



Содержание

Предисловие	9
ИСПОВЕДЬ ФРАНЦУЗСКОГО ПЕКАРЯ: РЕЦЕПТЫ, СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ	
Рождение буханки	17
Мука в генах	35
Хлеб: рецепты и хитрости ремесла	49
Хлеб по рецептам Жерара Озе	55
Продукты, которые потребуются более опытному пекарю	61
Оливки и оливковое масло	65
Лук	67
Чеснок	68
Шафран	70
Традиционное тесто для хлеба: <i>baguettes</i> , <i>boules</i> и <i>bâtards</i>	73
<i>Baguettes</i>	75
<i>Boules</i> и <i>bâtards</i>	85

Содержание



Простые варианты на базе теста-основы	93
Хлеб с тимьяном <i>Pain au Thym</i>	95
Хлеб с тыквой <i>Pain au Poitron</i>	98
Хлеб с абрикосами и фундуком <i>Pain aux Abricots et Noisettes</i>	101
Хлеб с рокфором <i>Pain au Roquefort</i>	103
Хлеб чесночный <i>Pain à l'Ali</i>	105
Хлеб с добавлением вина	107
С красным вином и грецкими орехами <i>Pain aux Noix et Vin Rouge</i>	109
Хлеб с луком и белым вином <i>Pain aux Oignons et Vin Blanc</i>	115
Хлеб винодела <i>Pain au Vigneron</i>	117
Хлеб с беконом <i>Pain au Bacon</i>	119
Хлеб с оливковым маслом	121
Хлеб с зелеными и черными оливками <i>Pain aux Olives</i>	123
Хлеб рыбацкий <i>Pain Bouillabaisse</i>	129
Хлеб сладкий дрожжевой	131
Молочный хлеб <i>Pain au Lait</i>	133
Хлеб «Лесенка» <i>Fougasse</i>	139
Хлеб и вино	147
Благодарности	157

Предисловие





«Всего в Кавайоне работает семнадцать пекарен, зарегистрированных в *Pages Jaunes*¹, но нам сказали, что одно из этих заведений превосходит все остальные как качеством, так и выбором продукции. „У Озе“, уверяли нас, это настоящий *palais de paiti*², там выпечка изделий из теста возведена в статус религии».

Так в 1988 году я торопливо нацарапал в своей записной книжке, впоследствии пре-

¹ «Желтые страницы» (*фр.*).

² Дворец хлеба (*фр.*).



вратившейся в «Год в Провансе». С того давнего, самого первого визита *boulangerie*¹ Озе стала одним из наших излюбленных мест в Кавайоне.

Ее нельзя назвать просто магазином, и, уж разумеется, здесь не стоит делать покупки на бегу. Так вы лишите себя половины удовольствия, а оно начинается еще до входа в булочную. На минутку замрите на пороге, сделайте глубокий вдох (само собой, носом, а не ртом), втяните в себя *parfum de la maison*². Свежий, теплый, простой и сдобный, это один из самых древних и соблазнительных запахов в мире, он приносит в душу мир и покой.

Жерар Озе, унаследовавший пекарню от своего отца Роже, уже давно стал моим другом. Всякий раз, когда я захожу в его *boulangerie*, он встречает меня крепким, присыпанным мукой рукопожатием и чашкой кофе. Обычно мы говорим с ним о хлебе. Но как-то утром я с удивлением обнаружил, что мысли Жера-

¹ Булочная, пекарня (*фр.*).

² Аромат дома (*фр.*).

ра далеки от сидящей в печи очередной партии *croissants*, *boules* и *fougasses*. Выяснилось, что он столкнулся с небольшой, но весьма любопытной проблемой.

Дело в том, что к Озе зачастили иностранцы, прочитавшие о его пекарне в моей книге. И как выяснилось, им требовался не только хлеб. Они жаждали знаний: рецептов, советов, подсказок — всего, что поможет им по возвращении в Сан-Франциско, Токио, Мюнхен, Лондон или Амстердам выпекать свой собственный хлеб *à la façon d'Auzet*.

Жерар, человек не жадный и чрезвычайно доброжелательный, начал раз в неделю устраивать мастер-классы для иностранных клиентов. Он приводил группу своих почитателей в пекарню, расположенную прямо за магазином, и в течение двух часов демонстрировал им, как надо формировать из теста *baguettes*, *boules* и *bâtards*, как украшать их надрезами и полосками, как аппетитно закруглять концы и, наконец, как правильно выпекать изделие.



Предисловие



Эти уроки становились все более и более популярными, но чего-то в них все-таки не хватало. Ученики хотели увезти с собой домой не только воспоминания, но что-нибудь существенное: своего рода справочник или письменные инструкции.

— *Voilà le problème*¹, — вздохнул Жерар. — Конечно, они записывают мои рецепты, но мне хочется, чтобы у них оставалось что-то поинтереснее пары-тройки листочков бумаги. Может, стоит добавить немного истории, включить несколько анекдотов, дать пару-другую практических советов — ну, в общем, чтобы получилась небольшая книжечка, что-то вроде сувенира.

— По-моему, отличная идея, — закивал я.

— Да, — согласился Жерар, — вот ты ее для меня и напишешь.

Так и вышло. Писал-то я, но придумывал все Жерар.

Январь 2005 года

¹ Вот такая проблема (*фр.*).

**Исповедь
французского
пекаря:**

*рецепты, советы
и подсказки*



Рождение буханки





Кавайон, родина лучших во Франции (а если верить местным жителям, то и во всем мире) дынь, — это рыночный городок с населением не больше двадцати трех тысяч человек, расположенный в каком-нибудь полчаса езды от Авиньона. Днем здесь, как правило, оживленно и шумно. По улицам в поисках места для парковки рыскают машины, домохозяйки недоверчиво обнюхивают и ощупывают разноцветные фрукты и овощи, громоздящиеся на уличных прилавках под полосатыми зонтиками, завсегдагаи



кафе за первой утренней кружкой пива листают газеты, а между столиками шныряют собаки в надежде обнаружить оброненный круассан. Воздух наполнен взрывами смеха и звуками жарких споров, а из распахнутых окон и дверей вырываются обрывки последних хитов «Радио Воклюз».

Таким я знал Кавайон до тех пор, пока *patron* булочной «У Озе» не пригласил меня заглянуть за кулисы своего заведения. Это был не светский, а рабочий визит: мне хотелось своими глазами увидеть, как груды теста превращаются в буханки, зарыться руками в муку, потыкать пальцем в горячий, только что извлеченный из печи батон — одним словом, пропитаться атмосферой.

Это очень просто сделать, заверил меня Жерар Озе и предложил явиться в пекарню вместе с работниками, то есть в четыре утра. В это время у меня не будет никаких проблем с парковкой, посулил он.

В четыре часа этого августовского утра Кавайон был прохладным и будто призрачным: ни машин, ни людей, ни жары, которая

скоро затопит город вместе с первыми лучами солнца. Я впервые ясно различал звуки, обычно тонущие в несмолкаемом городском шуме: пощелкивание остывающего двигателя моей машины, жалобы влюбленного кота, стук собственных шагов по мостовой. Ставни на витринах магазинов были опущены, столы и столики уличных кафе цепочками пристегнуты к тротуарам, и улица принадлежала только мне — странное ощущение. Жерар ждал меня в самом конце бульвара Бурниссак, в лужице электрического света перед входом в свою булочную, и для четырех часов утра казался неприлично бодрым.

— Мы уже начали, — сообщил он, — но ничего важного ты пока не пропустил. Заходи.

Столь ранним утром внутри еще не чувствовалось привычного и так мной любимого аромата свежесдобитого хлеба. Через какой-нибудь час с небольшим он наполнит собой всю булочную, просочится наружу и поплывет по улице, заставляя прохожих раздувать ноздри и поворачивать головы. При од-





ной только мысли о нем я ощутил приступ голода.

Впервые в жизни я видел булочную обнаженной, с зияющей пустотой полками. К шести часам они заполнятся буханками: пышными и высокими, длинными и тонкими, пухлыми и круглыми, простыми или причудливо украшенными, выпеченными из ржи и пшеницы, с отрубями и чесноком, с сыром рокфор, оливками или грецкими орехами — всего двадцать одна разновидность, выпекаемая и продаваемая ежедневно (а если вы не отыщете на полках того, что вам понравилось бы, по вашему заказу изготовят хлеб со вкусом буйабеса или с шафраном, с луком или с абрикосами и даже персональные рогалики с монограммой, если вам нравится жевать на завтрак собственное имя. Только изложите свои пожелания хозяину — и все будет в точности выполнено).

Жерар провел меня мимо пустых полок, вниз по пологому пандусу, ведущему в пекарню — просторную комнату с высоким потолком, освещенную ослепительно-белыми лам-

пами дневного света. В одном углу помещался чан для замешивания теста размером с детский бассейн, а вокруг стояли пятидесятикилограммовые мешки с мукой — от самого мельчайшего помола до грубого, словно смолотого на примитивных каменных жерновах. Вдоль стены выстроились высокие духовки из нержавеющей стали, каждая на три больших противня, а между ними — металлические рабочие столы, на которых ровными рядами уже лежали бесформенные кучки теста — заготовки для будущих буханок. В комнате отсутствовали всякие украшения или уступки комфорту, я не заметил даже табуретки — все здесь предназначалось только для выпечки хлеба. Пекарня казалась бы безжизненно стерильной, если бы не плотный, земной запах муки да смех и насвистывание рабочих, вышедших в утреннюю смену — от четырех утра до полудня.

В тот день их было трое, одетых в белые футболки и шорты, с руками уже по локоть в муке. Они работали, а я наблюдал — сначала удивленно, а потом завороженно.

