

Информация/Фотоматериал online:

www.swmb.museum

Media

Login > пароль: swmb > [Login](#)

> [Media](#)

Пятивековая история кулинарного искусства

Уникальная коллекция поваренных книг и карт меню Антона Мосимана

21 ноября 2015 - 21 февраля 2016

Швейцарец Антон Мосиман (Anton Mosimann) является одним из лучших шеф-поваров в мире. В число его гостей входят короли, политики, президенты и известные шоу-звезды со всего мира. Он готовил для пяти британских премьер-министров - от Маргарет Тэтчер до Дэвида Кэмерона и четырех поколений британской королевской семьи, в том числе и свадебное меню для принца Уильяма и Кейт Миддлтон в 2011 году. Он перфекционист и ничего не оставляет на волю случая. Это свойство является краеугольным камнем успеха шеф-повара с бабочкой на шее.

Но мало кто знает о том, что Антон Мосиман владеет уникальной коллекцией поваренных книг. На основе более, чем 6000 экземпляров, можно многое узнать о кулинарной истории последних пять веков. Сюда входят „Платина" (Platina), первый печатный гастрономический текст, доступный в двух изданиях 1516 и 1530 годов и написанный библиотекарем Ватикана, и работа Нострадамуса, астролога и королевского личного врача, по изготовлению варенья. В коллекцию входят также первая поваренная книга "Поварское искусство" ("Küchenmeisterei"), напечатанная в 1516 году в Германии и работа Алессіо Пьемонтеса (Alessio Piemontese), датированная 16-м веком, и известная как "Книга тайн". Эта произведение было впервые переведено на немецкий язык Йоханом Якобом Векером (Johann Jacob Wecker), проживающим в Базеле. Его жена, Анна Векер (Anna Wecker), была первой женщиной, опубликовавшей книгу рецептов.

В интереснейшую выставку вошли также исторические и королевские карты меню, а также карта поданных блюд по случаю коронации короля Георга V в 1911 году, современные рождественские поздравительные открытки клуба Мосиман (Mosimann's Club) в Лондоне. Все эти объекты впервые выставляются на публичное обозрение.

Поваренная книга

Поваренные книги сегодня поистине завалили рынок и процветают как никогда раньше. Каждый магазин предлагает богатый ассортимент кулинарных книг. Для любой страны найдется соответствующее собрание рецептов с обязательными красивыми, цветными фотографиями. Будь это закуска, главное блюдо или десерт, вегетарианская, веганская или молекулярная кухня - по всем темам Вы найдете соответствующую литературу.

Конечно, уже существует электронная версия поваренной книги для E-Book-Reader или App для мобильного устройства. Рецепты в любое время и в любом месте можно найти в интернете, а смотря фильмы на Youtube, можно готовить поэтапно любое блюдо. Нельзя оставить без внимания и пользующиеся высоким спросом

поваренные книги телеведущих. Во всех странах в настоящее время существует бесчисленное множество кулинарных шоу, где повара давно стали настоящими телезвездами.

Поваренная книга представляет собой собрание инструкций по приготовлению. Она содержит рецепты, т.е. описания готовки продуктов и блюд. В каждом доме обычно находится несколько поваренных книг. В зависимости от того, кто по ним готовит, они могут выглядеть по-разному. Для профессиональных поваров есть специализированная литература с подробными рецептами. Кроме того, существуют школьные поваренные книги, учебники со стандартными рецептами для новичков, помогающие освоить азы техники приготовления и знакомящие с продуктами, а также книги для хобби-поваров. Они, как правило, обильно иллюстрированы и шуточно преподносят ингредиенты и культуру питания.

Каждый, кто наблюдает развитие поваренных книг в течении длительного периода времени, может заметить, что эти книги являются прямым доказательством изменения культуры питания. Они отражают моду, вкусы, предпочтения и антипатии своего времени. По этой причине поваренные книги содержат фундаментальные различия в выборе пищи и ее компонентов. Ниже приводится небольшой рецепт, демонстрирующий изменения наших привычек в еде. Этот рецепт из *„Поваренной книги для простой и изысканной кухни“*, написанной Луизой Розенберг (Luisa Rosenberg) в 1887 году, сегодня не вызовет интереса.

Жаркое из барсука: молодой барсук должен быть очень нежным и вкусным, походя на свиное филе. Поставьте его на 2-3 дня, добавив лука, желтых корней, шалфея и всех видов кухонных трав, лаврового листа, перца, гвоздики и соль в уксусе, нашпируйте и обжарьте его, как молодого зайца, но не столь долго, т.к. его мясо очень нежно.

История происхождения поваренной книги

Мы не можем сказать с полной уверенностью, когда была написана первая поваренная книга. Древнейшие поваренные книги происходят с Востока. Самой древней дошедшей до нас кулинарной книгой является индийская *Vasavarajeyam*, написанная более чем 3500 лет назад. Китайские правила этикета во время еды созданы примерно в 500-100 г. до н.э., и содержат кроме подробных описаний меню и блюд также рецепты, которые отчасти можно встретить в меню китайских ресторанов и сегодня.

Старейшая поваренная книга Древнего Рима датируется 1-м веком до н.э.

„Искусство приготовления пищи“ в 10 томах (De re coquinaria libri decem), написанная Marcus Gavius Apicius, была важнейшей книгой для того времени.

Информации о кулинарных книгах в первые века нашей эры не сохранилось, вероятно потому, что рецепты передавались в устной форме. Только в 14-м и 15-м веках появились инструкции по приготовлению пищи, составленные в письменном виде. Это произошло потому, что развитие культуры питания при дворе в 12-м и 13-м веках впервые повлияло и на манеры поведения за столом. В результате в 1450

году при дворе Медичи во Флоренции стали пользоваться вилками, в конце 16-го века возникли правила пользования ножом во время еды и, в конце концов, было разработано что-то вроде правил этикета, связанного с искусством приготовления пищи и правилами поведения за столом. В эпоху Возрождения и в период появления буржуазии были описаны простейшие блюда домашней кухни. В одной рукописи из Базеля, датированной около 1460 года, сохранилось собрание "мастера Ханзена (Hannsen), виртенбергского повара".

Важной поваренной книгой того времени, которую также называют первой печатной книгой рецептов, является, написанная в 1474 году в Италии администратором Папской библиотеки по имени Б. Платина (Platina B. или Sacchi Bartolomeo), *De honesta voluptate*. Так как Платина не был поваром, то он перенял почти половину рецептов из рукописи первого, ставшим известным, повара Мартино ди Комо (Martino di Como), родившемся около 1430 в Торре, деревне в сегодняшнем швейцарском кантоне Tessin. Таким образом, его можно считать швейцарцем.

Оригинал рукописи хранится в библиотеке Вашингтонского Конгресса. На выставке можно увидеть первое парижское издание этой кулинарной книги на латинском языке, помеченное 1530 годом. Поваренные книги того периода не похожи на современные. Но они уже содержат аспекты, связанные со здоровым питанием. Книга Платины включала полную доктрину правильного образа жизни, целью которого являлось сохранения хорошего самочувствия за счет здорового питания.

В 17-м веке аспект правильного питания исчез из поваренных книг. На первом плане стояли удовольствие от еды и ее презентация на дворцовых столах. Так в поваренных книгах того времени можно найти рецепты приготовления медведей, павлинов, журавлей и орлов. На выставке будут представлены макеты этих блюд. В немецкой поваренной литературе конца 17-го века все чаще применялись традиции французской и итальянской кухни того времени. Блюда были естественными, большое внимание уделялось натуральному вкусу продуктов и искусству приготовления соусов. Уже в 18 веке большинство книг с рецептами были адресованы в основном мужчинам. Они умели читать и стояли во главе дома, имея в подчинении домохозяйку и слуг.

В 19-м веке количество издаваемых поваренных книг было уже относительно высоким, и женщины пополнили авторские ряды. В это время вышел первый "бестселлер" среди поваренных книг. Автор Генриетта Давидис (Henriette Davidis) родилась в Wengern, собирала в течение восьми лет рецепты и опубликовала их под названием *„Надежные и проверенные рецепты простой и изысканной кухни“*. С 1847 поваренная книга была опубликована под коротким названием *„Поваренная книга простой и изысканной кухни“*. Существует доказательство того, что она собственноручно приготовила все описанные блюда и частично даже улучшила рецепты. И по сей день распространенная в поваренных книгах формулировка *„Берется.. “ (Man nehme)* распространилась благодаря этому изданию и стала знаменитой. В конце 19-м и начале 20 веков эта коллекция рецептов была наиболее распространенной поваренной книгой в Германии; с 1845 до 1963 гг. ее в общей

сложности переиздали 75 раз. На выставке можно увидеть экземпляр этой книги, датированный 1847 годом.

Поваренные книги в 19-м веке содержали также полезные советы по организации домашнего хозяйства. Они описывали диетологию и были предназначены для новой аудитории. Необходимость профессиональной подготовки молодых девушек в области приготовления пищи выросла в результате разделения мест проживания и работы, а также из-за уменьшения членов семьи.

Среди еще и сегодня актуальных книг европейской кухни, безусловно известнейшей является *„Кулинарное руководство“* (Le Guide Culinaire) Огюста Эскофье (Auguste Escoffier) 1903 года, которая также представлена на выставке. В поваренных книгах 20-го века были приведены точные количественные и температурные данные, рецепты сопровождались иллюстрациями, шаг за шагом отражающих все этапы приготовления.

Особенно на рубеже 20-го века и примерно до 1960 года в предисловиях поваренных книг часто говорилось о том, как важно, чтобы женщина посвящала себя исключительно хозяйству и семье.

Со второй половине 20-го века и до сегодняшнего дня количество поваренных книг уже невозможно определить. Их основной характеристикой стало увеличение количества иллюстраций. В некоторых книгах текст рецепта выглядит, по сравнению с прилагающимися к нему иллюстрациями, слишком коротким, что тоже отражает дух времени.

Рецепт

Применение слова рецепт для приготовления пищи указывает на связь между медициной и пипанием. Кроме того, в химической промышленности рецепт означает список химических веществ для подготовки нового вещества. Так, врачи в Древней Греции выписывали не только рецепты на лекарства, но и на блюда.

Когда имеешь дело со старыми поваренными книгами, то бросается в глаза, что реализация рецептов на кухне является подчас нереализуемой проблемой.

Помимо, с современной точки зрения, странных основных ингредиентов, не хватает точных данных их количества и веса. Это показывает, что поваренные книги были написаны тогда экспертами для экспертов. Только это может объяснить отсутствие количественных данных. Авторы исходили из наличия у читателей технических знаний и навыков.

Начиная с 15-16 веков поваренные книги предназначались не для простых смертных, а для придворных и господских поваров. Профессия повара была творческой и экспериментальной. Он не должен был слишком придерживаться жестких формулировок.

Только в 19-м веке стало принято указывать в рецептах количественные данные. Появлялось все больше книг, написанных женщинами.

Детские и кукольные поваренные книги

Первые детские поваренные книги происходят от кукольных поваренных книг. В 17-м веке появились кукольные кухни, которые, однако, использовались взрослыми как декоративная часть интерьера. Только в конце 18-го века кукольные кухни производились для детей, первоначально как часть популярного кукольного дома. Поскольку кухня позволяла бесконечно разнообразить игру, то вскоре ее начали производить как отдельную игрушку. Маленькие кухни были полностью функциональны, так что девочки могли готовить и печь. Кукольные плиты, задуманные первоначально как составная часть кухни, скоро стали выпускаться отдельно, что снизило их цену и занимаемое в комнате место. Наибольшее их распространение приходится примерно на период между 1870 и 1940 гг. Кукольные кухни и плиты были не только замечательными игрушками. Они имели образовательную цель: молодые девушки из состоятельных слоев должны в процессе игры быть подготовлены к будущей роли домохозяйки у плиты. Были изданы специальные поваренные книги для кукольных кухонь. В книге *„Кулинарная школа для дочек“* было сказано: *„То, что для тебя сейчас любимая игра, станет в будущем твоим любимым делом“*. В *„Поваренной книге для кукольных кухонь“* 1880 года, написанной Lovica von Prörper стоит *„играя, можно приобрести хорошие навыки в благородном искусстве приготовления пищи и, возможно, любовь к нему сохранить ...“* Работа по дому приравнивалась в течении 19-го века к профессии, которая требовала образования и специального воспитания.

Все игрушечные поваренные книги объединяло то, что игровой элемент находился на переднем плане и, с учетом миниатюрной плиты и небольшого количества ингредиентов, могли быть приготовлены полноценные блюда. До 1960-х годов игрушечные плиты были полностью функциональны и на них можно было готовить. Сегодня, дети, как правило, играют с репликами из дерева или пластика, которые можно использовать только понарошку.

Детские поваренные книги, представленные на выставке, содержат реальные рецепты, которые часто могут быть найдены, лишь слегка измененными, в обычных поваренных книгах. Старейшая детская поваренная книга на нашей выставке издана примерно в 1870 году.

В 1856 году была опубликована успешная книга рецептов для детей под названием *„Повариха кукла Анна“*. Автор Генриетта Давидис написала также *„Поваренную книгу простой и изысканной кухни“*. Как книга для взрослых, так и детская поваренная книга имела большой успех и была до 1898 года 9 раз переиздана. Эта книга полностью опиралась на *„Поваренную книгу простой и изысканной кухни“*. В ней содержатся главы о супах, овощах и картофеле, о блюдах из риса и т.д. Как и в книге для взрослых, отдельные рецепты в пределах глав пронумерованы. Большая часть рецептов - это десерты, в основном из молока, манной крупы, риса, яиц и яблок. Большинство рецептов просты, не требуют сложных действий и могут быть приготовлены на игрушечной плите. В отличие от поваренной книги для взрослых, ингредиенты перечислены в начале каждого рецепта. Ниже приведен рецепт из поваренной книги для детей *„Повариха кукла Анна“*.

10. Пивной суп

Большой стакан пива, одно яйцо, сухарь и столько же сахара, сколько мама добавляет в суп. Варить пиво с большим стаканом воды и сахара. После этого перемешай яичный желток со столовой ложкой воды в твоей мисочке, медленно добавь при постоянном помешивании приготовленное пиво и накроши сухарь. Получится хороший пивной суп с кусочками сухарика.

В той же детской поваренной книге есть вторая часть, так называемая цветочная кухня или еда для кукол. Она основана на распространенных в ту пору садовых растений и травах, которые любой ребенок мог свободно собрать. Речь идет о творческих, относительно бессмысленных играх - факт для того времени необычный и в этой форме почти реформистский.

С 30-х годов количество детских поваренных книг на рынке падает и с 50-х годов распространяется приготовление пищи на настоящей плите. Новые детские кулинарные книги содержат в соответствии с этим новым веянием рецепты для больших плит. Начиная с 1960 года была открыта новая целевая группа - мальчики. Рецепты должны получаться – это самое важное для любой поваренной книги сегодня. Относится это и к взрослым, и к детским поваренным книгам. Некоторые издательства делают особый упор на то, что рецепты были разработаны и испытаны вместе с детьми.

Коллекция поваренных книг Антона Мосимана и ее происхождение

Основа этой исключительной по качеству и ценности коллекции поваренных книг Антона Мосимана была положена, когда он приобрел коллекцию Адельриха Фуррера (Adelrich Furrer), известного в 60-х годах гастрономического эксперта. Он работал в гостиничной группе Hilton и был ответственен за открытие новых отелей. Его легендарные по сложности скульптуры из масла, которые он использовал в качестве центральной декорации для холодного шведского стола, были одним из его фирменных знаков.

Антон Мосиман получил в свое время личное приглашение от Адельриха Фуррера посетить его виллу в Цюрихе. Во время визита Фуррер показал ему свою коллекцию поваренных книг и сказал своей жене, что после его смерти молодой Мосиман должны первым получить предложение о покупке всей коллекции. Через девять месяцев после встречи Адельрих Фуррер умер, и Антон Мосиман действительно получил шанс приобрести коллекцию из 800 книг. Это стало возможным только с помощью одной очень дружелюбной сотрудницы одного банка, которая выдала ему кредит. Сегодня это невозможно себе даже представить.

Антон Мосиман постоянно пополнял коллекцию - в данный момент она насчитывает более 6000 книг. Коллекция рассказывает историю приготовления пищи на протяжении последних пяти веков и включает в себя такие раритеты, как Platina и Küchenmeisterey.

Коллекция разделена на две части: коллекция раритетов и рабочая библиотека. Последняя активно используется в академии кулинарного искусства Антона Мосимана в лондонском районе Battersea поварами или участниками гастрономических семинаров.

Обширная коллекция была классифицирована при сотрудничестве с Хансом Вайсом (Hans Weiss), швейцарским антикваром, специализирующимся в области гастрономических книг. В этой описи были детально представлены 350 самых важных книг по истории кулинарного искусства из коллекции Антона Мосимана. При просмотре можно узнать, например, что астролог и королевский врач Нострадамус (1503-1566) создал ряд рецептов для приготовления варенья. Профессор медицины из Базеля Johann Jacob Wecker (1528–1586) написал книгу о вине, дистилляции, маслах и т.д. Его жена Анна Wecker была первой женщиной, ставшей автором поваренной книги (Амберг, 1597). Конечно, среди них известные поваренные книги, написанные Antoine Augustin Parmentier (1737–1813), Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826) или Auguste Escoffier (1847–1935) и имеющие прямое отношение к развитию истории кулинарного искусства. Все книги можно увидеть на выставке.

Шеф-повар Антон Мосиман и его невероятная карьера

Свою карьеру Антон Мосиман начал в возрасте 15 лет в с учебы на повара в ресторане Bären в Twann (Швейцария). Уже тогда он любил готовить блюда по собственным рецептам. Ему было недостаточно слепо следовать существующим рецептам из поваренных книг. После успешной сдачи выпускного экзамена он отправился в пятизвездочный отель Grand-Hotel Villars. Местный шеф был перфекционистом и Антону удавалось всегда заслужить похвалу. Уже тогда целью амбициозного Антона Мосимана стало достичь вершины кулинарного искусства и работать только там, где он сможет продвигаться по карьерной лестнице и учиться новому. После нескольких лет в различных Гранд отелях Швейцарии Антона Мосиман работал в течении года в Риме, где он ближе познакомился с итальянской кухней. После этого он провел три года в большом отеле в Канаде, после чего переехал в Японию, где в качестве шеф-повара приобрел навыки местной кухни. Японский стиль приготовления пищи – легкий, открытый, артистичный, неповторимый -оказавший на него огромное влияние, вдохновляет его и сегодня. Вернувшись в Швейцарию, Антон Мосиманн работал на кухнях пяти роскошных отелей группы Palace Hotels.

Следующей ступенью стал первый мишлиновский трехзвездочный ресторан за пределами Франции, Villa Lorraine в Бельгии. За ним последовали четыре трехзвездочных ресторана во Франции. И в свои 28 лет Антон Мосиман стал в 1975 году шеф-поваром во всемирно известном отеле Дорчестер (Hotel Dorchester) в Лондоне. Незадолго до этого он получил золотую поварскую медаль в Люцерне. Благодаря СМИ о молодом поваре узнал известный швейцарский гастрономический эксперт Адельрих Фуррер, и они познакомились. Через некоторое время до Адельриха Фуррера дошли сведения, что тогдашний шеф-повар отеля *Дорчестер* Eugène Käufeler намеревался уйти на пенсию и не может подыскать себе замену. Адельрих Фуррер порекомендовал ему молодого Антона Мосимана.

Кухня отеля была в то время классической, тяжелой и немного устаревшей. Из-за богатого опыта, собранного уже в столь раннем возрасте, Антон Мосиман сразу понял, что многое нужно обновить. Это оказалось намного сложнее, чем можно себе представить. Необходимо было руководить более чем 100 сотрудниками и мотивировать их. Дело усложнялось еще и тем, что многие работали в этом отеле годами и не могли смириться с тем, что столь молодой человек получил должность шеф-повара. Благодаря своему таланту, амбициям и настойчивости Антон Мосиман получил две звезды Мишлен для Дорчестера. До этого времени ни один отельный ресторан за пределами Франции не был столь высоко отмечен. Награды открыли новому знаменитому шеф-повару двери во всем мире. Он получал предложения из Токио, Гавайях, Гонконга и Нью-Йорка. Но Антон Мосиман решил остаться в Лондоне и начать свой бизнес.

Pivatclub Mosimann в Лондоне: история успеха

После тринадцати лет работы шеф-поваром в Дорчестере – в это время сменились пять владельцев и десять директоров, и с двумя заслуженными мишленовскими звездами Антон Мосиман в возрасте сорока с лишним лет сделал новый шаг. В 1998 шеф-повар с бабочкой купил старую бывшую пресвитерианскую церковь в шикарном районе Белгравия в центре Лондона и создал там эксклюзивный клуб-ресторан с простым названием *Mosimann's*. Основной целью было обеспечить абсолютно эксклюзивную кухню. Антон Мосиман выбрал в маркетинге и PR совершенно новый путь. Он был первым, кто начал работать со спонсорами. Известные компании могли снять салон в клубе и отделать его в своем стиле. В свою очередь, они получали возможность рекламировать в клубе собственные имя и продукцию.

Члены клуба ценят отличную кухню и Антон Мосиман любит готовить для людей, которые знают толк в прекрасных блюдах и могут оценить их качество. Антон Мосиман разработал свой собственный стиль приготовления пищи, известный как кухня *Naturelle*. Он обходится без сливок, сливочного масла и алкоголя. В центре внимания находится натуральный вкус ингредиентов. Продукты недолго готовятся на пару. Большее значение придается сервировке блюд. Столы у Антона Моссимана накрываются так необыкновенно, что блюда поедаются уже глазами.

Первостепенным в клубе являются конфиденциальность и качество. Клуб насчитывает около 2500 членов. Это внушительная цифра, Моссиману и его команде есть чем гордиться. Для удовлетворения высоких требований этих гостей, в том числе и знаменитостей со всего мира, необходимо быть новатором и иметь талант общения. Почти всегда Антон Мосиман лично приветствует своих гостей - в белом одеянии повара и с бабочкой. Его гардероб насчитывает более чем 300 таких бабочек, поистине ставших его торговой маркой.

Гостям необходимо помочь в выборе блюд, а главное, дать им понять, что их действительно рады видеть, и их вниманию предлагается все самое лучшее. В равной степени важно выглядеть по отношению к гостям скромно. Самое важное - это процесс питания.

Эта философия усвоена Антоном Мосиманом, хотя он готовит и для королевы Елизаветы II и в 2004 году был награжден ею Орденом Британской империи. Антон Мосиман был неоднократно удостоен чести готовить на различных крупных мероприятиях для королевской семьи, например, в 2011 году на свадьбе принца Уильяма и Кэтрин Миддлтон.

Кроме того, он постоянно готовит по адресу Даунинг-стрит, где находится кабинет премьер-министра Великобритании, для иностранных президентов. Джимми Картер, 39-й президент Соединенных Штатов, был в таком восторге от блюд, приготовленных Антоном Мосиманом, что попросил разрешения взять недоеденную порцию с собой. Кофи Аннан, Адольф Оги, Ясир Арафат, королева Иордании Рания, Элтон Джон, Боб Гелдоф, Кейт Мосс и Мик Джаггер также были среди гостей и это лишь немногие из бесконечного списка. Антон Мосиман по праву гордится тем, что встретил этих знаменитостей и готовил для них - он в поте лица работал для этого в течении многих десятилетий. В настоящее время оба его сына после окончания Hotelfachschule в Lausanne работают в клубе своего отца.

Информация:

Время работы музея и ресторана: ежедневно с 10:00 до 18:00

В Базельском музее игрушек действует Schweizer и Museums-PASS-Musées.

Вход :

CHF 7.-/5.-

Вход для детей до 16 лет бесплатный и только в сопровождении взрослых.

Посещение тематических выставок входит в стоимость билета.

Всё здание оборудовано для удобства инвалидов-колясочников.

Контакт для прессы

Подробная информация:

Лаура Зинанович / Laura Sinanovitch

Директор/Куратор

Spielzeug Welten Museum Basel

Steinenvorstadt 1

CH-4051 Basel

Telefon +41 (0)61 225 95 95

sina@swm-basel.ch

Информация/Фотоматериал online:

www.swmb.museum

Media

Login > пароль: swmb > Login

> Media