

## Основа для блюд

### Трюфели



*«И трюфли, роскошь юных лет,  
Французской кухни лучший цвет»*

*(I глава XVI строфа)*

Трюфели — еще один продукт, который могли себе позволить только состоятельные дворяне. Дорогие ароматные грибы знаменитый французский повар Жан Антельм Брилья-Саварена называл «бриллиантами кухни». Владимир Набоков, написавший два тома комментариев к «Евгению Онегину»

охарактеризовал их так: «Эти деликатесные грибы ценились так высоко, что мы, в безвкусный цвет искусственных ароматов, с трудом можем себе представить». Во времена Евгения Онегина трюфели привозили в Россию из Франции.

В России максимальный подъем промысла (вероятно в комплекте с повышением потребления шампанского и рождением бастардов) совпал с возвращением в 1813 году русских войск из Парижа. На севере Москвы он процветал в окрестностях Фряново, неподалеку от Фрязино и Фрязево — сел, населенных приехавшими в Россию, да так и осевшими здесь итальянцами.

Трюфели собирали в огромных количествах — одна Московская область давала по 100 тонн в год, а всего по европейской части России выходило около тысячи тонн, причем не меньше трети уходило на экспорт. Трюфели собирали сотнями пудов, ели сами и поставляли в столицы. Так что в XVIII-XIX веках трюфель был довольно обычным элементом русской кухни, как народной, так и аристократической.

В старину в России троицкий трюфель был дорогим, но ходовым товаром, и купить его было легко: в Москве, например, в Охотном ряду - прямо из леса. Поэтому использование троицкого трюфеля в русской кухне было делом обычным. В поваренных книгах того времени - до 50 рецептов блюд с трюфелями и сотни, к которым подавали соус из них. «Охотничьих» блюд из дичи с трюфелями готовили множество: глухари, утки, голуби, перепелки, куропатки, заяц, жареный филей серны, лося, кабана - все облагораживал трюфель. Но самое большое разнообразие кушаний с трюфелем было из рябчиков: суфле, марешаль, котлеты, масло, холодные и горячие паштеты. Блюда из печени без трюфелей редки, а уж без соуса из них - вообще отсутствуют. Брали трюфели и для блюд из стерляди, угря,

налима. В этих же поваренных книгах рецептов с французскими трюфелями всего 2-3. Также трюфели подавались к вину.