

Анна Игоревна Иванченко

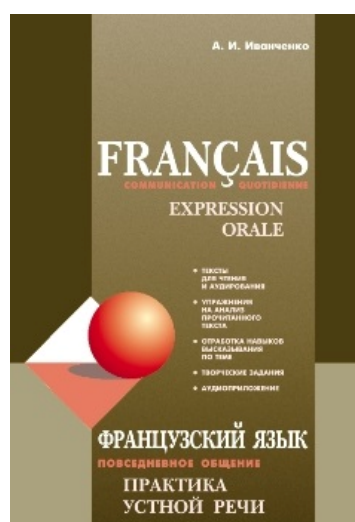
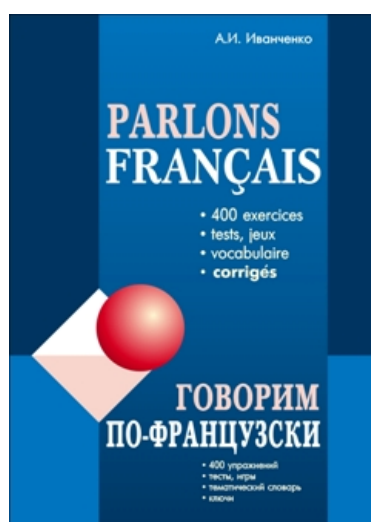
# ИСКУССТВО ФРАНЦУЗСКОГО ЗАСТОЛЬЯ

В этой брошюре рассказывается о гастрономических традициях Франции, кулинарных привычках французов и освещаются некоторые особенности их менталитета. Здесь предлагаются также распространённые речевые клише для застолья.

Данные материалы являются дополнением к следующим учебным пособиям:

«Говорим по-французски»

«Повседневное общение: практика устной речи».



## СОДЕРЖАНИЕ

Нормандская дыра	.....	2
Когда французы едят полено	.....	3
Пирог волхвов	.....	4
Ловушки этикета или Приём гостей	.....	6
Почему французы едят в хлеву	.....	7

© А.И. Иванченко, 2017

# НОРМАНДСКАЯ ДЫРА

## Что такое нормандская дыра?

В «нормандской дыре» (*trou *m* normand*) нет ничего таинственного или страшного. Это старая гастрономическая традиция подавать небольшую порцию крепкого напитка в середине обеда или ужина. Доза охлаждённого алкоголя способствует скорейшему пищеварению.

Существует также одноимённый десерт «Нормандская дыра»: яблочный сорбет (мороженое) с кальвадосом.

## Почему «дыра»?

Эта порция алкоголя подаётся после основного блюда и тем самым разбивает чёткую структуру французского обеда или ужина: закуска, горячее блюдо, десерт.

## Почему «нормандская»?

В качестве «дыры» часто подаётся нормандский напиток кальвадос, крепкая яблочная настойка. Отмечу, что сегодня вам могут предложить «нормандскую дыру» не только в Нормандии.

## А в других регионах?

Кулинарные амбиции других регионов дают о себе знать, и традиционный кальвадос заменяется местными напитками. Так, встречаются, например: «севенская дыра» (*trou *m* cévenol*), от Севенских гор на юге Франции (*Les Cévennes*) или «эльзасская дыра» (*trou *m* alsacien*), от западной провинции Эльзас (*L'Alsace*).

## Нормандская дыра за каждым застольем?

Следует заметить, что «дыру» подают не каждый раз, когда принимают гостей, а только если ужин действительно обильный, с большой сменой блюд: например, две закуски, одно-два горячих, после которых предполагается поднос с сырами и ещё десерт.

## Интересный факт

Во Франции существует Большой Орден Нормандской Дыры, в который входят производители и ценители традиционных напитков Нормандии – кальвадоса и сидра. Их девиз: «Пей мало, но хорошего» (*Bois peu mais bon*). Сегодня к нему стали добавлять: «если только не за рулём» (*sauf si l'on conduit*).

## КОГДА ФРАНЦУЗЫ ЕДЯТ ПОЛЕНО

### Что такое «полено»?

Полено (**bûche f**) – это традиционный десерт, который французы подают на Рождество или ужин перед Рождеством. Обычно, это бисквитный пирог с кремом в форме полена, щедро украшенный рождественской символикой.

### Почему именно полено?

Ещё с дохристианских времён у европейских народов существовал обычай сжигать настоящее деревянное полено (**bûche f de bois**) в качестве дара богам в день зимнего солнцестояния (**solstice m d’hiver**). Несмотря на распространение христианства, этот языческий обычай не был полностью забыт.

В Средние века полено должно было гореть с кануна Рождества 24 декабря (**le Réveillon**) до праздника Эпифании 6 января (**l’Épiphanie f**) для привлечения удачи и защиты от ведьм. Ритуалы зажжения полена отличались в разных регионах. Часто самый старший в семье зажигал полено, орошая его молоком или мёдом в память о прекрасном Эдеме; или вином, в память о винограднике Ноя, выращенном после обновления мира (после потопа).

### Когда появился десерт полено?

В конце XIX века (к 1870 г.) деревянное полено трансформировалось в десерт. Точное имя кондитера установить сложно. Считается, что идея торта в форме полена пришла в голову сразу нескольким поварам.

Подробнее о Рождестве во Франции см. статью

[http://www.shkola-ivanchenko.ru/france/noel\\_rozhdestvo.php](http://www.shkola-ivanchenko.ru/france/noel_rozhdestvo.php)

# ПИРОГ ВОЛХВОВ

## Кто такие волхвы?

Волхвы (les Rois mages) – это восточные мудрецы, которые, следуя за движением Вифлеемской звезды (l'étoile de Bethléem), пришли поклониться младенцу Иисусу (l'enfant Jésus) и принесли ему дары: золото (de l'or), ладан (de l'encens) и смирну (de la myrrhe).

## Сколько было волхвов?

Их было несколько. В IV веке христианская Церковь уточнила их количество: трое, и дала им имена: Гаспар (Gaspard), Мельхиор (Melchior) и Бальтазар (Balthazar).

## Волхвы или короли?

Иногда в переводных текстах встречается калька с французского «короли / цари магии» (les Rois mages). Тем не менее, Библия ничего не говорит о социальном статусе восточных мудрецов; идея о их царском происхождении возникла у теолога Тертуллиана (Tertullien) в III веке.

## Что такое пирог волхвов?

Пирог волхвов (la galette des Rois) – это десерт, обычно с марципаном (миндальной пудрой), напоминающий о поклонении волхвов; эта традиция уходит корнями в Средние века.

В пироге запекается сюрприз. Изначально это был боб (la fève), который своим внешним видом символизирует плод, то есть младенца Иисуса. Сегодня боб заменяют небольшой фигуркой. Тот, кому достанется кусок пирога с сюрпризом, провозглашается «королём» (le roi) / «королевой» (la reine) вечера.

## Когда печётся пирог волхвов?

Считается, что волхвы с дарами пришли к Иисусу 6 января, этот праздник называется Богоявлением, иначе Эпифания (l'Épiphanie). Пирог обычно пекут в течение всего января, начиная с первого воскресенья.

## Как подаётся пирог волхвов?

Пирог волхвов подаётся на десерт и, как правило, это повод для приятного застолья с друзьями или в кругу семьи. Хозяйка (или хозяин) дома разрезает пирог по количеству присутствующих. Если за столом есть дети, то часто самый младший из них говорит, кому

подать какой кусок. Если детей нет, то иногда самый младший из гостей отвечает на вопрос хозяйки «Кому этот кусок?» (**Pour qui est cette part ?**), а иногда и сама хозяйка раздаёт присутствующим куски пирога.

Важно помнить, что в пироге волхвов, даже купленном в магазине, обязательно будет твёрдый предмет, «боб», поэтому... его рекомендуется есть аккуратно. Тот, кто находит в своём куске «боб», объявляет: «У меня боб!» (**J'ai la fève !**).

### **В чём смысл пирога волхвов?**

Мне доводилось слышать подобный вопрос от русских коллег. На мой взгляд, главный смысл этой традиции в том, чтобы вспомнить библейскую историю рождения Христа. Именно поэтому в католических школах полдник с пирогом волхвов – обязательное мероприятие в январе.

Пирог волхвов, это также сохранение гастрономических традиций Франции и повод пригласить друзей на ужин.

И, наконец, это просто очень оригинальный десерт даже вне контекста религии и традиций.

### **Несколько выражений на французском языке**

l'Évangile de Matthieu	Евангелие от Матфея
le Messie	Мессия
l'enfant Jésus	младенец Иисус
l'Adoration des Rois mages	Поклонение волхвов
apporter des offrandes	принести дары
partager la galette des Rois	разделить (вместе съесть) пирог волхвов
rendre hommage	воздать честь
Qui a la fève ?	У кого боб?
J'ai la fève !	У меня боб!
J'ai eu la fève.	Мне достался боб.

## ЛОВУШКИ ЭТИКЕТА И ПРИЁМ ГОСТЕЙ

Приём гостей – это искусство, полное условностей, устойчивых выражений и... ловушек этикета. Предлагаю этапы стандартного вечера с друзьями и набор речевых клише.

1. В дверь позвонили, на пороге стоят гости. Вы хотите пригласить их войти в дом: «**Заходите, пожалуйста**». И сталкиваетесь с первой ловушкой: русским так и хочется сказать *Entrez s'il vous plaît*. Но это прозвучит не как приглашение, а как распоряжение (что не очень приятно). Всё дело в слове «**пожалуйста**»: *s'il vous plaît* употребляется, когда вы просите / требуете что-либо; но если вы приглашаете, то лучше сказать **Entrez, je vous en prie**.

2. Гости вошли в дом. Вы хотите им сказать: «**Раздевайтесь**». И здесь подстерегает следующая ловушка: нельзя переводить дословно – *Déshabillez-vous*, это повергнет ваших гостей в шок (глагол *se déshabiller* означает «раздеваться», то есть «снимать всю одежду»). Гостям надо сказать **Je prends votre manteau** «Я беру ваше пальто».

3. Гости принесли вам небольшой подарок, вы его берёте и, естественно, говорите «**Спасибо**». И всё? Но этого мало! Ловушка французского этикета заключается в том, что к банальному **Merci** надо добавить ещё несколько реплик, например:

<b>C'est très gentil.</b>	Это очень любезно.
<b>Ça me fait vraiment plaisir.</b>	Мне это правда приятно/нравится.
<b>Il ne fallait pas.</b>	Не стоило.
<b>Vous me gênez.</b>	Вы меня балуете.

4. Гости выпили аперитив (напитки, предваряющие приём пищи). Вы собираетесь пригласить их к обеденному столу и хотите сказать: «**Приглашаю к столу**» и тут кроется ещё одна ловушка: вам не нужен глагол *inviter* «приглашать». В таких ситуациях обычно говорят:

<b>Et si on passait à table ?</b>	А что если мы перейдём к столу?
<b>Voulez-vous passer à table ?</b>	Хотите перейти к столу?

5. За столом вы просите передать соль «**Передайте, пожалуйста, соль**» и встречаете сразу две ловушки. Во-первых, глагол *donner* «давать» здесь неуместен, в этой ситуации используется *passer* «передавать». Во-вторых, не надо употреблять частичный артикль *du sel*, если вы хотите, чтобы вам передали всю солонку, а не щепотку соли из неё. Таким образом, надо сказать: **Vous pouvez me passer le sel, s'il vous plaît**.

6. Гости уходят. Уф! Последнее испытание – вам надо с ними попрощаться. Сказать просто «До свидания» **Au revoir** не очень вежливо (можно подумать, что вам не понравился вечер или вы устали). К этому надо добавить что-то оптимистичное, например:

<b>C'était un plaisir de vous voir.</b>	Приятно было вас видеть.
<b>Merci d'être venu(s).</b>	Спасибо, что пришли.
<b>À la prochaine.</b>	До следующего раза.
<b>À bientôt.</b>	До скорых встреч.

Не попадайтесь в ловушки французского этикета!

## ПОЧЕМУ ФРАНЦУЗЫ ЕДЯТ В ХЛЕВУ

Конечно, в прямом смысле, французы в хлеву не едят. Они едят в ресторанах, которые иногда называются L'étable «Хлев». Но почему такое странное, с точки зрения русского языка, название?

Во-первых, во французском слове «хлев» слышатся «столы» во множественном числе: l'étable / les tables [letabl], что уже вызывает аппетит.

Во-вторых, французское слово «хлев» не ассоциируется с грязью; оно связано с местом, где разрешилась от бремени Дева Мария. Этот оттенок смысла поддерживается католической традицией перед Рождеством ставить в домах ясли – сценку, изображающую Святое Семейство в хлеву с животными, пастухами и волхвами.

Например, в Лилле недалеко от старинной церкви Святой Катерины (основание XV века) есть небольшой ресторан традиционной французской кухни L'étable «Хлев». В силу своего расположения, в этом названии отражается целая гамма эмоций и нюансов значений.

На сайте [www.shkola-ivanchenko.ru](http://www.shkola-ivanchenko.ru) вы найдёте свежие материалы:

Мои пособия можно приобрести:

- в **Озоне** <https://www.ozon.ru/person/260892/?sort=rate&partner=a-ivanchenko>,
- в **Буквоеде** <https://www.bookvoed.ru/books?genre=60&contributor=-1045396799>
- и других магазинах.