

## ЕТНОГРАФІЧНІ АСПЕКТИ ВИГОТОВЛЕННЯ І СПОЖИВАННЯ СИРУ У ФРАНЦІЇ

Історично склалося, що Франція завжди славилась своєю кухнею, а сир став символом, надбанням і гордістю французької нації. Французький сир – це один із найвідоміших в усьому світі кулінарний витвір. За висловом знавця сирів: “Обід без сиру – це красуня, у якої не вистачає одного ока”<sup>1</sup>.

Сир французькою звучить як *fromage*. З приводу етимологізації цього слова існує єдина думка. Згідно неї, слово *fromage* є похідною від *formage* (формаж), що в перекладі з французької означає формування і розкладання у форми<sup>2</sup>. На підтвердження цього судження важливо сказати, що саме розкладання у форми сиркової маси, отриманої в результаті зсідання молока, є найважливішим етапом у процесі виготовлення сиру.

Скільки нині французьких сортів-видів сиру – порахувати важко. Генерал Шарль де Голль одного разу сказав: “Чи можливо управляти країною, в якій стільки ж сортів сиру, скільки днів у році”<sup>3</sup>. Якщо бути точним, ця цифра значно більша – біля 500, з яких близько 300 так званих “офіційних” сирів, а якщо порахувати всі сирні шедеври маленьких ферм і селищ, отримаємо цифру майже 800...<sup>4</sup> Відомо, що майже кожне французьке селище має власний і неповторний рецепт приготування сиру, який навіть не має назви.

Однак про зачатки етнографічного підходу до вивчення французького сиру можна говорити, починаючи з XIX ст. Вперше сир як невід’ємну складову традиційної французької кухні дослідив французький гастроном Антельм Брійя-Саварен (1755 – 1826) у праці “*La Physiologie du goût*” (1825). На його думку: “*Le fromage est un bel exemple d’un produit de la nature qui peut être amélioré par la culture sans être dénaturé par elle*”<sup>5</sup>. (Сир гарний приклад продукту природи, який може бути покращений культурою, не будучи спотворений нею).

В контексті утвердження поглядів на сир, як на явище культурно-ритуального церемоніалу, є підстава говорити про доробки французького науковця, фольклориста Арнольда ван Геннепа. Він добре розуміється на світоглядних уявленнях, віруваннях, прикметах і обрядах французького етносу, в яких сир виступає як магічний компонент<sup>6</sup>.

Не оминається тема сирів і найпопулярнішим сучасним французьким етнологічним виданням “*Ethnologie Française*”. Автор статті “*Production et consommation: le besoin, la mode et le goût*” французький етнолог Жан Кюізіньє наголошує, що саме Франції належить культурна премія в гастрономічному розмаїтті, з огляду на варіативність сирів, навіть під час звичного прийому їжі. Він пише: “*Seule la diversité des fromages est toujours prise en compte lors des repas ordinaires, affirmant ainsi la pérennité, en matière alimentaire, du modèle culturel de prime à la variété*”<sup>7</sup>. (Тільки розмаїтість сирів оцінена завжди під час звичних прийомів їжі, стверджуючи таким чином вічність, в харчовому відношенні, культурної премії в розмаїтті).

До того ж, чимало важливої інформації дають праці таких французьких вчених, як П’єр Андруе “*Le livre d’or des fromages*” (1984), Жак Барро “*Le grand livre des fromages*”, Робер Куртін і його праця “*Larousse des fromages*”, Жіпар “*Le guide Hermé des fromages*” тощо.

Про місце сиру в житті француза можна говорити спираючись на факт створення так званих “сирних законів”. Стаття 1 закону Французької республіки від 28 листопада 1955 р. проголошує, що: “Істинно контрольована назва може бути надана сирам, що відповідають потребам діючого законодавства. Вироблення молока, що слугує сировиною, і весь процес виготовлення сиру повинно точно відповідати місцевим встановленим традиціям і рецептам”<sup>8</sup>. Згідно змісту цієї статті, сир з французькою назвою може бути виготовлений лише в межах

французьких провінцій, на землі, де розпочалося його “життя”. На сьогоднішній день юридичний статус Appellation d’Origine Contrôlée мають 37 сортів сиру.

Парадоксально, що в момент досягнення сирами найкращої дегустаційної якості (літній час), національне споживання сиру значно зменшується. Традиційно, в центральних регіонах Франції сир їдять більше, ніж в східному і південному регіоні. Статистично доведено – жителі Центру в день споживають в середньому 40 – 50 грам сиру, а лише 10 – 20 грам жителі Сходу Франції<sup>9</sup>.

Усі сировари суворо дотримуються сезонних традицій: зимою виготовляють тверді сорти сиру, які зберігаються довше і смакові якості в них не залежать від пори року, а влітку – легкі і м’які сири, які швидко дозрівають. Молодий сир дуже ніжний, має легкий смак. Протилежність молодому сиру складають так звані “сильні сири” (fromage fort), які мають гострий смак і різкий запах.

Кожний регіон має власний сирний натюрморт. Відмінність у сирному асортименті залежить від ряду чинників. Це передусім історично сформовані традиції, соціально-економічні, культурно-побутові і географічні умови проживання народу, а найголовніше, – напрям і ступінь розвитку тваринництва.

Так, на півночі й північному-сході Франції в Іль-де-Франсі, Нормандії, Фландрії, Пікардії, Шампані, Ельзасі й Лотарингії населення займається розведенням корів: тому і сир тут виготовляють лише з коров’ячого молока. Західний і Центральний регіон (Луара, Пуату, Турень, Беррі) – батьківщина козиних сирів. Схід країни (Бургундія, Франш-Конте, Савойя, Дофін, Руерг, Верхній Прованс) славиться сирами як з коров’ячого, так і козиного молока. Така особливість обумовлена відмінним ландшафтом, що ускладнює випас корів на високогір’ї, тому у Верхніх Альпах сир виготовляють лише з козячого молока. Контрастний рельєф Півдня Франції (вапняні плато межують з низькими долинами) зіграв свою визначну роль і тому історичні провінції Руерг, Лангедок і Оквітань можуть похвалитися як козиними, так і коров’ячими сирами. Острів Корсика – це клаптик землі, надбанням якого став овечий сир.

Поділ території Франції на дві культурно-історичні частини співпадає з використанням двох принципово відмінних технік виготовлення сиру – “м’якого зсідання” і “молочного зсідання”. В північній частині, чи в Langue d’Oil (Лангедойлі) завжди застосовували техніку “молочного зсідання”, а в південній частині, чи в Langue d’Oc (Лангедоці) – “м’яке зсідання”. Для того, щоб приготувати козиний сир методом “молочного зсідання”, в молоко додають сичужну закваску і сироватку. Зсідання відбувається протягом доби при температурі навколишнього середовища. В результаті виходить досить кисла сиркова маса. Дозрівання сиру відбувається на повітрі, і при цьому ближче до скоринки сир твердіє, а в середині залишається м’яким. Технологія “м’якого зсідання” передбачає додавання лише сичужної закваски в тепле молоко. Зсідання відбувається лише за півгодини, в результаті чого утворюється тістоподібна однорідна сиркова маса. З такої сиркової маси виходить козячий сир, який навіть біля скоринки залишається м’яким<sup>10</sup>.

Усі французькі сири поділяються на сім’ї. Найчисельніша група – це м’які сири (fromages a pâte molle). Ця група має варіації – сир зі скоринкою, вкритою цвіллю (як у Камамбера), відмита скоринка від цвілі (як у Мюнстера), тверда скоринка (як у Конте), всипана деревним попелом (як у Іль д’Йю). Привілейоване місце займають сири блакитного сімейства – bleus (Рокфор, Фурм д’Амбер), а також сири зі шляхетною цвіллю (Брі). Існують тверді пресовані неварені (fromages a pâte presse non cuite) і варені сири (fromages a pâte cuite).

Характерна велика варіативність сирних форм. Форми коров’ячих сирів визначаються досить прагматичними міркуваннями виробників. Круглі голови твердих сирів займають менше місця при збереженні, в дисках – м’які сири рівномірно дозрівають<sup>11</sup>. Інша традиція пов’язана зі створенням козиних сирів. Найпопулярнішими формами козиного сиру стали маленька пірамідка (за пірамідальну форму Pouligny-Saint-Pierre (Пулін’ї-Сен-П’єр), що є “візитівкою” історичної провінції Беррі в народі отримав назву “Ейфелевої вежі”<sup>12</sup>), відсічений конус, сердечко і поліно. Побутує судження, що “сердечна” форма сиру виникла завдяки фантазії селянок, які цією формою намагалися продемонструвати свої почуття до чоловічої статті.

Процес “народження” сиру тривалий і копіткий, огорнутий численними традиціями й забобонами. Французькі селяни вірили, що молоко, надоєне 1 травня, і сир, зроблений з

цього молока, мають особливі цілющі властивості. Для цього вим'я корів і кіз омивали росою, зібраною в цей день до світання, щоб вони краще доїлися і щоб молоко було жирним<sup>13</sup>. Також в день Святого Іоанна Хрестителя (7 липня) сировари провінції Авенуа закладали сири у льох на дозрівання, а приблизно через сто днів – на день Святого Ремі (1 жовтня) несли готовий сир в абатство в якості церковної данини. На думку Арнольда ван Геннепа, віра сироварів у прискорене дозрівання сиру круглої форми, закладеного саме на свято Сен-Жана і призначеного для церковної данини, – є відголосом культу сонця. Підтвердженням цьому судженню, є звичай окурювати в цей день сироварні, щоб захистити процес виробництва від шкідливих впливів<sup>14</sup>.

Кульмінаційним моментом традиційного французького застілля є виніс “plateau des fromages” – сирної таці, яка зазвичай була дерев'яною. В ХХ ст. сир почали подавати на керамічних чи фарфорових тарілках<sup>15</sup>. Існувала традиція класти на стіл деякі сорти, загорнутими у папір, або у листя різних порід дерев. Зазвичай, сири виносяться до столу попередньо нарізаними шматками чотирикутної форми, частково очищеними від скоринки і прикрашеними виноградом, горіхами, сухими сливами, абрикосами чи мигдалем. Згідно з усталеними нормами етикету, кожний власноруч нарізає сир на менші шматочки для власного споживання. Обов'язковим атрибутом сирної трапези є місцеве вино і свіжий хліб. Іноді сир їдять, запиваючи яблуневим сидром Calvados, чи навіть пивом, як у Нормандії<sup>16</sup>.

Не всі регіональні кухні чітко дотримувалися традиційних нормативів сирної трапези. Існують варіації, що передбачають споживання сиру перед основними стравами. Такими є – Сент-Мор де Турень, Шаурс, Сель-сюр-Шер та інші види сирів. В історичній провінції Руєрг сир на стіл ставили у будь-який момент.

Кількості сортів сиру на святковому столі надавалося символічного значення – вірили, що кількість сиру пропорційна родинному щастю. В той час, як кількість видів сиру за щоденним столом, залежала, головним чином, від смаку господині та економічних можливостей родини. Заможні селяни подавали сир декількох сортів, на вибір. В бідніших сім'ях вдовольнялися недорогими сирами, наприклад, Камамбером<sup>17</sup>.

Довгий час сир був головною складовою щоденного харчового раціону, нарівні з хлібом. В епоху середньовіччя сир найчастіше зустрічався за столом монаха і в торбинці вівчаря. М'ясо-молочний характер занять французьких селян ХІХ ст. змусив останніх широко використовувати в харчовому раціоні сирні страви. В ХХ ст. сир не втратив своєї значущості в харчовому раціоні французів. Однак, відбулися зміни в харчуванні селян і міщан. Для міського населення сир став обов'язковим продуктом другого сніданку (déjeuner) і обіду (dîner). А для селян сир з хлібом і вином – це звичайний сніданок (petit déjeuner)<sup>18</sup>.

Надзвичайно багатий асортимент страв французької традиційної кухні з сиру. Крім того, що сир їли цілим, порізаним, тертим, його ще запікали і смажили. Смажений сир – найпоширеніша повсякденна страва французьких селян ХІХ століття, яку їли разом зі смаженою картоплею чи картопляним салатом. Кожна провінція мала страви, приготовані з місцевих сортів сиру. Такими були, зокрема, quiche lorraine (кіш-лорен) – вид пирога з яєць, вершків, шпику і сиру Мюнстер. Це справжня селянська їжа ельзаських і лотаринзьких селян. Сир Марой був основним інгредієнтом при приготуванні традиційного для півночі Франції різдвяного круглого сирного пирога “гойєр”. В провінції Іль-де-Франс традиційний суп з цибулі обов'язково приправляли місцевими сирами. В Савеннах справжня селянська їжа – салат із сиром Пелардон. Його смажили на оливковій олій в панірувальних сухарях, а потім викладали на листя свіжого салату. Найпоширеніша страва серед жителів плато Обрак – aligot (аліго) – картопляна страва, яка готується на основі сиру Лайоль. А з натурального сиру Конте готують tourte fromager – пиріг, що став гордістю провінції Франш-Конте. Сири слугують начинням до млинців, які були обов'язковою ритуальною їжею в так званий “день млинців” (Jour des Crêpes) під час карнавальних проводів зими. Найчастіше для начиння використовують сорти Фурм д'Амбер і Бльо де Кос. З використанням сиру готують омлети, соуси до м'яса чи картоплі<sup>19</sup>.

Переходячи до безпосереднього знайомства з кожним сортом в окремоті, слід зазначити, що майже усі назви сиру говорять про місце їх “народження”, а з деяких назв можна навіть дізнатися про вигляд (форму, колір, розмір) сиру. Наприклад, Bleu d'Auvergne (Бльо д'Овернь) – це “блакитний” оверньський сир, а Chabichou-du-Poitou (Шабішу-дю-Пуату) – сир з району Пуату.

Найбільшими центрами сироваріння є Нормандія, Центральний масив, Юра, Альпи і Піреней. Нормандія завжди славилася своїми сирами і навіть здобула назву “сиркової країни”. Вузька смужка долини поміж вапняних скель в Haute Normandie (Верхній Нормандії), що зветься краєм Pays de Bray (Пеї де Бре) подарувала світу м'який коров'ячий сир Neufchatel (Нешатель). Розташоване в центрі долини містечко Neufchatel-en-Bray (Нешатель-ан-Бре) дало назву сиру. Цінувальники і захисники Нешателю безапеляційно стверджують, що саме цей вид сиру є найдавнішим у Нормандії. Однак, вперше назва “нешатель” згадується в рахувальній книзі абатства Saint-Amand-de-Rouen (Сент-Аман-де-Руан) під 1543 роком<sup>20</sup>

Ожська земля (Pays d'Auge), що пролягла в долині між ріками Touques (Тук) і Dives (Дів) асоціюється з трьома знаменитими сортами сиру: Camembert (Камамбер), Livarot (Ліваро) та Pont L'evêque (Пон Левек).

Особливою популярністю користується сир Камамбер. В 2004 році рецепту Камамбера виповнюється 215 років. Але визнання сир отримав значно пізніше – після того, як у 1890 році інженер Ежен Рідель виготовив круглої форми коробку з кришкою<sup>21</sup> і нормандський Камамбер почав експортуватися до багатьох країн світу.

Ліваро – один з найвідоміших сирів півострова Нормандія. В кінці XIX ст. він був найпоширенішим сиром в цій провінції. Його навіть називали “м'ясом бідняків” за високу харчову якість. Особливістю цього сиру є те, що його в процесі виготовлення п'ять разів обгортають морським очеретом. В результаті сир не осідає під час дозрівання, а на його скоринці утворюються п'ять смужок від очеретних пов'язок. П'ять смужок відповідає у Франції званню полковника, тому в народі Ліваро отримав назву “полковник”<sup>22</sup>.

Як уже зазначалося, Центральний масив спеціалізується більшою мірою на виробництві сиру з молока кіз. Визнаними осередками цього виробництва є історичні провінції Турень, Беррі і Пуату. Численні історичні документи свідчать, що перша поява сирів з козиного молока відбулася після вторгнення на територію Франції у VIII ст. сарацинів (так французи називали нащадків арабів, що проживали на півдні Іспанії)<sup>23</sup>. Дійшовши до долини річки Луари війська сарацинів були розбиті, а їхня домашня худоба, що в основному складалася з кіз була “експропрійована” місцевим населенням. Існує думка, що саме полонені сарацини навчили туренців робити сир з козячого молока.

Сир сорту Sainte-Maure de Touraine (Сент-Мор-де-Турень) виготовляють дотримуючись багатовікових традицій. Сент-Мор де Турень представляє собою поліно циліндричної форми. Особливість цього сиру – через центр циліндра обов'язково проходить довга соломинка, призначена для вентиляції. Іноді сир зверху посипають пилом із деревного вугілля. Традиція приготування Сен-Мор де Турень зародилася в епоху правління Каролінгів, тобто в VIII – IX століттях<sup>24</sup>.

Провінція Беррі є виробником сиру Valancay (Валансе). Сир Валансе вирізняється не лише приземкуватою пірамідальною формою, а й чорним кольором скоринки, що набувається в результаті посипання її попелом. Це найкращий спосіб для збереження смакових якостей козячого сиру<sup>25</sup>.

Список сортів сиру, “народжених” на землі Беррі поповнюють сорти Selles-sur-Cher (Сельсюр-Шер) і Crottin-de-Chavignol (Кротен-де-Шавіньоль).

Козячий сир Сельсюр-Шер – це здавна селянський сир, який кожна родина виготовляла для власного споживання. Історія цього сиру розпочалася у XIX ст., коли сир отримав назву від містечка, де вироблявся. Поступово словом selles (сель) почали називати всі козині сири місцевого виробництва, що мають форму невеликого кругляка<sup>26</sup>.

Сир Кротен де Шавіньоль почали робити в XVI ст. селяни і виноградарі. Маленькі кругляки козячого сиру було зручно завертати на обід чоловікам, що збиралися у поле на цілий день. Перша згадка цього сиру під цим іменем Кротен де Шавіньоль датується 1829 роком. Сирознавці запевняють, що назва сиру походить від слова crot (кро)<sup>27</sup>. Таку назву мали маленькі глиняні лампи, якими селяни освітлювали житло. Форма сиру нагадує форму цих ламп. Шавіньоль – це назва батьківщини сиру.

Провінція Пуату славиться своїм сиром під назвою Coeur-de-Chevre (Кьор-де-Шевр). Така назва в перекладі означає “козяче серце”. Його виготовляють у вигляді невеликого серця. Традиційно Кьор де Шевр подається до столу загорнутим у листя каштану чи платану.

На сході Франції в департаменті Jura (слово Юра має кельтське походження і означає “гори, вкриті лісом”) традиційним селянським сиром є Morbier (Морб’є). Зовні сир нічим не виділяється з-поміж коров’ячих пресованих неварених сирів. Розрізаний Морб’є відкриває свою незвичність – чорну смужку. Це попіл з дерева. Тонким прошарком попелу сировари посипали зціджене вранішнє молоко, що залишилося після виготовлення іншого місцевого сиру – щоб не зіпсувалося, доки вечірній надій молока буде доданий до виготовлення цілого Морб’є<sup>28</sup>.

У провінції Франш-Конте виготовляється сир – Comté (Конте). Це натуральний сир без будь-яких домішок. Ця провінція відома й іншими сирами: Mont d’Or (Мон д’Ор), Bleu de Gex (Бльо де Жекс) та ін.

У будь-якого француза слово Savoie (Савойя) викликає асоціації з сиром. Долина Thones (Тон), що в передгір’ї французьких Альп, славиться мініатюрними дисками м’якого сиру реблошона. Реблошон – продукт, народжений завдяки кмітливості савойських селян. Ще в XIII ст. селяни знайшли хитрий спосіб не віддавати своєму феодалу усе надоєне молоко. Під час збору оброку селяни спеціально не додоювали корів у присутності слуг феодала. А як тільки збірники данини полишали селище, корів доїли вдруге. На північнофранцузький манер це звучало як re-blocher (реблоше) – дослівно, “вдруге доїти корову”, звідси і пішла назва. Згодом слово “реблоше” почало використовуватися у значенні “дрібне крадіяство”, “хитрість”, та “жульництво”<sup>29</sup>. Другого надою вистачало для виробництва маленьких і дуже жирних сирків, тому Реблошон – найменший за величиною сорт сиру у Франції. У Верхній Савої, а точніше, в селищі Гран-Борнар Реблошони виготовляють з козячого молока, тоді як “нижній Реблошон” – з молока місцевих порід корів<sup>30</sup>.

В епоху середньовіччя монахи, що селилися на схилах Альп, займалися скотарством. Коров’яче молоко використовували для приготування вареного сиру у вигляді великих кругів, що призначені для тривалого зберігання. Цей сир називали vacherin (вашерін), що походить від слова vache – корова. В 1865 році сир був перейменовано на Beaufort (Бофор). До групи елітних сирів Бофор увійшов як “принц грюєрів”<sup>31</sup>. Потрібно зазначити, що “грюєром” французи часто називають усю родину варених пресованих сирів, серед яких Бофор легко впізнати за увігнутою всередину крайкою. Така форма отримується завдяки надяганню на сир спеціального обруча під час дозрівання.

Один з найголовніших центрів сироваріння – Овернь. Сировари цього регіону створюють найбільший сир у Франції – Cantal (Канталь). Вони стверджують, що рецепту сиру Канталь більше двох тисяч років<sup>32</sup>. Традиція виготовляти цей сорт сиру у вигляді кругляків великих розмірів з’явилася у зв’язку з об’єктивними обставинами. В Оверні дуже холодні зими і селяни завжди були стурбовані заготівлею харчів на зимовий період. Таким чином народилася ідея виробництва твердого сиру у вигляді великого кругляка.

Коли говорять про овернські сири, відразу згадують три назви: вже відомий Cantal (Канталь), Salers (Салерс) і Saint-Nectaire (Сен-Нектер). Це сири – родичі. Усі три мають давно усталені назви. Усі три належать до категорії сирів з пресованою макуш’ю з сирого молока. Деякі вважають, що Салерс – є не що інше, як фермерський варіант Канталя. Вагома деталь – в регламентації контрольованої назви чітко зазначено, що сир Салерс повинен бути виготовлений з молока корів, які провели усе літо на гірських пасовищах і надоєні до моменту зимування. Ось чому повна назва цього сиру звучить як Salers-de-Haute Montagne<sup>33</sup> (Високогірний Салерс). Ця назва також вказує на те, що саме виробництво Салерса відбувається на високогір’ї. Отже, Салерс серед усіх “благородних” сирів – нині єдиний селянський сир.

Законодавці сирної моди французи королем сирів називають “блакитний” Roquefort (Рокфор). Секрет його виробництва і понині тримається в таємниці, тому справжній Рокфор вміють виготовляти тільки в єдиному місці – на південь від Центрального масиву, в районі історичної провінції Руєрг. Історія Рокфору оповита багатьма легендами. Однак жителі селища Рокфор прихильні до історії, яка розповідає: молодий вівчар пас отару овець на вершині гори Комбалу, недалеко від селища Рокфор. Повз нього проходила чабанка з сусідньої ферми. Через вроду дівчини вівчар полишив отару і свій сніданок в печерному гроті, що складався з хлібини і шматка сиру, і пішов за нею. Повернувшись до гроту через декілька днів, він побачив, що сир сильно змінився – він був вкритий блакитно-зеленою цвіллю. Вівчар скуштував сиру і знайшов його чудовим<sup>34</sup>. Так і народився Рокфор.

Острів Корсика, що з 1811 року вважається департаментом Франції, славиться сирами з овечого молока. На увагу заслуговують сорти Brin d'Amour (Брен д'Амур) і Broccio (Броччіо), які відносяться до так званих "ремісничих" сирів (fromage artisanal)<sup>35</sup>. Українською Бренд'Амур перекладається як "трошки кохання". Сир має скоринку, посипану травами – це чабер, розмарин і ялівець. Часто додають і перець.

Для відродження і збереження традицій, пов'язаних з виготовленням і споживанням сиру, організація Appellation d'Origine Contrôlée кожного року влаштовує festival des fromages (сирні свята), ярмарки з продажу сирів та сільськогосподарські виставки з презентацією сирів. Так, в жовтні 2000 року було проведено свято ельзаського сиру Мюнстер. В столиці краю Т'єрш кожного року влаштовують свято міста "No Piot" (на місцевому діалекті означає "Наша дитина"), яке завершується щедрою сирною трапезою. На Трійцю влаштовується свято на честь сорту Фурм д'Амбер<sup>36</sup>. Досить поширене явище у Франції – музеї сирів, відвідавши які можна дізнатися про історію і процес виготовлення сиру.

- 
- <sup>1</sup> Brillat-Savarin J. A. *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*. – Paris, 1982. – P. 334.  
<sup>2</sup> Androuët P. *Le livre d'or des fromages*. – Paris, 1984. – P. 28.  
<sup>3</sup> Courtine R.-J. *Larousse des fromages*. Paris, 1973. – P. 254.  
<sup>4</sup> Там само. – P. 36.  
<sup>5</sup> Brillat-Savarin J. A. *Physiologie du goût*. – P. 335.  
<sup>6</sup> Cuisinier J., Segalen M. *Ethnologie de la France*. – Paris, 1986. – P. 8 – 9.  
<sup>7</sup> Cuisinier J. *Production et consommation: le besoin, la mode et le goût // L'ethnologie française*. – Paris, 1980.  
<sup>8</sup> Guy C. *Histoire de la gastronomie en France*. – Paris, 1985. – P. 245.  
<sup>9</sup> Barrau J. *Le grand livre des fromages*. – Paris, 1976. – P. 10.  
<sup>10</sup> Courtine R.-J. *Larousse des fromages*. – P. 13.  
<sup>11</sup> Barrau J. *Le grand livre des fromages*. – P. 104.  
<sup>12</sup> Androuët P. *Le livre d'or des fromages*. – P. 180.  
<sup>13</sup> Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние праздники. Конец XIX – начало XX в. – М., 1977. – С. 44.  
<sup>14</sup> Van Gennep A. *Manuel de folklore français contemporain*. t. I, V. Paris, 1951. – P. 2339 – 2367.  
<sup>15</sup> Bérard L. *Le premier livre de cuisine*. – Paris, 1972. – P. 296.  
<sup>16</sup> Dumay R. *Guide du vin et du fromage*. – Paris, 1972. – P. 244.  
<sup>17</sup> Народы зарубежной Европы. – М., 1965. – Т. 2. – С. 377.  
<sup>18</sup> Там само. – P. 377.  
<sup>19</sup> Buteux P. *La vraie cuisine de nos provinces*. – Paris, 1984; Gaertner P. *Cuisine d'Alsace*. – Paris, 1984; Lallemand R. *L'Artois, la Flandre et la Picardie*. – Paris, 1982; Lallemand R. *La Franch-Comté*. – Paris, 1979.  
<sup>20</sup> Guy C. *Histoire de la gastronomie en France*. – P. 267.  
<sup>21</sup> Girard S. *Le guide Hermé des fromages*. – Paris, 1986 – P. 332.  
<sup>22</sup> *A table*. – Paris, 1990. – P. 17;  
<sup>23</sup> Guy C. – *Histoire de la gastronomie en France*. – Paris, 1985. – P. 368.  
<sup>24</sup> Там само. – P. 402.  
<sup>25</sup> Androuët P. *Le livre d'or des fromages*. – P. 167.  
<sup>26</sup> Girard S. *Le guide Hermé des fromages*. – P. 302.  
<sup>27</sup> Nlaude Riyer. *Les vigneron: usage et mentalités des pays de vignobles*. – Paris, 1980. – P. 124, 132.  
<sup>28</sup> Lallemand R. *La Franch-Comté*. – P. 98.  
<sup>29</sup> Courtine R.-J. *Le guide de la cuisine des terroirs. Recettes et traditions culinaires de Rhône-Alpes, Provence et Méditerranée*. – Vol. V., Besançon, 1992. – P. 135.  
<sup>30</sup> Там само. – P. 136.  
<sup>31</sup> Courtine R.-J. *Larousse des fromages*. – P. 17 – 19.  
<sup>32</sup> Androuët P. *Le livre d'or des fromages*. – P. 342.  
<sup>33</sup> André Desvallées. *Estivage bovin et fabrication du fromage sur la montagne*. T. VI. Paris, 1979. – P. 25.  
<sup>34</sup> Dumay R. *Le Roquefort*. – Paris, 1982. – P. 201.  
<sup>35</sup> Néccaldi M., Karsenty I. *Cuisine de Corse*. – Paris, 1980. – P. 44.  
<sup>36</sup> Cuisinier J., Segalen M. *Ethnologie de la France*. – Paris, 1986.