриффитс, сменивший впоследствии Рассела в качестве режиссера.

Рут Локвуд, мое «второе я» и продюсер, без усталости работавшая над разработкой и съемками нашей программы. Ее талант и умение превращать кулинарный рецепт в драматическое действие просто уникальны, а ее дружелюбие и дипломатичность не раз выручали наш проект.

Пол Чайльд, который всегда был рядом: как носильщик, мойщик посуды, официальный фотограф, нарезчик лука и грибов, редактор, менеджер, дегустатор, генератор идей, поэт и супруг.

С любовью и благодарностью ко всем. Желаю вам

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
TOUJOURS BON APPETIT!