

94(100)(082)

170

Міністерство освіти і науки України
ДВНЗ «Криворізький національний університет»
Криворізький педагогічний інститут
Історичний факультет
Кафедра всесвітньої історії



ДОСЛІДЖЕННЯ І РОЗВІДКИ З ВСЕСВІТНЬОЇ ІСТОРІЇ І ПРАВОНАВСТВА

Випуск 13

6. Киянская О.И. Южное общество декабристов / О.И. Киянская. – М.: Алма-Пресс, 2006. – 341 с.
7. Киянская О.И. Кто такие декабристы и за что они боролись (Неюбилейные заметки о юбилейных конференциях) / О.И. Киянская // Отечественная история. – 2001. – №5. – С.207 – 213.
8. Лотман Ю.М. Декабрист в повседневной жизни / Ю.М. Лотман // Литературное наследие декабристов. Сборник [под ред. В.Г. Базанова, В.Э. Вацура]. – Л.: Наука, 1975. – С. 25 – 74.
9. Пантин И.К. Революционная традиция в России: 1783-1883 гг. / И.К. Пантин, Е.Г. Плимак, В.Г. Хорос. – М.: Мысль, 1986. – 343 с.
10. Рудницкая Е.Л. «Устойчивость – первое условие общественного благополучия»: Русская мысль пушкинского периода /Е.Л. Рудницкая // Отечественная история. – 1999. – №3. – С.3 – 24; Рахматуллин М.А. Движение декабристов / М.А. Рахматуллин // Отечественная история. – 2000. – №6. – С.102 – 115.; Ильин П.В. Новое об истории декабристского движения (по страницам неизвестной рукописи записок С.П. Трубецкого) // Отечественная история. – 2003. – №6. – С.138 – 146.; Экштут С.А. В поисках исторической альтернативы. Александр I. Его сподвижники декабристы / С.А. Экштут. – М.: АСТ: Астрель, 2005. – 604 с.; 14 декабря 1825 года. Источники. Исследования. Историография. Библиография. – СПб.; Кишинёв: Нестор, 2002. – 268 с.; Освободительное движение в России. Вып.21. /Под ред. В.А. Фёдорова. – Саратов: Саратовский университет, 2006. – 234 с.
11. Тимофеев Д.В. «Гражданин» и «государство» в России первой четверти XIX в: к истории понятий / Д.В. Тимофеев // Вопросы истории. – 2009. – п№5. – С.98 – 107.
12. Эйдельман Н.Я. Революция сверху / Н.Я. Эйдельман. – М.: Книга, 1989. – 176 с.

УДК 929:641+930.85(44) «1784/1833»

В. О. ЯШИН

кандидат історичних наук, доцент

АНТОНІН (МАРІ-АНТУАН) КАРЕМ: БІОГРАФІЧНІ НОТАТКИ ДО ПОСТАТІ МИТЦЯ

У цій статті досліджується біографія та основні етапи професійної діяльності Антоніна (Марі-Антуана) Карема, французького кухара епохи Імперії та Реставрації, засновника французької «високої кухні» й реформатора кулінарії.

Ключові слова: Карем, історія кухні, французька кухня, гастрономія, Карем, наполеонівська Імперія, епоха Реставрації.

This article examines the main stages of biography and professional activities Antonina (Marie-Antoine) Karem, a French cook of Empire and Restavration era, the founder of the French "haute cuisine" and reformer cooking.

Keywords: Karem, history of cuisine, French cuisine, Gastronomy, Karem, Napoleon Empire, Bourbons Restavration.

Історія кухні у вітчизняній історичній науці – напрям майже невідомий. Це не дивно. Власне, сам напрям досліджень з'являється лише в другій половині ХХ століття і, висловимо думку, що французька школа «Анналів» справила тут помітний методологічний вплив. Українська ж історична наука, настільки

далека свого часу від школи «Анналів», наскільки й від нормальної кухні, а, бувало й просто від їжі, зосереджувалася у ті, далекі вже часи, зовсім на інших об'єктах дослідження. Дійсно, складно досліджувати тістечка в країні де замість витонченого поняття «гастрономія» використовувалося канцелярсько-біологічне «харчування». Убивче, як артилерійський снаряд, «яйце відварне» цинічно знищило тендітні яйця «кокотт». Утім, останні чверть століття ця проблематика також залишається, здебільшого, поза увагою (утім, як і яйця «кокотт»).

Історію кухні можна умовно поділити на два напрями: історію об'єктів і суб'єктів кухні – історію їжі й харчування та історію кухарів. І якщо перша цікавила людство і його побутописців-істориків здавна: розвідки в галузі харчування, як такого, можна найти ще у Геродота; то друга частина – історія кухарів, є відносно молодю. Кулінарні шедеври живуть недовго, а їхні автори часто залишаються невідомими. Зрозуміло, кухарі – не політичні діячі й їхня пряма історична дія проглядається важко, якщо взагалі будь-яким чином визначається. Власних біографів вони не мають, матеріальних залишків своєї діяльності – також.

Однак, є кухарі, чії імена все ж залишилися в історії. Великими кулінарними здібностями наділявся Пен Цзу, міфічний засновник китайської нації. За рецептами великого Конфуція й досі готують їжу жителі його рідного Цюйфу: легендарного Марка Апіцій, римського гурмана, кулінара та автора «De re coquinaria» (I ст. до н.е.); Гійома Тіреля («Подув», XIV ст.), першого, у повному кухонному розумінні, шефа; кухара римських пап Бартоломео Скаппі (XVI ст.); англійського кухара Роберта Мея (XVII ст.), легендарного Франсуа Вателя (XVII ст.); повара, ресторатора й новатора ресторанного виробництва Огюста Ескоф'є (1846-1935), Моріса Булестена та багатьох інших. Серед них однією з найвидатніших постатей, беззаперечно, є фундатор французької т.зв. «високої кухні» («haute cuisine») Марі-Антуан, або, як він сам себе йменував, Антонін Карем (1784-1833).

Постать А. Карема привертала увагу як дослідників так і літераторів. Його діяльність розглядається в історико-культурному, культурологічному, історико-соціологічному, художньо-культурному та інших аспектах. Французький дослідник романтизму, Ж.-К. Бонне зауважував, що «Карем вписав себе своїми тістечками у всю культуру людства»¹ [3, р. 39]. Загалом, внесок А. Карема² у розвиток кухні настільки значний, що згадка про нього чи іншим чином є в більшості досліджень з історії кухні та індустрії їжі в цілому [13]. Коротко згадаємо, зокрема, окрему статтю в «Larousse Gastronomique», широко відому (на жаль, знов не в нас) книгу Я. Келлі, [9], фундаментальну роботу Ж. Берньє, спеціальний розділ в дослідженні П. Метцера [10], згадується в роботі Алана Палмера [12] тощо. Із відносно недавніх відзначимо статтю Д. Голдштейн у «The Slavonic and East European Review» [11, р. 295-297; 8]. Із міжнародних наукових форумів відзначимо Оксфордський симпозіум з їжі

¹ Оригінальний текст: «exerts himself to inscribe into his cakes all of human culture».

² Цікаво, що прізвище великого кухара аж ніяк не кулінарне, навіть, навпаки: воно перекладається як «піст». Пісний кухар, словом.

і куховарства¹ (Oxford Symposium on Food and Cookery), учасники якого (Барбара Убітон) також зверталися до постаті великого гастронома [14]. Про Карема є згадка про нього у «Великому кулінарному словнику» А. Дюма: а вже цей великий (в усіх сенсах) ненажерливий гурман таки знав, про кого слід повідати читачеві. Французька Кулінарна академія, всесвітньо відома «Le Cordon Bleu» регулярно присуджує медаль Карема кращим кондитерам.

Дитинство і юність Марі-Антуана Карема, майбутнього кухара Я. Ротшильда², Ш. Талейрана, англійського короля Георга IV та російського царя Александра I, були тяжкими, наповненими працею і пошуком засобів існування. Він народився 8 червня 1783 року на Рю де Бак, в Парижі і був одним чи то з 15 чи то з 25 дітей у цій збіднілій родині. У 10 років, батько, здатний народити, але несилий утримувати таку прірву дітей, віддав Марі Антуана на виховання і навчання до Барьє дю Мана (Barriere du Maine), власника дешевої закускової на околиці Парижа, де Карем опановував ази своєї майбутньої професії [14, р. 312]. У 1798 році він потрапляє на навчання до знаменитого паризького кондитера Сільвена Байї, звідки і почалося його сходження до вершин кулінарної майстерності.

Саме Сільвен Байї був тією людиною, хто розпізнав, розгледів незаперечний талант Карема. Саме він запросив, а, радше, привів А. Карема до Королівської бібліотеки (пізніше – Національна бібліотека). Байї дозволив Карему двічі на тиждень пополудні відвідувати бібліотеку. Можливо там, вражений описами і зображеннями вишуканої їжі у старовинних гравюрах і фоліантах, Карем остаточно вирішує стати кондитером³. Хоча читав Карем не тільки описи обідів. Книги з архітектури, садово-паркового мистецтва, оповідання про далекі подорожі складали предмет його читацьких уподобань. Там, в бібліотеці, закладаються основи духовного світу. Там закладаються мистецькі підвалини його майбутніх професійних ідей.

Закад Байї знаходився на Рю Вівьєн, неподалік від Пале-Рояля і його відвідували впливові особи і меред них – Ш. Талейран, який став запрошувати Карема як повара, а потім і креативного організатора (в оригінальному розумінні – метрдотеля) дипломатичних обідів. Відтоді кар'єра Карема швидко пішла вгору і він вирішує почати самостійну діяльність.

У 1801 році Карем пішов від Байї. Незважаючи на свої неповні 18 років, він був вже доволі відомим кулінаром і його наймали у найбагатші дома Парижа. Ба більше: Карем був настільки популярний, що дуже скоро вже не йому, а він диктував умови свого контракту: жалування, час роботи, кількість

¹ Абсолютно унікальний форум, під час якого відбуваються не тільки наукові дискусії, але й найперше, кулінарні школи та дегустація страв.

² Яков Меір Ротшильд, засновник гілки французьких Ротшильдів.

³ Так пише сам Карем: «Lorsque commencé j'ai assiduité à fréquenter avec la Bibliothèque,; premier j'avais dix-huit j'étais ans fourrier pâtissier, rue chez Vivienne. Je M.Bailly, n'oublierai que ce M.Jamais égards bon tous les Bailly a eus des sorties pour moi, en me facilitant aller pour dessiner au gravures. lit bien plus cabinet Mais des il encore, m'accordant en assez de me confiance pour charger du l'exécution soin des pièces montées et de qui étaient commandées; car à bon tous lui quoi mes dessins, si je n'avais pâtisserie, pu les faire en pour en la ces voir l'effet et tournure?» [5, p.15].

вільних днів, витрати на організацію кухні тощо. Певною мірою, служба у багатих, аристократичних родинах, розкішні палаци, скульптури, парки — все, у що він був закоханий і в оточенні чого тепер жив, пізніше надихало його на створення його кондитерських шедеврів — як за змістом — смаком, так і за формою — художньо-естетичною реалізацією.

У 1804 році Ш. Талейран запросив Карема до себе на службу, де він до 1814 року і очолював кухню. Служба Карема не обмежувалася кухнею в Пале-Рояль. Одночасно, за спеціальним запрошенням, він організовував весільні та інші святкові та урочисті обіди, розробляючи для них меню і самостійно готуючи страви, перше за все — кондитерські. Зокрема, Карем організовував весілля Жерома Бонапарта з Катериною Вюртемберзькою, весілля Наполеона з Марією-Луїзою, відзначення народження їхніх дітей та багато інших подій в Тюільрі, Пале-Роялі та інших, скажемо, вельми політичних місцях [14, р. 291]. Як писав пізніше сам Карем, «під час правління Наполеона французька кухня була у повному сайві», а «дом Талейрана був першим у всьому Парижі», скромно забувши додати «завдяки мені» [1, с. V].

Тепер, вже доволі заможним і знаним, він був готовий вирішити і свої сімейні справи. 18 жовтня 1808 року він одружився з Генрієтою Софі Мегі де Шитене (Chitenay). Обід, слід розуміти, був знатний.

У 1813 році, ще продовжуючи служити у Талейрана, Карем відкрив власну кондитерську на Рю де ла Пе, яка так і називалася: «Pâtisserie de la rue de la Paix» [8, р. 692]. Власне, у до 1814 року ця вулиця, відкрита у 1806 році від Вандомської площі звалася Рю Наполеон, але вже у 1814 була переназвана й зветься так донині. Сьогодні це вулиця модних і дорогих магазинів. Меренги, крокети, гросс нуга та інші тістечка користувалися великим успіхом у парижан.

У березні 1814 року Талейран організував декілька важливих обідів, на яких мала б обговорюватися доля Наполеона та відновлення при владі Бурбонів. Коли у Париж прибув Александр I, Талейран негайно запросив його на, вражаючий своєю розкішшю і вишуканістю, обід, приготування якого, зрозуміло, також довірив Карему. Саме тут Александр I уперше познайомився із майстерністю Карема.

Намагаючись втертися в довіру до Александра, Талейран запропонував останньому оселитися у Єлисейському палаці. Через якийсь час цар переїхав туди, попросивши Талейрана надати йому Карема як особистого кухаря. З Александром, зрозуміло, прибули до Парижу всі його кухарі, але цар прагнув, щоби хтось із модних французьких кулінарів підняв би рівень і його кухні до, так би мовити, «паризьких висот» і причини тому були політичні. Карем із задоволенням зустрів таку пропозицію, адже на кухні Єлисейського палацу ще декілька років тому «священнодіяв» його кумир, великий Лягупьєр, кухар Мюрата і Наполеона [12, р. 280].

Для Карема Лягупьєр був беззаперечним авторитетом і Карем жалкував про його передчасну смерть: легендарний кухар замерз у 1812 році під Вільно під час відступу французької армії. У величому тоні античної оди звертався Карем до Лягупьєра на двох сторінках у «Le Cuisine Parisien» [6, р.15–16]. «Зій-

ди ж з небес, о тінь великого Лягуп'єра! Почуй голос твого учня і прихильника! Твої надзвичайні таланти здобули тобі поклоніння і ненависть тих, хто хотів осягнути їх... О, мінливість! О, невігластво! О, мерзенна заздрість! В оточенні негод і заздрощів ви вимушені були залишити вашу прекрасну батьківщину щоби піти до Італії, щоби служити могутній людині, яка колись ввела вас до Єлисейського палацу Бурбонів, ви пішли за своїм господарем до Росії, але загинули там страшною смертю, заморозивши руки і ноги у жахливому кліматі півночі»¹, звертався Карем до свого кумира [6, р.15].

Служба у російського царя значно підняла авторитет Карема в Парижі але була також вигідна і самому Александру: кухня Карема надзвичайно піднімала його престиж в очах європейців. Недосконала, з точки зору принципів європейського куховарства, на той час російська кухня дуже відрізнялася від французької, а спалюваний поганою кухнею дипломатичний обід міг коштувати надзвичайно дорого. Відтак, російський цар добре усвідомлював роль гарного повара, особливо такого, як Карем, а ще й запозиченого у самого Талейрана.

Від царя Карем отримав пропозицію поїхати до Санкт-Петербургу і на цьому наполягав навіть царський шеф-кухар (метрдотель) Мюллер. Цього разу Карем відмовився. Після Ватерлоо, коли Александр I повернувся до Парижа, він знову оселився в Єлисейському палаці і знову запросив Карема до себе кухаром [8, р. 694]. Кількома роками по тому, Карем оприлюднив царське меню з 1 по 28 вересня 1815 року [4, р.109-127].

Перебуваючи в Парижі цього разу, Александр I вирішив, що він має слушну нагоду ще раз продемонструвати союзникам всю міць російської армії. (Не дивно: росіяни схильні до показової демонстрації сили де завгодно і з будь-якого приводу. Особливо, якщо адекватної відповіді не очкується). 150 тисяч російської кавалерії й піхоти під орудою 96 генералів мали маневрувати на рівнині Вертю, у 200 кілометрах від Парижу. Організація грандіозного обіду була покладена царем на Карема і триумф Карема був більш вражаючим, ніж маневри російської армії.

За 200 кілометрів від Парижу не можна було достати нічого ані з їжі, ані з продуктів. Усе, до найменших дрібниць, довелося везти із столиці. Ось як сам Карем згадував про це: «Цей великий, екстраординарний обід був блискучим і розкішним, але нескінченно важким для забезпечення, тому що ми опинилися у польовому таборі. Кухарі вимушені були спати на соломі у великому амбарі... мешканці навколишніх сіл вимушені були покинути свої будинки... Спочатку устриці, після супу закуски; потім холодна страва, потім великим шматком м'ясо, потім основні страви з риби, птиці, дичини, м'яса, і додаткові страви овочів... Сервірування закінчується десертами: желе, креми і суфле. Це нескінченно відрізняється від нашого... Всі основні страв треба було різати, навіть жарке. На столах завжди стояли вазы з квітами, які росіяни люблять; між цими вазы десертні тарілки. Все це утворювало лінію дуже приємну для очей... Але наше французьке сервірування елегантніше і розкішніше» [4, р. 150–151].

¹ Переклад автора цієї статті.

Справа в тому, що за французькими правилами, всі блюда подавалися під ковпаками, у відповідній навколишній обстановці: золото, канделябри, кришталі тощо і всі одразу. Як тільки гості сідають, обслуга знімає ковпаки і зала наповнюється ароматами блюд. У російському варіанті, блюда подавалися без ковпаків і послідовно. Карему виступав за французьку подачу, вважаючи її вишуканішою і розкішнішою, але саме ці протести проти російської подачі і сприяли її поширенню, а у 1840-ві роки сервірування «а ля русс» — послідовна подача блюд, — стало переважати у Франції. Між тим, «російська подача» була відома в Парижі як мінімум, з 1810 року: саме так сервірували стіл на прийомах у російського посла Куракіна.

У 1815 році, маючи вже певний соціальний статус і економічну незалежність, Карем публікує перші дві свої книги, «Le Pâtissier royal parisien» та «Le Pâtissier pittoresque». Остання книга була присвячена архітектурі та мала посвяту Мюллеру, який дуже допоміг Карему на кухні Александра I в Парижі [5]. Але це була не просто архітектура. Це були 125 варіантів античної, арабської та, модної на той час, єгипетської архітектури, тих самих «pieces montées»¹, завдяки яким Карем увійшов в історію світової культури, що їх належало виготовити з цукру, борошна та яєць для прикраси величезних тортів. Карем почав цю книгу викладом так званих «п'яти ордерів архітектури» архітектора епохи Італійського Відродження Джакомо Бароцціо да Віньоли.

Карем вважав, що кондитери мають добре знати архітектуру, щоби конструювати і встановлювати на своїх виробках ці самі «pieces montées». І він був правий: адже розмір таких прикрас сягав одного метра заввишки і до півметра завширшки! Це були справжні витвори мистецтва, виконані у кольоровій гамі, при чому, кольори створювалися із кондитерської сировини, а головне – їстівні і фантастично смачні. У своїх мистецько-кулінарно-архітектурних студіях Карем наслідував Жана Ніколя Луї Дюрана – видатного представника неокласицизму, але і сам зробив багато [8, р. 697]. Карем навіть розробляє необхідні розміри і пропорції, за яких його прикраси можуть бути встановлені успішно. І всі його проекти були втілені. Він писав: «чого вартували б усі мої ідеї, якби я не міг втілити їх у тісті і цукрі?» [5, р. 22]. Власне, важко сказати, у чому більш великий був Карем: у архітектурних проектах своїх тортів чи у їхній рецептурі.

У 1816 році, попри декілька запрошень Александра I, Карем переїздить до Лондона де стає шеф-кухарем тодішнього принца-регента, майбутнього короля Георга. У 1818 році Карем, «висушений тугою за Батьківщиною» повертається до Франції, де, ангажований Александром I, керує його кухнею під час Аахенського конгресу [14, р. 291]. Звідам Карем знову відправляється до Британії, тепер вже кухаром лорда Чарльза Стюарта, майбутнього британського амбасадора у Відні.

Того ж 1818 року Карем, нарешті, погоджується очолити кухню Александра I. Висловлюється думка, що Карем погодився на цю пропозицію за наполяганням Талейрана і що він мав якусь таємну місію. Утім, доказів ані цієї ані

¹ Кондитерські прикраси із тіста, карамелі, марципан тощо скульптурного вигляду. Застосовуються, зокрема, як наверхні елементи для весільних та інших урочистих тортів.

зворотної тези, наразі, немає. Але, коли Карем прибув до Росії, куди він місяць діставався морем, після представлення князю Петру Волконському, Карем із розпачом дізнався, що цар день тому відправився у подорож до Архангельська і ця подорож буде продовжуватися, щонайменше, 40 днів.

Перебуваючи в Росії, Карем знайшов російську кухню «збідненою внаслідок довгої зими». Овочі, які вирощували багаті сім'ї в теплицях, Карем визначав як несмачні. Одночасно Карем високо оцінив юшку із стерляді із шампанським, взагалі різноманіття супів, російські закуски, пироги та хліб. Карем запропонував декілька рецептів для російської кухні, але знав він її погано і рецепти виявилися невдалими. До того ж, Карему не сподобалася російська система управління кухнею і особливо – витратами на кухню. У 1819 році Карем повернувся додому. «О, Франціє! О, моя прекрасна країно! Твоє сонце сяє усім країнам світу!», писав він по поверненні [4, р. 109].

І все ж російська тема залишилася у кулінарній творчості Карема. Перше, саме з того часу його стали звати Антонін – так його називали в Росії. Він також створив декілька проектів «pieces montées», які для нього були елементами екзотичного Сходу: т.зв «Grande chaumière russe»: «Pavillon moscovite», «Grand pavillon musulman-russe» та «Ermitage russe» із відповідними рецептами [5, р. 23]. Ось, наприклад, рецепт «Pavillon moscovite», в якому використані, зокрема, марципан, молочний шоколад, бісквіт, міндальна паста тощо: «Le exécuté de rocher doit être biscuit marbré en rouge, et couleur orange et pavillon de le est jaune; de couleur chocolat; les au lait jalousies ainsi que galeries les des doivent être vertes, vitraux croisées jaunes et violets; fragment l'arcade qui soutient le de le être exécuté pâte d'amande marbrée pont peut en de de blanc vert» [5, р. 23].

У 1815 році А. Карем був запрошений княгинєю Катериною Багратіон, удовою генерала Багратіона, про яку Карем писав, що «смак мадам Багратіон виключно вишуканий». Тут слід зробити невеликий політичний відступ. Катерина Багратіон, народжена Скавронська, особа вельми і вельми вільної поведінки, мешкала в Європі ще з 1805 року і як Багратіон не намагався повернути її до Росії, йому це не вдалося. Офіційно вона виїхала нібито на лікування, але якимось швидко вилікувалася і у подальшому знайшла втіху в обіймах перших осіб європейської політики. У Європі її звали «Оголений янгол»: вона полюбляла дуже прозорі і дуже сміливі плаття, які спокусливо облягали її розкішне тіло¹. Вона була коханкою Меттенріха і навіть народила від нього доньку Клементіну. Амурні справи пов'язували її з принцем Вюртемберзьким, Ф. фон Шуленбургом, Людвігом Пруським та багатьма іншими. Зокрема, невгамовна княгиня намагалася заволодіти увагою також і Александра І. Серед коханців княгині був лорд Чарльз Стюарт. Цікаво, що Карем у 1815 році якийсь час був кухаром княгині Багратіон, якраз тоді вона мешкала в Парижі, а роком пізніше став кухаром того самого лорда Стюарта. Салон княгині в Парижі був доволі відомий і сама вона хвалилася своєю обізнаніс-

¹ Хто бачив, той стверджував.

то в таємницях європейської політики. Невідомо, чи був обізнаний в цьому Карем, але географія його професійної діяльності, та якщо врахувати думки стосовно причин його перебування в Росії і участі в цьому Талейрана (див. вище), то все це наводить на певні цікаві роздуми.

У 1821 році, на запрошення лорда Стюарта, Карем відправився з ним до Відня, куди останній був призначений амбасадором. Посада метрдотеля англійського посла в Відні принесла Карему міжнародну відомість. Під час перебування у Відні Карем активно працює над своїми архітектурними проектами та видає «Projets d'architecture, destinés aux embellissements de Saint-Petersbourg», серію з п'яти архітектурних малюнків, присвячену Александру I [7]. Видання обійшлося дорого і матеріально суттєво допоміг лорд Стюарт. До 1826 року вийшло декілька видань цієї книги, до речі, високо оціненої митцями і архітекторами. На знак поваги, Александр I передав через лорда Стюарта подарунок Карему — коштовний перстень із діамантом.

Однак, є підстави сумніватися у справжній ширості царя до Карема. Перстень із діамантом – то надзвичайний подарунок як для кухара, який, до того ж, не побажав залишатися в Росії. Скоріше, через Карема, цар робив певний жест у бік короля Георга IV, кухаром якого був тоді Карем [8, р. 711].

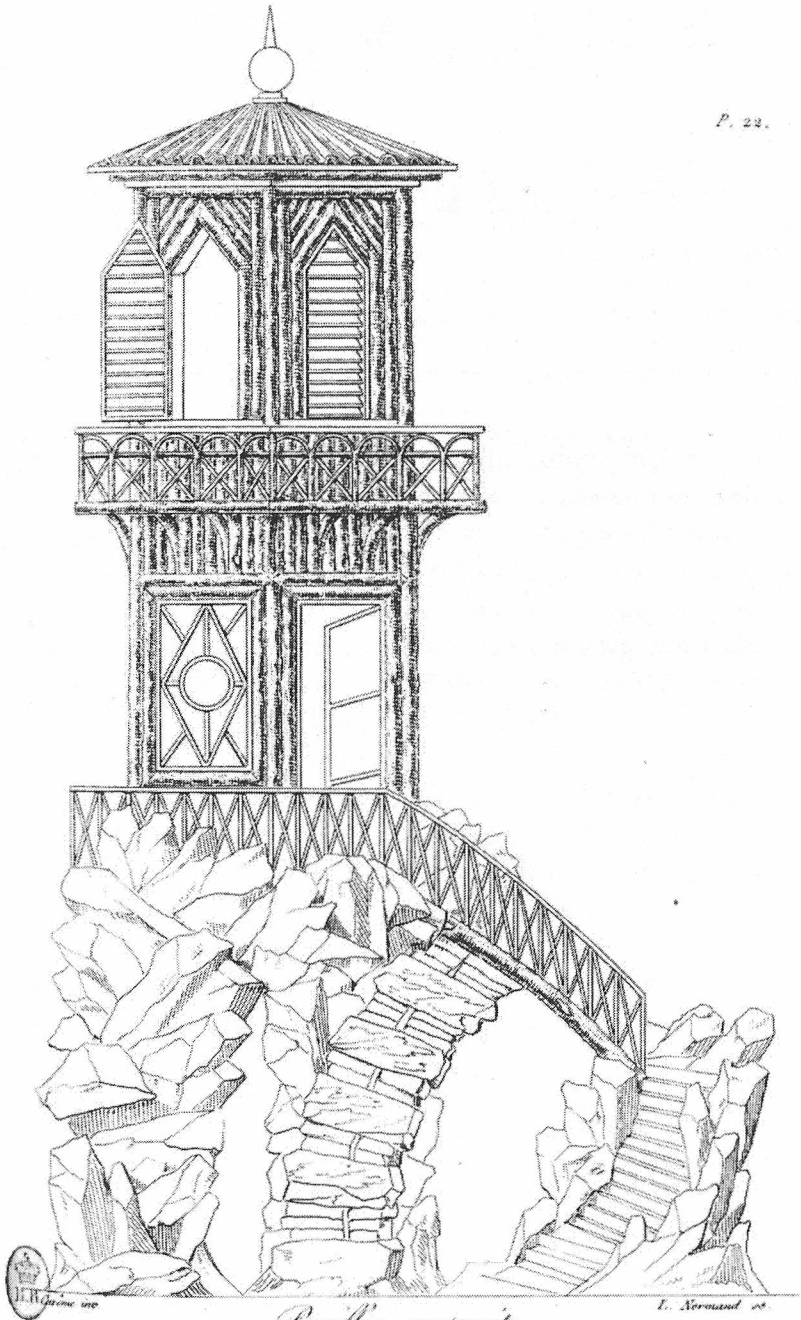
У 1823 році Карем був запрошений на службу бароном де Ротшильдом (французьким). Як об'їздив та його жінка Бетті мешкали із королівським розмахом в Парижі та у своєму палаці в Болоньї. Можливо, це були найкращі часи Карема як кухара і кондитера. Ротшильди не жаліли грошей на обіди і прийоми: євреї, що тільки-но піднялися з міняїл до вершин багатства, в антисемітській Франції, мали воювати за своє місце серед французької аристократії. Умови служби у Ротшильдів були настільки гарні, що Карем, мінімум, двічі відмовлявся від пропозицій Георга V обійняти місце метрдотеля, хоча пропонувані йому умови були просто казкові. У листі до Леді Морган (псевдо Сідні Оуенсон, ірландської новелістки) Карем писав: «лорд Коллінгам, оберцеремонімайстер короля, пропонував мені 500 фунтів стерлінгів жалування, залишивши мене повним господарем заготовлення провізії і давав мені 15 днів вільних на місяць, а понад те, у випадку смерті короля, моє жалування ставало б моїм довічним пансіоном» [1, т. 1, с. III].

Ірландська новелістка, Леді Морган (Сідні Оуенсон), вражена стравами і кулінарним талантом кухара, присвятила декілька сторінок А. Карему у своїй «Le France», а також публікувала захоплені відгуки про обіди натхненно створені великим гастрономом [1, т. 1, с. III]. Та й Карем, скажемо, знав собі ціну. Ось як він писав до Леді Морган про один із найкращих своїх обідів: «Милостю вашою слава моя значно зросла утішним відгуком про обід...6 липня 1829 року. Обід цей уславиться в гастрономічній історії Франції як уславлені були в давні часи обіди Євмея й Улісса, Ахілла... вечері Александра Великого у Вавилоні, піри Алцинуса і Марка Антонія із Клеопатрою, пір Трімальціона і, нарешті, розкішні піри в Шантільї, що увійшли в славу французької гастрономії» [1, т. 1, с. III]. На цьому, що його давали Ротшильди, були присутні багато хто із французької аристократії, а також композитор Д. Россіні [14 р. 292].

DE LAGUIPIÈRE.

Lève-toi, ombre illustre de Laguipière ! entends la voix de l'homme qui fut ton admirateur et ton élève. Tes talents extraordinaires te valurent la haine et la persécution de ceux qui devaient t'estimer en reconnaissance de ta noble émulation pour le perfectionnement de ton état ! Mais que dis-je ? l'homme de talent doit-il donc jouir en paix du fruit de ses méditations ? n'en ai-je pas fait la pitoyable expérience ? O vicissitude ! O ignorance ! O détestable envie ! O Laguipière ! l'infame calomnie t'entoura de viles tribulations ; par la cabale tu te vis forcé de quitter ta belle patrie, pour aller en Italie servir un homme puissant dont tu avais fait naguère les délices à l'Élysée-Bourbon. Tu suivis ton roi en Russie ; mais hélas ! par une fatalité trop déplorable dans nos fastes militaires, tu as péri misérablement, les pieds et les mains gelés par l'affreux climat du Nord. Tu fus contraint de te voir attacher sans mouvement derrière la voiture de ton roi, espérant fuir cette terre meurtrière ; mais hélas ! l'implacable mort t'avait déjà frappé. Arrivé à Wilna, ton prince généreux prodigua l'or pour te sauver, et ton corps expirant ne pouvait plus recevoir de nourriture.

O mon maître ! tu vécus persécuté, et pour comble de douleur, tu te vis expirer dans les angoisses mille fois cruelles de la faim et du froid glacial du Nord.



Pavillon moscovite.

L. Normand del.

Але цей обід став «лебединою пісню» великого повара. На той час Карем вже був надзвичайно перевтомлений і виснажений, перше за все, постійними нервовими перенапруженнями, пов'язаними із фантастично відповідалістю, що покладалася на нього з організацією прийомів, за успіхом або неуспіхом яких стояли іноді величезні політичні наслідки. Він постійно, майже безперервно готував і готував багато: на декілька тисяч осіб. Він практично жив на кухні, яка в ті часи була дуже далека від як сучасного вигляду так і від сучасних санітарних норм. Невисока стеля, відсутність провітрювання, висока концентрація чадного газу – все це скорочувало і без того недовге життя кухарів. 12 січня 1833 року Антонін Карем помер, скоріше за все, внаслідок постійного отруєння чадним газом та кисневої нестачі. На поховання його майже ніхто не прийшов, але тому поясненням була епідемія холери. Так закінчилося життя кулінарного генія.

Карем залишив по собі доньку Марі, безсмертну славу великого гастронома та численну генерацію послідовників. Книги, що він не встиг завершити, дописав та видав його учень Плюмері. Величезна кількість соусів, що їх створив Карем, пізніше була систематизована і об'єднана в чотири групи, які на сьогодні є основою французької класичної кухні. Його «*pieces montées*», можливо, не повторив ніхто.

Джерела і література

1. Карем Мари Антонин. Искусство французской кухни XIX столетия : Гастрон. и практ. руководство / Сост. Антоном Карем в Париже; Пер. и изд. Т. Т. Учителевым, метр д'отелем Двора е.и.выс. вел. кн. Марии Николаевны. Т. 1-2. — Санкт-Петербург, 1866-1867.
2. Bernier G. Antonin Carême, 1783-1833 : La sensualité gourmande en Europe / Bernier Georges. — Paris : Grasset, 1989 – 322 p.
3. Bonnet Jean-Claude. Carême ou les derniers feux de la cuisine décorative / Bonnet Jean-Claude // *Romantisme*. — 1977, № 17-18. Le bourgeois. — pp. 23-43.
4. Careme A. Le maitre d'hotel français (...) / Antonin Careme — Paris, Didot, 1822. — 288 p.
5. Careme A. Le Pâtissier pittoresque / Antonin Careme. — Paris, Didot, 1822. — 338 p.
6. Careme A. Le Pâtissier royal parisien / Antonin Careme. — Paris, J. Dentu, 1815. — 482 p.
7. Careme A. Projets d'architecture, destinés aux embellissements de Saint-Petersbourg, dedies a Alexandre I, empereur de toutes les Russies / Antonin Careme. — Paris, 1821.
8. Goldstein D. Russia, Carême, and the Culinary Arts / Dara Goldstein // *The Slavonic and East European Review*. Vol. 73. —1995, No. 4, Oct., — P. 691-715.
9. Kelly I. *Cooking for Kings: The Life of Antonin Carême, the First Celebrity Chef* / Ian Kelly Ian. — New York : Walker & Company, 2003. — 301 p.
10. Metzer P. *Crescendo of the Virtuoso: Spectacle, Skill, and Self-promotion in Paris During the Age of Revolution* / Paul Metzer. — University of California Press, 1998 – 385 p.
11. Montagné P. *Larousse Gastronomique* / Prosper Montagné. — Paris : Librairie Larousse, 1938. — 1100 p.
12. Palmer Alan. *Alexander I: Tsar of War and Peace* / Palmer Alan. London : Faber & Faber, 1974. — 487 p.
13. Spary E. C. *Feeding France: New Sciences of Food, 1760–1815* / Spary E. C. / Cambridge University Press, 2014. — 428 p.
14. Wbeaton Barbara Ketcham. *Antonin Careme : The Good, the Bad and the Useful // Cooks and Other People* / Edited by Harlan Walker. *Proceeding of the Oxford Symposium on Food and Cookery* 1995. — Prospect Books, 1996.—311 p.