

## Суп супу рознь|La soupe des rois

Автор: Ольга Юркина, Лозанна, 11. 02. 2011.



Средневековые врачи считали бульон лучшим лекарством (saison.ch)

Старейшее блюдо в истории человечества, суп отражает изменения в наших привычках, нравах, обычаях. Скажи мне, какой суп ты ешь, и я скажу, кто ты? |

Le plat des plus anciens de l'humanité, la soupe a une très longue et brillante histoire qui commence avec le premier feu, passe par la table royale et débouche sur une gamme de produits industriels d'un côté et des recettes bio de l'autre. Pourtant, la meilleure soupe reste dans la casserole de maman...

Фаворитка Людовика XV мадам Дюбарри готовила необыкновенные супы, которыми, якобы, и соблазнила своего августейшего возлюбленного. Лишнее доказательство тому, что путь к

сердцу мужчины лежит через желудок? Французская аристократка вошла в историю не только своими сердечными историями, но и как изобретательница популярного рецепта: крем-супа из цветной капусты.



Тайнами королевского двора с журналистами швейцарской телепередачи «А bon entendeur» («Умеющий уши – да слышит») поделилась французский историк и исследовательница кулинарных традиций Сеголен Лефевр. На этой неделе лучший друг потребителей – за время существования передачи в ней протестировали абсолютно все, от Дедов Морозов до зонтиков, - направил свои взоры на супы. Те, что нам предлагают в меню ресторанов, и те, что продаются в порошках и картонных упаковках. Однако чтобы понять настоящее супа, необходимо обратиться к его прошлому, поистине блестящему.

Суп – одно из первых блюд, придуманных человечеством. «С того самого момента, когда человек научился разводить огонь, обзавелся котелком и смог нагревать воду, он кинул в нее плоды, которые собирал», - рассказывает Сеголен Лефевр. Неудивительно, что название блюда, которому, по подсчетам историков, около 500 000 лет, уходит корнями в древнейший из языков, индоевропейский, и звучит одинаково на санскрите, русском, английском, французском, немецком или итальянском... Одним словом, суп – универсальное понятие, как и привычка есть это блюдо с хлебом.

«Термин «суп» происходит от индоевропейского слова «soupa», означающее «размачивать». Давным-давно люди пили бульон и, чтобы сделать его более сытным, кидали в него кусочки хлеба. Так как хлеб пекли изредка, он черствел. Я думаю, зубы наших предков были менее крепкими, чем наши, они не могли есть твердый хлеб иначе, чем размачивая его в супе», - выдвигает гипотезу Сеголен Лефевр.



Нечто вроде густого супа или жидкой каши на базе зерновых было основным способом подкрепить силы в древних цивилизациях, как на Востоке, так и на Западе. В Афинах суп из чечевицы поддерживал настроение войск, в Китае крестьяне готовили суп из риса и бобов. В Византийской империи популярностью пользовались супы из рыбы и овощей, пряные и подслащенные медом. Римляне готовили суп из дичи, рыбы или птицы, вдоволь перчили его и приправляли медом, травами, мятой и вином. На Корсике до сих пор популярен старинный рецепт: суп из сухих каштанов, сваренный на козьем молоке, с вермишелью или другими мучными изделиями для густоты – до такой степени, что даже ложка в нем стоит.

Если суп, как и овощи, из которых он традиционно варится, долгое время был едой простонародья, в XVII – XVIII веках это древнее блюдо в утонченном варианте попадает на стол аристократов и завоевывает дворянские желудки. Отсюда – изысканные рецепты, гордо носящие имена французской знати, как крем-суп Дюбарри. Не для того ли, чтобы разнообразить ингредиенты в аристократических супах, в 1678 году в Версале был заложен королевский огород, где можно прогуляться и сегодня?

Античные, а вслед за ними – средневековые врачи, признают благотворное воздействие согревающего супа на здоровье. Во Франции еще в XII веке больным прописывали куриный бульон – лучшее лекарство от всех недугов. Знаменитая Медицинская школа Салерно предписывала против недугов суп на вине, а французский придворный хирург Амбруаз Паре в XVI веке рекомендовал своим высокопоставленным пациентам куриный и говяжий бульоны.



Источник здоровья и сил, вкусный и полезный, суп и сегодня занимает важнейшее место в нашем повседневном рационе. От маленького бистро до гастрономического ресторана – жидкий или густой, овощной или

мясной, его можно встретить на карте любого уважающего себя заведения. Вопрос в том, как он исполнен.

Где же поесть супа на скорую руку современному человеку, постоянно занятому? Первый вариант – отправится в суп-бар или био-ресторан, необычайно популярные сегодня концепты, делающие здоровое питание быстрым и доступным. В центре Женевы с 2004 года работает один из первых «супных» баров, **Été comme Hiver**. Каждый день в меню – от трех до пяти свежих супов, от традиционных до экзотических: крем-суп из брокколи или каштановый суп с копченой колбаской?

В Лозанне суп – неизменное блюдо ресторана **Ozimi**, работающего под девизом «природа на вынос». Правда, поесть можно и в самом заведении, оформленном в приятных успокаивающих цветах. В Невшателе в обеденное время горячими супами домашнего приготовления побалует био-ресторан **L'Aubier**, использующий продукты с собственной фермы.



Для Жермены Кузен-Зерматтен, обительницы швейцарской деревушки Сен-Мартен в кантоне Вале и автора многочисленных книг о том, как сохранить здоровье благодаря природе, не существует лучшего супа, чем тот, что приготовлен в домашних условиях. В ее последнем произведении собраны традиционные рецепты супов – те, что в горной деревушке передаются из поколения в поколение. По вкусу натуральный суп даже не сравнить с порошком из пакетика, разведенным на скорую руку... К тому же, главный, хотя и невидимый, ингредиент хорошего супа, – любовь, которую вкладывает в свое блюдо хозяйка. Компонент, совершенно утерянный на конвейерном методе производства.

Тем не менее, кроме порошковых и сильно подсолненных индустриальных овощных смесей, на прилавках магазинов сегодня можно найти редкие исключения – а именно, настоящие супы, приготовленные из натуральных продуктов. Например, в гамме продуктов La Ferme d'Anchin, французского производителя био, – суп из морковки, куркумы и кокосового молока, из китайской тыквы с имбирем и карри, из шпината, из гороха, брокколи и кабачка... Огород, вполне достойный Версаля и рецепты, которых не застыдил бы сам французский король.

*Мадам Дюбарри... (wikipedia)*

*...и суп, приготовленный по ее рецепту (gato-azul.blogspot.com)*

Жермена Кузен-Зерматтен, автор книг о целительных свойствах растений ([germainecousin.ch](http://germainecousin.ch))

Тыквенный суп с карри от Ferme d'Anchin ([leshop.ch](http://leshop.ch))

[A bon entendeur: суп готов!](#)

[Eté comme Hiver](#)



## Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий

---