

Makumatka Ranskaan 2: Normandia

”Kotiseutuni tuoksu oli omenassa.”

”L’odeur de mon pays était dans une pomme.”

Lucie Delarue-Mardrus

Calvadosin departementissa sijaitsevassa satamakaupungissa, Honfleurissä, syntynyt runoilija ja romaanikirjailija Lucie Delarue-Mardrus kiteyttää runossaan normandialaisen ruokakulttuurin ytimen: omenat.

Mme Delarue-Mardrus oli herkkusuu ja kuului niiden kahdenkymmenen naisen joukkoon, jotka perustivat 18.1.1928 Ranskan ensimmäisen naisten gastronomisen klubin, *le Club des Belles Perdrix’n* eli *Kauniiden peltopyyten kerhon*. Heidän tarkoituksenaan oli luoda vastine miesten suljetuille gastronomisille kerhoille. Nämä kerhot olivat teemana otsikolla *Ranskan gastronomiset klubit 1900-luvun alussa* Suomi-Ranska yhdistysten liiton Seinäjoen ja Joensuun jäsenyhdistysten ruokailloissa loppuvuodesta 2021. Iltojen ateriakokonaisuuteen kuului myös ruoka *Les Belles Perdrix*-kerhon vuonna 1930 julkaisemasta keittokirjasta.

Honfleuristä olivat syntyisin niin ikään myös taidemaalari Eugène Boudin ja säveltäjä Erik Satie.

Normandia on myös inspiroinut monin tavoin taiteilijoita. Jean-François Millet maalasi useaan kertaan normandialaisen maitoa kantavan karjakon; Claude Monet loi Givernyssä kuuluisat lumpeensa; kirjailija Maurice Leblancin mestarivaras Arsène Lupin seikkailee puolestaan Etretat’ssa, jonka rannikon äkkijyrkkien, mereen työntyvien rantakallioiden kaaria jo Victor Hugo oli ihastellut. Marguerite Duras rakasti taas Trouvillen rantoja ja Guy de Maupassant on sijoittanut Normandiaan suuren osan tuotannostaan.

Vuonna 2021 Napoleon-muisteluissa jäi huomiotta Rouenissa 12.12.1821 syntyneen Gustave Flaubertin syntymän 200-vuotisjuhla. Normandia on tapahtumapaikkana mm. Flaubertin romaaneissa *Yksinkertainen sydän* (*Le cœur simple*, 1877) ja *Rouva Bovary* (*Madame Bovary*, 1857).

Ranskan alueitten ruokaperinnön säilyttämisen esitaistelija Curnonsky kuvasi normandialaisia seuraavasti: ”Normandia on seutua, jonka asukkaat syövät paljon ja jotka eivät ollenkaan punastu siitä, että viipyvät pitkään ruokapöydän äärellä.” (*”La Normandie est un pays de solides mangeurs et qui ne rougissent point de rester longtemps à table.”*)

Normandiasta oli kotoisin myös ensimmäinen Ranskan gastronomian historiaan jäänyt keittiömestari: Guillaume Tirel eli Taillevent (n.1310 – n.1395). Hän aloitti nousujohteisen uransa Ranskan kuningashovin keittiössä vuonna 1326 ja eteni oppipojan pestistä johtamaan kuningas Kaarle VI:n keittiötä. Vuoden 1380 paikkeilla ilmestynyt *Le Viandier de Taillevent* on ensimmäisiä ranskankielisiä keittokirjoja. Sen vaikutus on ollut merkittävä gastronomian historiassa ja teoksesta otettiin peräti 13 painosta vuosien 1486 ja 1536 välillä.

Siideriä ruokiin ja juomaksi

”Tuotan musiikkia kuten omenapuu omenoita” (*”Je produis de la musique comme un pommier des pommes”*) kuvasi isänsä puolelta normandialaista talonpoikaissukua ollut romantiikan ajan säveltäjä Camille Saint-Saëns sävellystyötään.

Normandiassa, joka on aikoinaan ollut myös viininviljelyaluetta, siideriomenatarhat ovat korvanneet viinitarhat. Juomana Ranskassa siideri on viiniä nuorempaa perua; sen valmistus levisi Normandiaan Baskimaalta ja Luoteis-Espanjasta. Vaikka omenapohjaisesta juomasta (pommé) on jo keskiajalta mainintoja, nykyäsityksen mukaisesta siideristä voidaan Normandiassa puhua vasta 1500-luvun lopulta alkaen, tuolloin siideriomenapuitten kasvattaminen oli jo vakiintunut etenkin Cotentin’in, Caux’n ja Augen alueilla.

Ensimmäinen siidereitä käsittelevä opaskirja on lääkäri Julien Le Paulmierin (1520-1588) latinaksi kirjoittama *De vino et pomaceo* vuodelta 1588. Ranskaksi se ilmestyi jo heti seuraavana vuonna. Teoksellaan Le Paulmier halusi osoittaa, että siiderin nauttiminen on terveellistä ja ihmiselle hyväksi. Teoksen merkittävyys normandialaiselle siiderintuotannolle oli se, että teos antoi täsmällisiä ohjeita siideriomenapuiden kasvattamisesta, siiderin valmistamisesta ja erilaisista siiderilaaduista sekä niiden käytöstä ruoanlaitossa. Lasten juomaksi Le Paulmier suositteli vain vähän alkoholia sisältävää siiderilaatua (*le petit cidre*).

Guy de Maupassantin romaanissa *Elämän tarina* (*Une vie*, 1833; suom. 1918) Jeannen ja Julienin häihin saapuneet Yport'in seudun talonpojat ottavat ilon irti juomalla siideriä. ”*Rakennuksen toiselta puolelta kuului iloista rähinää; siellä ryyppäsivät talonpojat puitten varjossa omenajuomaa.*” Tämä Martti Wuorin suomennos vuodelta 1918 ei valitettavasti tee täysin oikeutta alkutekstille, Maupassant'n ”normandialaisemmalle” kuvaukselle talonpoikien juopottelusta - siinä talonpojat juovat siideriään nimenomaan omenapuitten alla: ”*On entendait, de l'autre côté du château, la gaieté bruyante des paysans qui buvaient du cidre sous les pommiers.*”

Emma Bovaryn isä, ukko Rouault, piti vahvasta siideristä (*le gros cidre*). Ukon päätöksessä näyttää tyttärensä Charlesille painoivat myös taloudelliset syyt: siiderin valmistukseen välttämätön siideripuristin oli uusittava...

Le sire de Goubervillen päiväkirja 1500-luvulta

Normandialaisesta 1500-luvun talonpidosta on historioitsijoiden tutkittavaksi säilynyt ainulaatuinen dokumenttiaineisto: Gilles de Goubervillen (n.1521–1578) kolmentoista vuoden ajan kirjoittama päiväkirja. Sen ensimmäinen lehti on päivätty 25.3.1549 ja viimeinen 24.3.1562 (kirjoittajan kotipuolella Cotentin'in seudulla Mesnil au Val'issa vuoden alku laskettiin vanhan laskutavan mukaan Marian ilmestymispäivästä, ts. päiväkirja ulottuu nykyisen kalenterin mukaan vuoteen 1563 saakka). Päiväkirjaa on lähes viisi tuhatta liuskaa, vuoden 2002 painoksessa 1 189 sivua.

De Gouberville kuului alempaan maalaisaateliseen. Hän oli naimaton ja kolmen aviottoman lapsen isä. Hänen päiväkirjojaan on tutkinut perusteellisesti 1500-1600-lukuihin erikoistunut historioitsija Madeleine Foisil, jonka tutkimustyöstä julkaistiin v.1981 *Le sire de Gouberville* (Goubervillen herra) nimen saanut teos.

Väsymättä, päivä toisensa jälkeen Gilles de Gouberville kirjoitti muistiin toteavaan tyyliin, toistuvien lauserakentein, tilan tulot ja menot, tilanhoidon vaatimat pelto- ja puutarhatyöt vuodenvaihteen mukaan sekä muut päivän tapahtumat. Myös siideriomenapuitten kasvattamisen erityinen merkittävyys käy ilmi päiväkirjasta: maaliskuussa sire de Gouberville halusi nimittäin itse varttua hedelmäpuunsa. Foisil kirjoittaa: ”*Vaikka paikoin on kyse päärynäpuista, normandialaisen Gilles de Goubervillen tärkein hedelmäpuu oli tietenkin omenapuu.*” (*Et s'il est parfois question de poiriers, l'arbre fruitier du normand Gilles de Gouberville, c'est bien sûr le pommier.*) Tilan omenasato käytettiin pääasiassa siiderin ja myös calvadosin valmistukseen. Sire de Goubervillen päiväkirjat osoittavat em. juomien tuotannon vakiintumisen Normandiassa jo 1500-luvulla. Goubervillen tilanherra söi ja joi hyvin tai, kuten Foisil luonnehtii Goubervillea, hän oli ”*solide mangeur, bon buveur*”. Pitoja hän sen sijaan järjesti tilallaan vain kerran vuodessa, ensimmäisenä päivänä syyskuuta, sillä hän halusi kunnioittaa pyhimystä, Saint Gilles'tä, jonka nimen mukaan hänet oli kastettu. Messun jälkeiselle aterialle hän kutsui n.15–20 ihmistä, joukossa seudun kirkonmiehet.

Rouenin Voitorni

Normandia on ollut vuosisatoja kuuluisa myös voistaan. Nykyisten laatuluokitusten aikaan on kiehtovaa tietää, että jo vuosisatojen ajan on laatuluokiteltu elintarvikkeita. Normandialaista voita

pidettiin ensiluokkaisena ja sitä vietiin Ranskan kaupunkien toreille myyntiin, Isignyn voita (*le beurre d'Isigny*) pidettiin ensiluokkaisena jo 1600-luvun lopulta, kun taas Gournay'n voi kasvatti mainettaan 1700-luvulla.

Normandialainen ruokaperinne voin käyttöineen on vaikuttanut jopa Claude Monet'n taidehistoriaan ikuistaman Rouenin katedraalin rakentamiseen ja sen yhden tornin nimeämiseen. Yksi sen torneista on nimeltään *La tour de Beurre* eli *Voitorni*.

Katolisella keskiajalla kirkko ei paastopäivinä (*jour maigre*) hyväksynyt eläinperäisiä maitotuotteita. Maksamalla kirkolle saattoi kuitenkin ostaa erivapauden ja oikeuden käyttää voita, juustoa ja kananmunia myös paastopäivinä. Historioitsijat pitivät todennäköisenä, että Rouenin katedraalin *Tour de Beurre* -nimitys johtuu siitä, että sen rakentamisen kulut saatiin ainakin osittain maksettua varakkaiden rouenilaisten kirkolle maksamista almuista 1400-luvun lopulla.

Marie Harelin ja juoksuautojen Camembert

Vihreitten laidunmaitten Normandia on kuuluisa myös juustoistaan: *Camembert*, sydämenmuotoinen *Neufchâtel*, joka sai muotonsa nuorten neitojen tavasta antaa niitä rakastetuilleen, *Livarot*, *Pont-L'Évêque* sekä *Pavé d'Auge* ovat kaikki lehmänmaitojuustoja. Camembert on juustojen joukosta noussut Ranskan kansalliseksi ikoniksi. Sen historia on hyvin monivaiheinen ja ansaitsee tarkemman selvityksen tulevaisuudessa liiton blogisivustolla.

Camembertin alkuhistoriaa lyhyesti: Siirtykäämme vuoteen 1791. Kaksi vuotta aikaisemmin alkanut Ranskan suuri vallankumous oli pyyhkinyt pois kuningasvallan. Katolisen kirkon asemaa oli muutettu radikaalisti; nyt kirkon oli alistuttava maalliselle vallalle. Papisto pakotettiin vannomaan uskollisuutta sen aseman valtion palvelukseen säätävälle laille. Uusi papiston siviilihallintolaki (*la Constitution civile du clergé*) vei monet kirkonmiehet pakosalle. Aateliston jälkeen etsiytyi nyt papisto vuorostaan pois maasta välttääkseen velvollisuuden vannoa uskollisuudenvala siviilihallintolaille.

Eräs näistä pakosalle lähteneistä kirkonmiehistä, l'abbé Gobert, kohtasi Normandiassa, lähellä Camembertin kylää, paikallisen juustontekijän ja torimyyjän Marie Fontainen. Marie tarjosi turvapaikan pakenevalle kirkonmiehelle, joka sattui olemaan kotoisin juustoistaan tunnetun Brien alueelta. Niinpä L'abbé Gobert kiitollisena Marielle neuvoi tätä hiomaan juustojensa rakennetta pehmeämmäksi. Marie ja aviomiehensä Jacques Harel välittivät juustojensa valmistuksen salaisuuden seuraavalle sukupolvelle ja näin sai Camembertin menestystarina alkunsa. Ensimmäisessä maailmansodassa Camembert kuului eri puolilta Ranskaa tulleitten sotilaitten kenttämuonitukseen. Rintamalta palatessaan he levittivät tietoa herkullisesta juustosta kotiseuduilleen. Näin Camembert ei jäänyt koskaan pelkäksi paikalliseksi erikoisuudeksi, vaan sen kysyntä levisi ympäri Ranskaa.

Camembert on hyvin suosittu juusto ja siitä on siksi olemassa myös väärennöksiä. Oikeaa, autenttista Camembertia on ainoastaan *Camembert de Normandie* -merkinnällä varustettu juusto.

Normandialaisia perinneruokia ja -juomia

Normandialaisesta ruokakulttuurista on yhä paikkansapitävä luonnehdinta jo vuonna 1660 ilmestyneessä teoksessa *Le Cuisinier méthodique*. Siinä anonyymiksi jättäytynyt tekijä kirjoittaa alueen ruokakulttuurista: "*Normandialaiset panevat kermaa suureen osaan kastikkeitaan; esimerkiksi turskalle ja kuivatuille luumuille*" (*"les Normands meslent de la crème en la plupart de leurs sausses; par exemple dans la morue; et dans les pruneaux"*).

Kuuluisa normandialainen herkku on *Les demoiselles de Cherbourg*, *Cherbourgin neitokaiset* eli pienikokoisina tarjottavat hummerit, joita Venäjän tsaari Nikolai II sai syödäkseen vieraillessaan Cherbourgissa vuonna 1909.

Perinormandialaiseksi mielletty *Augen laakson kananpoika*, *Le poulet vallée d’Auge* (kana flambeerataan calvadoksella, keitetään siiderissä herkkusienten kera, liemeen lisätään ranskankermaa ja tarjotaan voissa paistettujen omenalohkojen kera) onkin itse asiassa Pariisissa 1920-luvun regionalistisen ruokasuuntauksen hengessä kehitetty resepti. Ranskassa ruoan nimessä oleva maantieteellinen lisäys ei aina välttämättä tarkoita ruoan todellista alkuperää, vaan ruoan nimessä mainitulle seudulle tyypillisten aineiden tai valmistustavan käyttämistä osana annoksen rakentamista. Gastronomian kiemuroihin kuuluu se, että Pariisissa kehitetty ruoka, *Poulet vallée d’Auge*, tarjotaan Normandiassa vieraileville pariisilaisturisteille alkuperäiseen normandialaiseen ruokaperinteeseen kuuluvana ”isovanhempien ruokana”, ”à l’ancienne” ja esiintyyhän sen nimessä *le pays d’Auge*, tämä juustoistaan ja calvadoksestaan kuuluista alue.

Kuuluisa normandialainen spécialité on *Tripes à la mode de Caen*, sisälmyksiä Caenin tapaan, on Caenissa sijaitsevassa l’Abbaye-aux-Hommes - luostarissa vaikuttaneen maallikkoveli Sidoine Benoît’n kehittämä resepti. Tuolloin hän kypsensi sisälmyksiä siiderissä, nykyisin niiden valmistukseen käytetään valkoviiniä. Ruokaa kypsennetään reseptistä riippuen neljästä seitsemään tuntiin. Perinneruoalla on jopa oma veljeskuntakin, La Tripière d’Or.

Normandiassa herkutellaan myös omalla ankkarodulla, *le canard de Rouen* sekä Mont Saint-Michelin lahden meren suolaamalla rantaniityillä laiduntavien lampaiden esisuolautuneella lihalla, les moutons pré-salés ovat alueen erityistä herkkua. Mont Saint-Michelin luostarisaaressa Anne Boutiaut Poulardin eli Mère Poulardin nimeä kantavia munakkaita (*l’omelette de la mère Poulard*) on syöty 1870-luvulta alkaen.

Voitaikinaan kiedotut uuniomenat

Maupassant’n novellissa *Vieux (Vanhus)*, joka ilmestyi ensimmäisen kerran 6.1.1884 *Le Gaulois*-lehdessä ja jota ei ole suomennettu, Madame Chicot ryhtyy paistamaan miehensä komentamana lähestyviin ruumiinvalvojaisiin tuleville vieraille perinteisiä normandialaisia omenaherkkuja, taikinakuoreen käärittyjä omenoita, joita kutsutaan nimillä ”*douillons*” sekä ”*bourdelots*”, joita Mme Chicot paistoi yhteensä 48 kappaletta!

”Vaimon jäätyä yksin, hän ryhtyi toimeen. Hän otti esiin leivinkaukalon ja valmisti taikinan omenoiden taikinakuorta varten. Hän vaivasi taikinaa pitkään, käänteli sitä yhä uudestaan ja uudestaan, muotoili, litisti ja hienonsi sitä. Sitten hän teki suuren, valkokeltaisen taikinapallon, jonka hän jätti pöydänkulmaan. Sitten hän meni noutamaan omenat ja jotta ei vahingoittaisi puuta kepillään, hän kiipesi siihen jakkaraa apunaan käyttäen. Hän valitsi hedelmät huolellisesti valitakseen vain kypsät ja kasasi ne esiliinaansa...Hän kietaisi hedelmät yksitellen ohueen taikinakuoreen ja asetti ne riviin pöydän reunalle.”

(”Restée seule, la femme se mit à la besogne. Elle découvrit la huche à la farine, et prépara la pâte aux douillons. Elle la pétrissait longuement, la tournant et la retournant, la maniant, l’écrasant, la broyant. Puis elle fit une grosse boule d’un blanc jaune, qu’elle laissa sur le coin de la table.

Alors elle alla chercher les pommes et, pour ne point blesser l’arbre avec la gaule, elle grimpa dedans au moyen d’un escabeau. Elle choisissait les fruits avec soin, pour ne prendre que les mûrs, et les entassait dans son tablier...Elle enveloppait les fruits, un à un, dans une mince feuille de pâte, puis les alignait au bord de la table.)”

Munkkilikööriä ja omenajuomista jalointa

Siideri ja calvados eivät ole Normandian ainoita jaloja juomia. Normannit toivat Normandiaan väinönputken, jota käytetään munkkilikööri *Bénédictinen* yhtenä pääasiallisena mausteyrttinä. Legendan mukaan italialainen munkki ja alkemisti Dom Bernardo Vincelli olisi kehittänyt sen Fécampin luostarissa 1500-luvulla. Fécampin luostariveljet jatkoivat liköörin valmistamista, kunnes

Ranskan vallankumouksessa luostarit siirtyivät valtion omistukseen. Luostarista viimeisenä paennut munkki jätti liköörin valmistuksen käsikirjoitetut ohjeet paikalliselle perheelle ja 70 vuotta myöhemmin perheen jälkipolvessa vaikuttanut viinikauppias Alexandre Le Grand aloitti Bénédictine-liköörin valmistamisen uudelleen. Le Grand halusi luoda likööri-imperiumin ja rakensi liköörilleen linnan, joka tunnetaan nimellä *Palais Bénédictine* ja toimii nykyään Vincellin ja Le Grandin munkkiliköörin museona.

Kotipolttto on Ranskassa ikivanhaa perinnettä. Kotipolttto-oikeus on kytkeytynyt maanviljelykseen ja siitä saatuja juomia on taitavasti käytetty ruokien maustamiseen. Normandiassa pieni tujaus omenaviinina kesken aterian tai aterian loppupuolella, *le trou normand*, on ollut vakiintunut tapa ruoansulatusta helpottamaan. *Café-calva*, talopoikien tapa lisätä aamukahviinsa loraus calvadosia, on yhteiskunnan muuttuessa jokseenkin unohtunut. Sire de Gouberville tislasi calvadosta jo 1500-luvulla.

Alkoholismien kitkemiseksi vasta kenraali de Gaulle onnistui rajoittamaan kotipoltttoa vuoden 1959 syyskuusta alkaen. Entinen pääministeri Pierre Mendès-France oli epäonnistunut yrityksessään viisi vuotta aiemmin. Vuoden 1959 rajoitusten jälkeen vielä 2 600 000 ranskalaista säilytti edelleen kotipolttto-oikeuden. Konjakin lailla kahteen kertaan tislattu Calvados Pays d'Auge, johon käytetään pelkästään omenoita, on calvados-tyypeistä arvostetuin. Calvadosta ylistetään sanoen sen olevan omenalle, mitä viinirypäle on konjakille ("il est à la pomme ce que le cognac est au raisin"), ts. hedelmän jalostunein muoto. Calvadosia on säännösten mukaan kypsytettävä tammitynnyreissä vähintään kaksi vuotta, jonka jälkeen kypsyminen jatkuu pulloissa.

Perinneruokien reseptejä Normandiasta

Ohessa muutama resepti Normandian rikkaasta ruokaperinteestä. Reseptit ovat nimenomaan talonpoikaisruokia.

Chou à la normande (Kaalii omenoiden kera)



Tässä talvikauden sopiva kaaliherkku normandialaisittain: siinä pilkottu kaali kylpee pitkään siiderissä omenoita seuranaan!

- 1 kaalinkerä
- 3 omenaa
- 1 juomalasillinen normandialaista omenasiideriä
- 1 nokare voita
- suolaa, pippuria
- muskottia
- neilikkaa

Kuumenna vesi kiehuvaksi isossa kattilassa. Paloittele kaali ja nosta se kiehuvaan veteen. Hauduta kymmenisen minuuttia. Nosta kaali pois kattilasta ja pilko se sitten pienemmiksi paloiksi. Kuori omenat ja paloitele ne.

Siirrä kaali ja omenat rautapataan ja kaada siideri joukkoon. Lisää suola, pippuri, hyppysellinen muskottia sekä yksi mausteneilikka. Hauduta erittäin hiljaisella tulella välillä sekoittaen noin tunnin ajan.

Tarjolle vietäessä lisää kaalin päälle nokare voita tai ranskankermaa.

Pommes de terre de Sartilly (Siiderissä keitetyt perunat)



Normandiassa perunatkin voidaan keittää omenasiiderissä! Tämä ruoka voidaan tarjota lämpimänä pääruokana vihreän salaatin kera. Siideriperunat on nimetty Manchen departementissa sijainneen Sartillyn kunnan mukaan; vuonna 2016 se yhdistettiin toiseen kuntaan ja on nykyisin nimeltään Sartilly-Baie-Bocage.

1,200 kg perunoita
400 g palvikylkeä tai pekonia
½ l omenasiideriä
suolaa
pippuria

Ruskista padassa ilman rasvaa kuutioiksi leikattu palvikylki tai pekoni.

Kuori perunat ja leikkaa ne isoiksi kuutioiksi.

Peitä perunat siiderillä ja keitä perunat kypsiksi.

Mausta suolalla ja pippurilla.

Saat vielä maukkaamman lopputuloksen, kun jätät perunat pataan ja annat siiderin haihtua hiljaisella tulella pois.

Beurré normand (Normandialainen omenapaistos)



4 omenaa
100 g vehnä jauhoja
150 g sokeria
suolaa
4 kananmunaa
50 g voita
kourallinen rusinoita
3 rkl calvadosia

Anna rusinoiden maustua ja turvota calvadoksessa.

Kuori omenat, leikkaa ne kuutioiksi. Paista omenakuutioita voissa muutama minuutti.

Vatkaa keltuaiset ja sokeri keskenään. Lisää seokseen hieman suolaa. Sekoita joukkoon vehnä jauhot.

Lisää sitten varovasti sekoittaen calvadoksessa maustuneet rusinat sekä paistetut omenakuutiot.

Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää se varovasti taikinan joukkoon.

Kaada taikina korkeareunaiseen hyvin voideltuun vuokaan ja paista 180 asteessa n. 50 minuttia.

Bon appétit!

Kirjallisuutta

Alkoholipolitiikka- aikakauskirja N:o 4, 1959.

Blanc-Rudloff, B.: *Connaître la cuisine normande*. Éditions Jean-Paul Gisserot 1996.

Curnonsky: *Recettes des provinces de France*.

Drouard, A.: *Le mythe gastronomique français*. CNRS éditions 2010.

Flaubert, G.: *Rouva Bovary*. WS Bookwell Oy 2005.

Foisil, M.: *Le sire de Gouberville*. Flammarion 2018.

Hénaut, S. & Mitchell, J.: *A Bite-Sized History of France. Gastronomic Tales of Revolution, War, and Enlightenment*. The New Press 2018.

Label France, juillet 1997

Maupassant, G.: *Contes 2. Scènes de la vie de province*. Bordas 1984. Vieux-kertomuksen katkelman suomennos blogin kirjoittajan.

Maupassant, G.: *Elämän tarina*. BTJ Kustannus 2008.

Maupassant, G.: *Une vie*. Albin Michel 1966.

Poulain, J.-P. & Neirinck, E.: *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Âge à nos jours*. Éditions LT Jacques Lanore 2004.

Prével, A.: *Dictionnaire de la cuisine de Normandie. 300 recettes traditionnelles*. Éditions Bonneton 1993.

Quellier, Florent: *La table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*. Presses Universitaires de Rennes, 2007.