

Франция: новогодние излишества

В каждой стране есть свои обязательные новогодние блюда, как в России - салат Оливье и мандарины.

У французов также есть свой набор, который ассоциируется с этим праздником. Среди них выделяются устрицы, фуа-гра и шампанское, а также сладости, прежде всего, «рождественское полено». Пределом мечтаний остается черная икра, ставшая не только очень редкой, но и невероятно дорогой...

А ведь с икрой не всегда было так. Гурманы вспоминают, что в начале 1990-х, после развала Советского Союза новоиспеченные бизнесмены-грабители из числа бывших строителей коммунизма бросились хищнически добывать этот ценный продукт Каспия и выбрасывать его на зарубежные рынки. Это привело в скором времени к резкому сокращению каспийских запасов, но одновременно обернулось обвалом цен: во Франции килограмм икры стоил на современные деньги около ста евро. Теперь черная икра в среднем обходится покупателю в тысячу евро, а в престижном магазине – даже вдвое больше. Но некоторые супермаркеты демпингуют, предлагая крохотные баночки по ценам примерно в 600 евро за килограмм. Это объясняется ростом производства деликатеса в искусственных водоемах, что получило особое развитие в Китае. Его себестоимость ниже, но и качество, как говорится, оставляет желать ...

С фуа-гра, специально обработанной печенкой гусей и уток, которых насильно пичкали грецкими орехами, дело обстоит сложнее. Массовые кампании зоозащитников, считающих такой способ кормления птиц жестоким, несколько подорвали имидж продукта. Недавно проведенный опрос показал, что 53% французов высказываются против такой технологии. Но при этом 93% из них признались, что регулярно едят фуа-гра, хотя и не каждый день, а в праздники и по разным торжественным случаям.

Зато с шампанским все проще. Франция остается главным потребителем этого игристого вина, защитив всеми законными способами право называть этим именем только то, что произведено в области Шампань, расположенной немного восточнее Парижа. Хотя во многих странах – от Италии и Испании до России и других областей самой Франции – производят напитки такого типа, настоящее шампанское пьют во всем мире, но половину произведенного – на его родине. Всего в мире покупают 312 миллионов бутылок шампанского, из которых 42 миллиона – в декабре, причём 27 миллионов во Франции. Однако объемы выпитого регулярно сокращаются. В последние два месяца года, на которые приходится пик потребления шампанского, среднестатистический совершеннолетний француз выпивает 7 бокалов игристого, что на один бокал меньше, чем в 2005 году.

С устрицами совсем просто. Это чуть ли не главное новогоднее лакомство француза. Если не обсуждать проблему свежести, что жизненно важно для этого продукта, здесь главная забота – может ли обнаружиться в раковине жемчужина? Да, может, отвечают эксперты, если в свое время внутрь попала хотя бы песчинка. Однако если кому-то достанется такая драгоценность вполне ювелирного качества, не следует надеяться на сказочное богатство. Во-первых, жемчужины из съедобных устриц ценятся не очень высоко. Во-вторых, в лучшем случае, ее ценность может составить несколько сотен евро. Неплохо в качестве новогоднего подарка, но

не более того...

Светлана ФИРсова