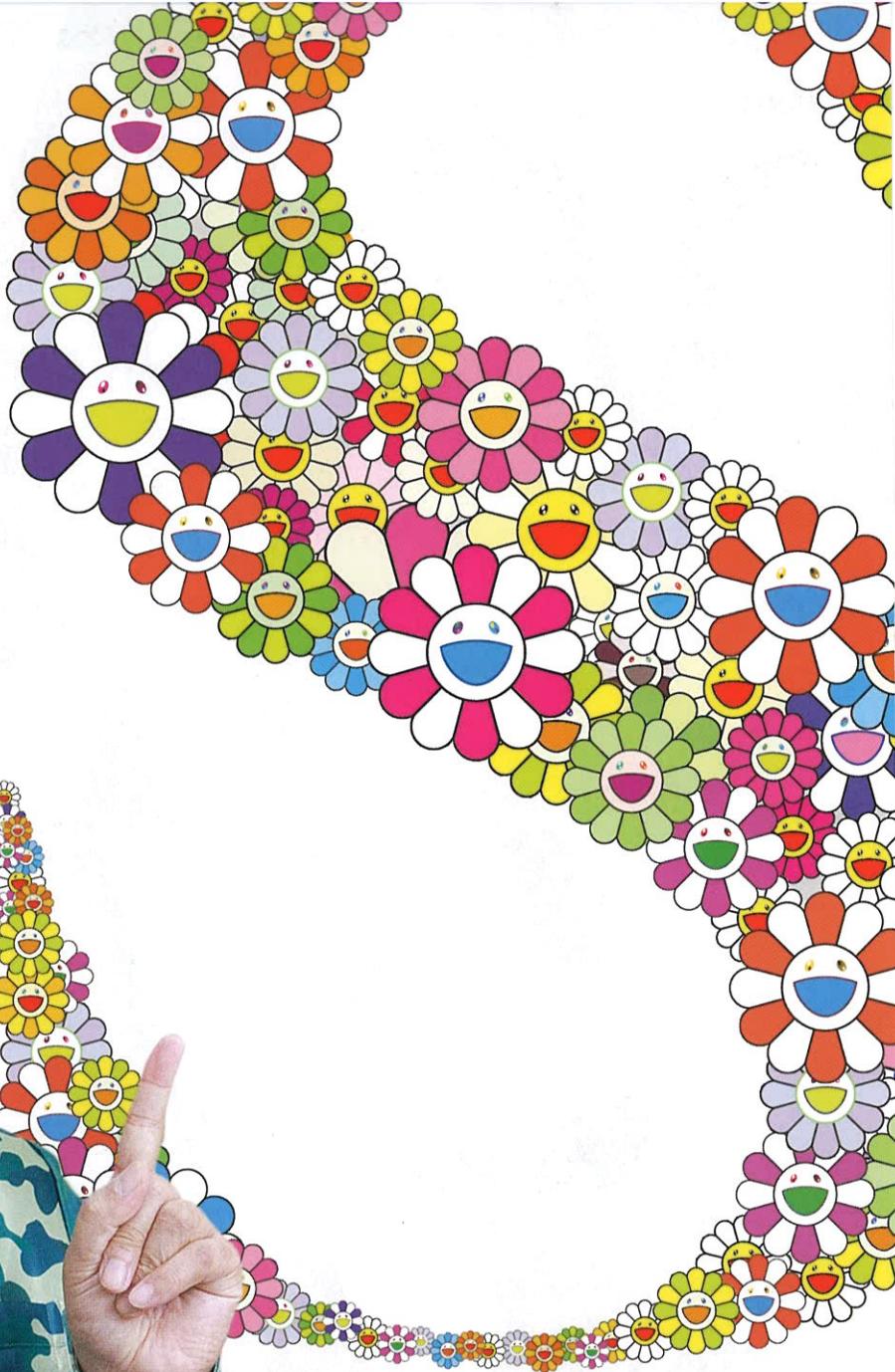


РБКСТИЛЬ

# LIFESTYLE

№149 (2646) | 8 сентября 2017



**ТАКАСИ  
ЯПОНСКИЙ ПОП-АРТ  
МУРАКАМИ**  
МИРОВОГО МАСШТАБА

с.60

# Завтрак гедониста



**Когда человечество принялось завтракать?  
На этот вопрос нет однозначного ответа, но  
совершенно точно известно, что завтрак далеко  
не всегда был в почете у человека разумного**

Историки до сих пор ожесточенно спорят, например, имели ли обыкновение питаться по утрам римляне – есть мнение, что очень даже, причем в свойственной им гедонистической манере, употребляя в числе прочих продуктов деликатесные тогда куриные яйца. Впрочем, как бы там ни было, если эта традиция и имела место во времена Римской империи, покидая просторы вышедших из-под их покровительства территорий, римляне захватили с собой и завтраки. В Средние века завтрак полагался только детям, больным, старикам и тем, кто занимался тяжелым трудом. Все остальные, пожелавшие трапезничать утром, причислялись к грешникам, погрязшим в чревоугодии, что в то время означало довольно большие проблемы. При этом существуют упоминания о том, что королева Елизавета I любила плотно поесть после пробуждения, предпочитая меню из хлеба, эля, вина, а также щедрой порции «бараньего или говяжьего рагу в горшочке, которое едят крестьяне». Впрочем, что позволено королеве, не всегда позволено простым смертным, которым полагалось начинать думать о еде ближе к закату.

Считается, что своим возвратом в ежедневный рацион европейцев завтрак обязан английскому доктору ТОБИАСУ БЕННЕРУ, который в своем трактате 1620 года настойчиво советовал начинать утро с яиц-пашот с солью, перцем и уксусом под аккомпанемент хлеба со сливочным маслом. Жители Великобритании вообще одними из первых в Европе не только начали завтракать, признав полезность этого занятия, но и довольно быстро в свойственной им манере обросли соответствующими традициями, которые окончательно оформились к Викторианской эпохе. К вареным яйцам и хлебу с маслом вскоре добавились мясные деликатесы (бекон и разнообразные сосиски), печенные или жареные овощи (сегодня эту роль, как правило, играют томаты) и грибы, картофельные оладьи, тушеные бобы, а иногда и порция легендарной овсянки для полноты картины.

В отличие от британцев, жители европейской части континента традиционно употребляют утром гораздо менее внушительный ассортимент блюд: континентальный завтрак и по сей день, как правило,

включает выпечку и щедрую чашку кофе с молоком, иногда в сопровождении свежего сока.

Бум диетологических теорий прошлого века, усиливший свои позиции в веке нынешнем, добавил к стандартному утреннему рациону кисломолочные продукты, фрукты и ягоды, а также красную рыбу. И без того полная стресса жизнь современного человека пополнилась муками выбора: что съесть на завтрак?

Простой ответ на этот вопрос находится в гастрономической столице мира – Париже. А если быть точнее, в легендарном историческом отеле Le Bristol, где обосновался не менее легендарный, награжденный тремя мишленовскими звездами ресторан L'Epicure настоящего гастроалхимика ЭРИКА ФРЕШОНА. Всемирно известный своими внушительными по объему и незабываемыми по вкусу сетами, которыми здесь кормят на ужин, L'Epicure предлагает и завтраки – причем такие, что ради них одних уже стоит рвануть во французскую столицу. Он собрал в одном сет-меню и немилосердно прекрасный свежий хлеб, и идеальную выпечку, и почти прозрачные лепестки пармской ветчины с ароматной дыней, и блинчики с, возможно, самой нежной в вашей жизни слабосоленой подкопченой семгой с укропной сметаной, и воздушный сливочный йогурт с ягодами, которые вкусом не отстают от прекрасного вида. Но Фрешон не был бы собой, если бы не добавил к этому «гастрономическому беспределу» и тяжелую артиллерию: французскую классику люкса – яйца а-ля кок с щедрой порцией черной икры, но в новом прочтении – с каплей кленового сиропа и золотой стружкой.

Восторженно поедая все это королевское великолепие, невольно задаешься вопросом «А точно ли я достоин?..» Впрочем, времена поменялись, и то, что некогда было позволено лишь королеве, в Le Bristol позволено и нам, простым смертным, знающим толк в истинном гедонизме. ❸