УДК 640.4

4. ЗАРОДЖЕННЯ КУЛІНАРНОГО МИСТЕЦТВА У ФРАНЦІЇ

Хугаєва А.С., здобувачка,
Ущаповський А.О., асистент,
Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

Вступ. Батьківщина великих гурманів – Франція, здавна користується заслуженою славою законодавиці кулінарного мистецтва. Найважливіший елемент способу життя, що характеризує людину чи не з усіх сторін - ось що таке їжа для французів. У середньовіччя французька їжа вже була важливою частиною життя багатьох людей [1].

Матеріали і методи. В роботі використані результати досліджень вітчизняних та закордонних фахівців. Для обробки, викладення та узагальнення отриманої інформації використані методи системного пошуку, аналізу та синтезу.

Результати. Французька кухня веде свій початок з часів середньовіччя. Серед аристократів тих часів пишні бенкети були звичайною справою. Кілька страв подавали одночасно, цей звичай називався сервіс aquafusion, що у прямому перекладі означає перемішане обслуговування. В ті часи люди зазвичай їли руками.

М’ясо нарізали великими шматками та їли з густими та пряними соусами. Популярною стравою були пироги, причому кірка з тіста служила насамперед як ємність для їжі, а не сама страва. На десерт подавалися драже. Також на десерт подавалися витримані види сиру та пряні вина, такі як Гіппокрас.

Гіппокрас - це напій, виготовлений з вина змішаного з цукром та спеціями, який іноді ще подається нагрітим. Його проціджували через конічний тканинний фільтр- мішок званий гіппократус , звідси походить і назва напою.

Продуктовий набір середньовіччя сильно залежав від пори року та церковного календаря. Восени та влітку на столах був достаток, взимку та навесні раціон був більш мізерним. Багато продуктів консервували сіллю, спеціями, медом та іншими натуральними консервантами. Рибу їли під час християнських постів. У штучних прісноводних ставках виловлювали коропа, щуку, ляща, інших риб. За часів середньовіччя у Франції велику роль грає візуальна складова кожної страви, щоб надати яскраві відтінки страві кухарі використовували зелений сік шпинату, жовтий шафран та інші приправи, що надають яскравий колір [2].

Французьку кухню неможливо уявити без десертів крем-брюле, клафуті, бла манже всі ці десерти з'явилися у Франції. Одне з найпопулярніших французьких солодощів макарон, набуло широкого поширення у Франції, завдяки Катерині Медичі. Вона привезла італійського кондитера на своє весілля з Генріхом другим, із цього моменту десерт став невід'ємною частиною місцевої кухні та почав набирати стрімку популярність у Європі.

Висока кухня виникла в XVII столітті завдяки шеф-кухару на ім'я Франсуа Ла Варенн, він запропонував замінити застарілі середньовічні рецепти, які

складаються з важкої випічки на більш легкі та вишукані страви. Впершій кулінарній книзі він вперше представив крем- соус Бешамель, десерт Мільфей та багато іншого.

Один із великих французьких кухарів Огюст Ескоф'є ввів таку новацію: кожну окрему операцію з приготування тієї чи іншої страви повинні виконувати різні люди. Тобто, на кухні професіоналів розбили по процесах: один кухар смажить м'ясо, інший готує соус, третій збирає та видає готову страву. Такий спосіб приготування дозволяв подати на стіл страви максимально свіжими.

Саме поняття ресторан з'явилося в 1765, завдяки парижанину Буланже, який почав продавати бульйони в своїй таверні. У 18 столітті в міру того як розвивався Париж м'ясники почали продавати бульйони, зроблені з обрізків м'яса для робітників та торговців. Ці прилавки із супом стали називати ресторанами. У Франції з'явилися перші ресторани в 1786 року.

У 1814 році в Парижі налічувалося вже 300 ресторанів.

Одним з основоположників високої французької кухні вважають Марі-Антуана Карема. Він створив перший традиційний французький багет. Королем всіх французьких сирів вважається сир Брі. Перший спогад про цей сир з'явився під час правління Карла Великого. Він дуже подобався правителю. З того часу його почали вважати сиром королів.

З 1950-х років французька їжа стала вважатися символом вишуканості та стилю. Було скорочено порції страв та збільшено розмір тарілок. Страви віртуозно прикрашали та ефектно подавали. Кількість страв за їжу зменшилася, але в обід, сніданок і вечерю стали подавати різний обсяг страв. Також на кількість страв впливала подія чи день тижня – у вихідні дозволялося вживати більше їжі [3].

Висновки. Історія французької кухні багата і цікава. Від початку її розвитку в середньовіччі до сучасних тенденцій, французька кухня завжди була в центрі уваги гурманів. Розвиток кулінарних традицій Франції відбувався під впливом різних історичних подій. Важливою частиною цієї історії є поява ресторанів та розвиток вишуканих страв, що стали символом французької кухні. Усі ці аспекти стали фундаментом для сучасної французької кухні, яка є визначною у світовій кулінарії. Її вплив можна побачити у багатьох ресторанах по всьому світу . Французька кухня продовжує вражати своїми смаками, ароматами та традиціями, що робить її однією з найпопулярніших у світі.

Література

1. Peretti C. Dix-huit questions sur le système éducatif. Paris: La Documentation française. Les études de la Documentation française / C. Peretti. – 2004. – 254 p.

2. Історія французької кухні. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.ecoleducasse.com/en/blog/history-french-cuisine

3. Кулінарна етнологія [Текст] : підручник / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка ; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. — Херсон : Олді-плюс, 2021. — 756 с. — ISBN 978-966-289-434-9.