



МАКСИМ СЫРНИКОВ



ПУТЕШЕСТВИЕ
РУССКОГО
ПОВАРА



ЧЕРЕЗ ЕВРОПУ, АЗИЮ И ЛАТИНСКУЮ АМЕРИКУ – В РОССИЮ.

У НАС ВКУСНЕЕ!

ХЛЕБ*СОЛЬ®
Москва 2023

БЛАГОДАРНОСТИ

Эта книжка – о путешествии.

Путешествии по ближним и дальним сторонам, не всегда комфортном и благополучном, но неизменно интересном. Я болтался по городам и весям, рассматривал достопримечательности, пробовал много разной еды – вкусной и не очень, учился готовить блюда самых разных национальных кухонь. Грешен – порой и пил, приличные вина на местах их происхождения и крепкие напитки домашнего производства в крестьянских хозяйствах, степной кумыс и пустынный чал.

А путешествовал почти всегда один. В силу своего несносного характера или чего-то еще.

Тем не менее меня всегда окружали и поддерживали прекрасные и очень интересные люди. У которых я учился и профессиональным тонкостям, и простой житейской мудрости.

Многих из них я упомянул в этой книге, кого-то не успел.

Позвольте же мне выразить особую благодарность:

дорогим коллегам, шеф-поварам:

моему другу, блестящему шеф-повару и мудрейшему человеку Владиславу Пискунову,

Василию Емельяненко – с ним мы готовили в разных городах России, я очень надеюсь, что еще не раз замесим тесто в четыре руки,

Сергею Рахманину, Антону Прокофьеву, Олегу Коробаню, Олегу Ольхову, Алексею Виноградову, Михаилу Гаврилову – без них ни одно событие, посвященное русской кухне, не будет полноценным;

русским предпринимателям, отстаивающим наши кулинарные традиции:

Наталье Викторовне Пятых (Новосибирск),

Анне Федоровне Карпинович (Центр возрождения традиций,
Москва),

Александру Седухину (Ярославль),

Сергею Филиппову (Владимир),

Ивану Меркулову (Москва),

Герману Арбугаеву (Якутск),

генеральному директору телеканала «Спас» Борису Корчев-
никову;

и, наконец, новосибирцам, которые создали это чудо —
нашу «Добрянку»:

Виталию Михайловичу и Евгению Михайловичу Насоленко,

Яне Юрьевне Шереметьевой,

Людмиле Анатольевне Пажитовой,

технологам Елене Владимировне Зайцевой и Наталье Вла-
димировне Васильевой,

шеф-повару Руслану Нестёркину,

Александру Гончарову и Ольге Молоковой;

всем без исключения поварам, кондитерам, директорам...
Всем-всем-всем! Вы — лучший в России коллектив. Это при-
знаёт правительство России, назвавшее нас лучшим в стране
магазином, это хорошо известно в Новосибирске и окрест.

А еще я благодарен своей жене Татьяне, которая смиренно
отпускала меня в дальний и очень дальний путь, ожидая ме-
сяцами, а то и годами — как Пенелопа или Сольвейг.

И Отчизне нашей благодарен. О которой неизменно тоскуешь
на чужбине и на которую всегда возвращаешься с радостью.
Ибо нет в мире страны прекраснее и любимее. Аминь.








ΕΒΡΟΠΑ





ГАЛОПОМ ПО ЕВРОПАМ

ФРАНЦИЯ

ИТАЛИЯ

ГРЕЦИЯ

ГАЛОПОМ ПО ЕВРОПАМ



Вена.

Кофе, пирожные, знаменитые на весь мир торты

И шницель. Тот самый *Wiener Schnitzel* – венский шницель из телятины... Или все-таки из свинины?

Вроде бы изначально – только из телятины, что даже подтверждено неким законодательством альпийской республики. Но, похоже, жители Вены и сами запутались в этом вопросе.

Из четырех шницелей, которые были мной съедены в этом городе, два все-таки были из свинины. Какие-то тонкости формулировок в ресторанном меню, непонятных для человека, не знающего языка Шиллера и Гете, позволяют готовить его и так и этак.

А в сущности-то – расплюснутая мясная лепешка в невкусной панировке, существующей отдельно от мяса. Ну и немецкий картофельный салат с добавлением уксуса – кис-



лющий и холодный. Недаром сам император Франц Иосиф предпочитал этому салату простое картофельное пюре.

Простите меня, милые венцы, я вашего шницеля так и не понял.

То ли дело знаменитый торт «Захер»! Изобретение шестнадцатилетнего подростка Франца Захера – шоколадный торт с абрикосовым конфитюром – невольный виновник многолетних судебных тяжб и скандалов. Дело в том, что есть как минимум две официальные версии этого торта: один принято готовить в одноименной венской гостинице, другой – в легендарной кондитерской «Демель». Разница между ними, надо сказать, минимальная – лишней слой конфитюра, форма медали... Но вот то, что мне решительно не нравится в гостиничном варианте, – использование маргарина, чего «Демель» себе не позволяет. И правильно делает. На всякий случай я попробовал торт и там и там. Демельский точно вкуснее. И абрикос в нем отчетливый, и шоколада не жалеют.

Венская кухня как разнообразна, так и расплывчата. Здесь и венгерский гуляш, и чешские супчики с кнедликами, и еврейский яблочный штрудель, и венские сосиски в общегерманской трактовке.

Имперская столица и имперская кухня. Но все изящно, красиво и тщательно.

Особенно меня тронула сама обстановка венских кафешек и ресторанчиков. Дремлющие за столиками древние старички, помнящие проезд по Рингштрассе если не экипажей Франца Фердинанда, то уж точно русских танков в 1945-м. Степенные дамы, заказывающие кофе и какой-нибудь бон-бон к нему. В Вене имперские традиции кажутся неизблеемыми более, чем в иных европейских столицах. Ну и тень Йозефа Швейка, убежавшего из венской психиатрической

больницы, тоже присутствует — в большей степени, чем где-то еще.

Кстати, про Австрийскую империю. А еще про Россию и яичницу.

Есть один исторический анекдот, найденный мной в альманахе середины XIX века.

В мае 1787 года императрица Екатерина Великая путешествовала по приднепровским степям в компании с Г.А. Потёмкиным.

В окрестностях небольшого городка Кайдак Екатерина получила неожиданное донесение о том, что навстречу ей из Херсона направляется австрийский император Иосиф II.

Император путешествовал инкогнито под именем графа Фалькенштейна.

Удивительным образом пути двух монархов пересеклись в бедной избе некой вдовы-казачки.

Во вдовьем хозяйстве оказалось несколько яиц. Иосиф с Потёмкиным задумали приготовить яичницу.

Присутствующий при императоре герцог Нассау хотел сделать обыкновенную яичницу, уверяя, что все прочее — выше их кулинарных способностей.

Потёмкин же, найдя в избе молоко, хотел, чтобы и его употребили в дело, да еще прибавил часть тертого хлеба.

Так и сделали — кинули на сковороду хлеб, залили молоком, поставили сковороду в печь.

А прочее оставили на попечение казачки.

В это время внесли в кухню нарезанную кусочками ветчину и сыр.

Несчастливая казачка не понимала, о чем толковали между собой Потёмкин и герцог Нассауский. Она бесхитростно решила, что ветчина и сыр принесены тоже для яичницы. Нарезала все кусками, добавила к хлебу на сковороду, подумав, посыпала все сахаром, который случился под рукой, подбавила перца и готовилась еще что-то прибавить, как вошли Нассау и Потёмкин.

Потёмкин не на шутку рассердился. Нассау же до того хохотал, что на его смех на кухню пришли два монарха, решавшие доселе за стеной судьбы Европы.

Екатерина и Иосиф смеялись от души. Добрая Екатерина успокоила перепуганную женщину, сказав, что яичница чрезвычайно вкусна. А после выслала ей в подарок богатые серьги.

Впоследствии у Нассау часто подавали яичницу «à la Потёмкин».

Ничего особенно диковинного в яичнице с ветчиной и сыром, конечно, нет. Как нет и русского, исконного и домотканого. Но, наравне с гурьевской кашей и говядиной по-строгановски, такое блюдо вполне могло бы войти в список исторических авторских блюд отечественной кухни.

Анекдотичная, но вполне правдоподобная история его «изобретения» того заслуживает.

Испания

Барселона. Однажды меня занесло в этот город, где я попал в какой-то протестный период: каталонцы страсть как хотели избавиться от испанского владычества. Везде звенели кастрюли, с балконов свешивались флаги Каталонии. Каталония в эти дни проводила референдум о самостоятельности. И даже продавец в овощной лавке радостно сообщил мне, что отныне – Виктория (два пальца вверх) и самостоятельность на веки вечные.

Учитывая то, что сам он обладал типичной внешностью недавнего выходца из Индокитая и, судя по всему, испанским владел кое-как, за него я порадовался особо.

Так случилось, что в этом и в самом деле впечатляющем городе мне довелось не только полюбоваться на творения Гауди, но и посетить несколько значимых ресторанов. Вот, к примеру, знаменитая на всю Европу «Алхимия». В тот год она владела двумя мишленовскими звездами, одну из которых спустя пару лет после моего визита, увы, утратила.

Ел я там рыбный супчик, грудку голубя под шоколадным соусом и довольно вкусные блинчики с несладким пломбиром. Мне очень понравилось все без исключения. Я не большой поклонник системы оценки каталога «Мишлен», но вот тут – дал бы без сомнений третью звезду, будь она у меня в кармане. Из всех «мишленовских» ресторанов, где довелось отобедать – во Франции, Италии, Греции, Финляндии, – этот действительно впечатлил.

В отличие от знаменитой паззлы. Паззлю я съел в каком-то довольно простеньком заведении, а потом и в более претенциозном. Может, просто ожидания мои были завышены,



а может, и нет, но... Пожалуй, узбекский плов я бы съел с большим удовольствием.

Испанское блюдо, которое также известно во всем мире, – гаспачо. Освежающая похлебка, подаваемая в холодном виде. Для тамошнего климата – необходимая вещь. Даже мы в своем северном Отечестве летом привыкли освежаться окрошкой, что же говорить о просторах от Севильи до Гренады.

Вот и замечательный русский литератор и критик Василий Петрович Боткин в своих «Письмах об Испании» (1857) писал: *«По вечерам еще здесь дают нечто вроде нашей окрошки: эта холодная похлебка состоит из салата, испанского перцу, луку, томатов, уксусу, масла, воды, соли, хлеба и называется gaspacho».*

Как-то на кухне известного московского ресторана довелось мне познакомиться с одним хорошим шефом, из итальянцев. Будем называть его, предположим, Джузеппе.

Джузеппе пригласили в Москву еще лет пять назад. За эти пять лет он здесь вполне освоился. Настолько, что даже женился на москвичке.

А еще полюбил он русскую кухню. Даже щи из квашеной капусты полюбил и студень, что не каждому иностранцу легко дается.

Вот только окрошку Джузеппе полюбить не смог. Даже попробовать ее отказывается, я ему нарочно предлагал – собственного приготовления.

Редко так бывает, чтобы наша окрошка сразу понравилась иностранцу, это блюдо особое, к нему привычка нужна.

Вот если вы к окрошке с детства приучены, если жарким летним днем бегали на грядки рвать слезящийся зеленый лук и тащили его на летнюю кухню, где уже нарезались мелко-намелко огурчики и потела на столе принесенная из погреба трехлитровая банка с домашним кислым квасом, — тогда вам объяснять ничего не надо.

А вот за морем — там другое дело. Там с русской окрошкой не знакомы. Зато когда-то у пиратов Карибского моря было свое любимое холодное блюдо — сальмагунди.

Чаще всего сальмагунди — маринованная в уксусе рыба, а то и черепашее мясо, перемешанное с сердцевинной пальмы и плодами манго, залитое маслом и обильно сдобренное всеми доступными пряностями.

Казалось бы, ну при чем здесь окрошка?

Однако в России в 1784 году выходит в свет англо-русский словарь «для благородных юношей» из Морского кадетского корпуса. И слово «salmagundi» переводится именно как «окрошка».

Как еще объяснить дворянскому отпрыску из снежной России смысл этого слова? Окрошка, она и есть окрошка.

В «Настольном словаре для справок по всем отраслям знания» 1836 года «винегрет» — «окрошка без кваса».

В «Новом английском-русском словаре» (1816) таким же образом разъясняется «minced meat» — блюдо, в котором в его нынешнем традиционном виде не то что кваса — мяса и того-то нет. Корзиночки из песочного теста, наполненные сухофруктами, — чем не окрошка?



Вот рецепт отличной русской «богатой» окрошки.

- 2 л белого кваса
- Отварной говяжий или телячий язык
- Отварная или жареная куриная грудка
- Жареный рябчик или перепелка
- Ветчина
- Общий вес мясной части должен составлять от 300 до 400 г. Можно заменить одни ее части на другие, но важно,
- чтобы мясо было достаточно мягким.
- 2–3 вареных куриных яйца или полдюжины перепелиных
- 3 небольших свежих огурца
- Зеленый лук
- Укроп
- Тертый хрен
- Соль
- Сметана по вкусу

Мясные продукты очистить от кожи и прожилок, нарезать кубиками.

Огурцы очистить от кожуры, нарезать мелко вместе с луком и укропом, посолить и потолочь толкушкой.

Смешать зеленую и мясную части окрошки, залить квасом. По вкусу добавить сметану.

А это уже Хельсинки

Несуетливый, неторопливый, какой-то полусонный. Но со своим нордическим очарованием.

В Хельсинки я приезжал несколько раз — «обкатать» шенгенскую визу, полученную в Санкт-Петербурге. Приезжал на машине, оставлял ее на стоянке и шел пить пиво, уж простите.

Лучше всего город подходит именно для этого вида времяпрепровождения.

Я знаю по меньшей мере с полдюжины мест в столице Финляндии, где можно посидеть за бокалом или кружкой с максимальным удовольствием. Например, довольно демократичное заведение неподалеку от железнодорожного вокзала, куда приходят местные жители обоих полов: выпивают, беседуют, едят некое подобие английского «Фиш энд чипс». Пересушенная картошка и невразумительная суховатая рыба – впрочем, с этим блюдом так везде, даже в стране происхождения.

А еще тамошняя публика пьет пиво с «Егермайстером» – липкой дурно пахнущей жижей, закосом под средневековый монастырский бальзам из трав и кореньев. Именно в этом заведении я впервые столкнулся с гениальной рекламной уловкой производителя. Лет двадцать назад продажи этого немецкого пойла упали до критической черты, особенно трудно было продавать «Егермайстер» молодым людям. Тогда маркетологи и придумали вешать на стены баров и кафе фирменные аппараты с охлаждением. А попутно сочинили некую историю, дескать, пить бальзам можно и нужно только при температуре напитка, близкой к нулю по Цельсию. По всей Европе были развезены висячие холодильники – заведения получали их бесплатно. И в скором времени продажи напитка взлетели до неба.

В связи с этим не могу не посоветовать на то, что традиционные русские настойки, наливки, ратафии, ерофеичи, зверобои, зубровки, анисовки и прочие благородные домашние напитки в родном нашем Отечестве никаким образом не пропагандируются и не продвигаются.



Где все это, по Пушкину: «наливок целый строй, кувшины с яблочной водой»?

Сам я, грешным делом, делаю свои напитки для собственного потребления. Но и русское купечество должно потрудиться на этом фронте. Где ты, наш новый Шустов, поставщик двора Его Императорского Величества?

А еще Хельсинки – это порт. Сине-черная Балтика, красивые теплоходики, бакены, чайки... И ряпушка, которая продается прямо на причале! Вкуснейшая маленькая рыбка из северных озер. Та самая, крупная форма которой на Ярославщине называется переяславской селедкой. Но здесь – совсем иная, мелкая, обжаренная на огромной сковороде в растительном масле.

В порту Хельсинки она продается и летом, и зимой – пройти мимо невозможно. Как и мимо знаменитого финского супчика из лосося со сливками. Очень вкусно, сытно и согревающе.

Я искренне считаю порт Хельсинки гастрономическим центром города. Хотя, конечно, в финской столице есть и свои рестораны с интересной кухней. В одном из них я пробовал десерт, который назывался «желтый снег» (в меню было написано: «Это не тот желтый снег, который в детстве вам не разрешали есть на лыжной прогулке!»), – обыкновенное мороженое с апельсиново-лимонным соком.

Финны, что ни говори, собственные традиции уважают. В том числе и кулинарные. Мне, к примеру, очень нравится их отношение ко всему ржаному. Когда-то, как и у нас, рожь была в этих не обласканных жарким солнцем краях едва ли не единственной возделываемой хлебной культурой. Конечно, есть еще и ячмень. Но ячменный хлеб в сравнении с ржаным кажется тяжелым и не таким уж вкусным. Хотя и на него есть свои едоки-любители в разных частях света. Все-таки для тех

народов, что поднялись из глубины веков на ржаном караване, вкус черненькой горбушки ничем не заменить.

Да и не только для хлеба рожь сажается. Испокон веков в русских и финских селениях готовили ржаную кашу. Летом, пока зерно еще не до конца созрело, — так называемую зеленую кашу. А из созревшего и просушенного — черную. За время советской власти мы с вами потеряли и ту и другую. Рожь сеять на приусадебных участках не давали, а с колхозного поля на зеленую кашу для детишек и горсточку зерен не сорвешь: «указ 7-8», он же «о трех колосках», за такие кулинарные изыски сулил десять лет лагерей.

Финны же, избежавшие наших неурядиц, свою ржаную кашу продолжают готовить. В Турку в одном из отелей я даже встретил ее на утреннем шведском столе. До чего же вкусна такая простая и настоящая еда! Между прочим, финны и круассаны пекут из ржаного теста. Круассан как круассан, а вкус у него черного хлеба.

Есть и еще одно блюдо, для которого ржаная мука решительно необходима. Это знаменитый финский пирог калакукко. Внутри — та самая ряпушка, прослоенная копченым свиным беконом. А снаружи оболочка из тонко раскатанного ржаного теста. Печется настоящий калакукко в дровяной печи несколько часов. За это время тесто превращается в любимый финнами ржаной крисп — хрустящий сухарик, а начинка — в подобие паштета с рыбным вкусом и копченой ноткой. В такой начинке уже ни кости, ни плавники не чувствуются — можно есть без боязни.

