

ПАРТНЕРЫ ИЗДАНИЯ



The food Academy
MOSCOW

СОДЕРЖАНИЕ

8	АНТОН АБРЕЗОВ	184	АНАТОЛИЙ КОММ
20	ТИМУР АБУЗЯРОВ	198	НАТАЛЬЯ КРУПЕНЯ
30	ЕГОР АНИСИМОВ	208	МИХАИЛ ЛУКАШОНОК
42	ИВАН БЕРЕЗУЦКИЙ, СЕРГЕЙ БЕРЕЗУЦКИЙ	220	АНДРЕЙ МАТЮХА
58	ДМИТРИЙ БЛИНОВ	232	АНДРЕЙ МАХОВ
68	ЕВГЕНИЙ ВИКЕНТЬЕВ	242	ВЛАДИМИР МУХИН
80	АРТЁМ ГРЕБЕНЩИКОВ	252	ВЛАДИМИР ОЛЬКИНИЦКИЙ
92	ИГОРЬ ГРИШЕЧКИН	262	РОМАН ПАЛКИН
106	СЕРГЕЙ ЕРОШЕНКО	272	ВЛАД ПИСКУНОВ
116	АЛЕКСЕЙ ЗИМИН	284	МАКСИМ РЫБАКОВ
128	КОНСТАНТИН ИВЛЕВ	294	ГЕОРГИЙ ТРОЯН
140	ВИТАЛИЙ ИСТОМИН	304	АЛЕКСАНДР ФИНК
150	АНАТОЛИЙ КАЗАКОВ	314	ТАХИР ХОЛИКБЕРДИЕВ
162	АНТОН КОВАЛЬКОВ	326	ИВАН ШИШКИН
172	АНДРЕЙ КОЛОДЯЖНЫЙ	336	АНДРЕЙ ШМАКОВ



«Ненавижу это определение — новая русская кухня».
«Никакой новой русской кухни не существует».
«Новая русская кухня — это попытка спекуляции на традиции».
Это не мы, не оппоненты наши, не ресторанные критики! Это герои книги говорят.
Не все, но многие.
Спорное определение, согласны.
Для того чтобы рассуждать о новой русской кухне, следовало бы разобраться, что такое старая, верно?
Для одних это русская печь, дедовские традиции, полуугодовой пост и злаки-коренья.
Для других — незабвенная советская «Книга о вкусной и здоровой пище» и мамыны котлетки.
Для третьих — кавказский шашлык, украинский борщ, узбекский плов.
Общего мнения тут быть не может.
Страна большая, сложная, многонациональная.
Кухня юга не похожа на северную, на Урале сроду не пробовали сахалинских и беломорских морепродуктов, а в Сибири — кубанских овощей, Санкт-Петербург и Москва — географические соседи и ментальные антиподы.
Не договоримся.
Да и не нужно, наверное, единомыслие в этом вопросе.
Возможно, новой единой русской-российской кухни нет.
Но герои-то есть!
Реальные герои, не былинные.
Они царят на кухнях и в залах ресторанов, блистают в телепередачах и интервью.
Они стремительно приобретают международную известность и завоевывают высшие строчки гастрономических рейтингов. Их пытаются повторить и превзойти, переманивают и копируют, разбирают на цитаты и валом валят на их мастер-классы.
И еще им с удовольствием оставляют деньги. Все мы, те, кто ходит в их рестораны, ест приготовленную ими еду и обязательно возвращается еще не раз.
Все наши герои считают себя российскими поварами.
Все они как минимум знакомы с международной кулинарной модой, а часто создают ее.
Все они используют локальные продукты, ориентированы на сезонность и сходятся в том, что есть такая трудноуловимая и трудно описываемая вещь — «русский вкус».
И оказывается, что вся большая современная российская кулинарная игра строится не на сверхновых гастрономических гаджетах, не на степени медийности персонажей, не на моде и, как сейчас принято говорить, не на «инстаграмности» блюд.
Все строится на русском вкусе. Традиционном и потому знакомом с детства.
И вместе с тем — новым, поскольку создается он здесь и сейчас высокими профессионалами, талантливо сочетающими мировой кулинарный опыт и наши российские продукты и технологии.
Один из героев книги в разговоре с нами заметил: «Сколько поваров у вас в книге будет? Тридцать? Ну вот, побеседовав со всеми, вы, наверное, первыми и поймете, что такое новая русская кухня».
Мы начинаем понимать. Стараемся, пробуем.
И могли бы рассказать вам.
Но гораздо лучше они сделают это сами.
Герои новой русской кухни.

Игорь Писарский (на фото справа, красивый, в стильной одежде, в красных кедах)
Игорь Ганжа (в черном)

АНТОН АБРЕЗОВ

РЕСТОРАН И БАР «GRAS&MADBAREN»
(САНКТ-ПЕТЕРБУРГ)

«Я надеюсь, моя философия находит отражение в моей еде. Скорость мысли слаженной команды так высока, что мы как будто жонглируем продуктами и техниками. Это и есть магия. Наверное, ее можно повторить математически. Но это именно человеческая магия».



Берем четыре компонента: сахар, яйца, муку и сливочное масло. Мы знаем эти продукты с самого детства. Они не похожи друг на друга. А теперь попытаемся абстрагироваться от нашего знания и будем рассматривать просто четыре различные текстуры. И если вам ведомо, в какой пропорции и как правильно воздействовать на них, у вас получится пятый компонент, который так же не похож ни на один из четырех, вообще не похож.

И вот в какой-то момент — а я учился тогда маркетингу на экономическом факультете Санкт-Петербургского государственного университета — для меня это стало настоящим чудом. Вот просто, без шуток. Я понимаю, это наивно, но это было чудо. Я добавляю один продукт в другой, совершаю определенные манипуляции — и он меняет цвет, вкус, текстуру! Мне стало интересно, почему так происходит. Почему те же самые яйца и мука в разных пропорциях — или печенье, или бисквит, или паста? Как это случается? Почему нельзя тесто для печенья кинуть в воду и получить чудесную лапшу?

Я с детства был любознателен, а тут мне просто порвало голову. Я покупал три вида риса: карнароли, арборио, виалоне нано. Я пропустил много занятий той весной. Сутками сидел дома, тратил все свои деньги на продукты. Я брал три сотейника и думал. Один и тот же тип риса заливаем холодным, горячим, теплым. Один раз мешаем, другой не мешаем. Как реагирует рис? Другой рис: мешаем, не мешаем, заливаем холодным, заливаем горячим. Каждое ризотто получалось другим. Каждое! И одни и те же техники очень сильно отличались от типа риса. Я был в полном шоке! И открыл для себя, насколько это сложный и захватывающий процесс.

Господи, ну пожарил, допустим, ты яичницу и пожарил, ну что такого? А это одна из самых сложных задач в кулинарии — сделать ее идеальной. Серьезно. Потому что поиск тончайшего баланса между скоростью приготовления, температурой, продуктом — в этом суть.

Самое сложное — идеально класть вилку на этот стол изо дня в день. Потому что она должна быть ровно в этом месте — и ни в каком ином.



В моей системе ценностей искусство гастрономии — это в первую очередь химия и физика. Отчасти поэтому я не верю во вдохновение. Для поваров это часто попытка оправдаться — «у меня не было вдохновения». И мой мозг, чтобы не пользоваться этой отмазкой, отсекает от себя возможность вдохновения. Что такое вдохновение? На мой взгляд, это никогда не создание принципиально новой мысли. Это создание нового на базе старого, уже увиденного. Наш предыдущий опыт внезапно соединяется причудливым образом, и я восклицаю: «О, морошка, козлотородник, перепелка. Точно!»





И иду быстро записывать. Так бывает. Но это не свидетельствует о том, что процесс нельзя повторить механически. Допустим, я хочу понять, что еще добавить в этот бульон. Я могу увидеть где-то бородинский хлеб и подумать: «Точно, в том бульоне из куропатки нужна лапша именно с хлебным вкусом. Она будет круто сочетаться, даже по цвету подходит. Супер! Все, запишу». А могу сидеть и рассуждать: «Хорошо, будем перебирать. Вкус у лапши слабый, можно добавить ему глубины. Плюс сама лапша, хоть и плотный продукт, но может теряться на фоне крепкого бульона. Хорошо. Может, немного горечи? Квас, солод, бородинский хлеб». И рано или поздно приду к тому же выводу.

Но творчество ведь не только во вдохновении. Я думаю, это удивительная скорость одновременной работы мозга каждого в команде.

**Я очень сильно люблю эту работу. Меня спрашивают: «Как вы это придумали? Как вы дошли до этой сумасшедшей мысли?»
А у меня просто все компоненты, все планеты стали в ряд.**

Мне повезло, у меня хорошая команда, и мы все думаем в одном направлении. Скорость мысли так высока, что мы как будто жонглируем этими продуктами и техниками. Это и есть магия. Наверное, ее можно повторить математически. Но это именно человеческая магия.

То же самое со вкусом. Я надеюсь, моя философия находит отражение в моей еде. Кто-то говорит: «Не удивили». Да не особо-то и стремились, если честно. А кто-то наоборот: «Вау! Такие сочетания, такие вкусы, это было здорово!»



Здесь, в ресторане «Gras&Madbaren», меню у нас довольно маленькое, стиль работы простой. Мы не привязываем себя к каким-то рамкам определенной кухни. Несмотря на интерьер и название (gras по-шведски «травя»), это не нордическая, не скандинавская кухня. Не совсем так. А вернее, совсем не так. Я, несмотря на стажировки в известных скандинавских ресторанах, не люблю скандинавскую кухню. Она очень кислая для меня, жирная. Это не мой вкусовой баланс. Мы также не французский ресторан, хотя используем французские техники, не азиатский, хотя любим и сами делаем типично азиатские компоненты. Мы готовим современную кухню, в северном стиле, основанную на сезонных российских продуктах. Но, в отличие от абсолютного большинства ресторанов, которые декларируют то же самое, мы это делаем по-честному.

К примеру, соевый соус, рыбный соус, мисо-пасту мы делаем сами. Зачем? А не для того я променял маркетинговую карьеру на кулинарию, чтобы ограничиться покупкой готового соевого соуса. Мною и моей командой движет абсолютно фанатичный интерес.

Чтобы сделать свою мисо-пасту, нужно вскрывать себе голову каждый день на протяжении трех месяцев: тщательно проверять, следить и в итоге получить то, что стоит 150 рублей за полукилограммовую упаковку. Но именно это превращает наше увлечение в маркетинговое преимущество.

Потому что такого не будет делать никто. И с таким новым вкусом можем работать только мы. Мало кто в стране будет заморачиваться кремом из черешневых косточек только потому, что не хочет, как мы, выбрасывать хороший продукт. Или готовить соус из косточек нектаринов. Или бульон, который идет в суп рамен, с добавлением карамелизованной овощной кожуры.



Рамен, кстати, отличная иллюстрация нашего стиля, идеи и гастрономических поисков. И в нем определенно присутствует русский вкус. Мы делаем его не на мясном бульоне. Это бульон из кожуры — самый насыщенный овощной бульон, который только может быть, плюс капля копченого свиного жира. Он обретает плотность, яркость, и его не отличишь от мясного. Но он не оставляет тяжести, как обычный рамен. Бульон из карамелизованной овощной кожуры, с добавлением нашего соевого соуса, нашей мисо-пасты, нашего рыбного соуса и копченого свиного жира. Вместо соевого соуса для глазировки и для маринования используем выпаренный квас с добавлением мисо — он повторяет вкус соевого соуса. Лапша здесь с «бородинским» вкусом — она пряная, с тмином. Там присутствуют еще яблоко «Симиренко», хрен вместо имбиря, масло из нашего черного чеснока. И свежая черемша вместо порея, она гораздо лучше обрабатывает остроту.

Или хлеб. Он заквасочный. Мы его наконец-то печем сами. Долго разрабатывали рецептуру. Масло меняется по сезону. В данный момент это черемшовое масло, оно травянистое и островатое. А соль смородиновая, получена методом обратной кристаллизации. Растворяем соль в смородиновом соке и дегидрируем его потом в теплом месте.

Я для чего это рассказываю? Это важно — знать. Я-то для себя точно понимаю, что такое вкусно, у меня был выбор, с чем сравнить. Но, допустим, с этим маслом такая штука, что, если вы не будете знать, из чего оно, скажете: «Ну масло». А если знаете, как и из чего оно сделано, вам станет интереснее. И тогда вы чувствуете эти вкусы. Гастрономия подразумевает осведомленность. Так же, впрочем, как и другие искусства. Сложно понять с ходу абстракционизм. Или хокку в шестом классе. Это кажется чем-то странным, нелепым. Тут же возникает вопрос: зачем вся это фигня, для чего? Зачем эти все сложные некоммерческие фильмы? Да нормально снимают блокбастеры. Что такого? Все смотрят — всем хорошо. Бабки вбуханы — проекторы крутятся. Поэтому осведомленность и стремление к нему необходимы.



На мой взгляд, имея сто-двести мест в зале, невозможно вести кухню сезонную и локальную. Это почти нереально. У нас около 52 посадочных мест. Семь поваров, которые каждый день ходят на рынок, сами проверяют, сами смотрят. У нас меню меняется каждые две-четыре недели. Каждые. Если мне в моем ресторане приходит не очень хороший томат, я просто пробую его и говорю: «Спасибо, заберите обратно». Мне возражают: «Как же так, у тебя же будет в пятницу вечером “на стопе” два блюда!» А ничего страшного. Я сам открываю «Adobe Illustrator» и сам верстаю и перепечатаваю за две минуты новое меню.

Вот рипус — это ладожская рыбка, маленький сиг такой. Он был заявлен в меню, но ушел — сезон кончился. Тогда кефаль подаем или ладожского судака. Это не проблема. Я могу просто утром поехать на рынок, увидеть что-то, быстро сделать блюдо, и мне не нужно всех звать, согласовывать, готовить описание, обучать официантов — это обычно занимает месяц. В одном ресторанном холдинге Санкт-Петербурга, я знаю, ввод позиции занимает 42 дня. Любой, любого блюда. У меня он занимает полтора часа. Я просто говорю бухгалтеру:

— Слушай, сделай кнопку в программе «Утка с нектарином и молодой морковью».

— А цена?

— Давай 590.

Благодаря экономическому образованию я довольно быстро понимаю, какая будет маржинальность у блюда.

— 590. Окей, хорошо. А когда «техноложка»?

— Ну давай к концу недели.

Она вводит. Я зову всех официантов:

— Мы сегодня готовим вот это. Если получается, вы просто попробуйте.

Они пробуют. Всё — работаем.

Нет, конечно, прибыль 30–40% — это прекрасно. Ну а что плохого, если она 20–25%? Это и нас, и учредителей устраивает.

Восемь тысяч ресторанов в Петербурге. Восемь тысяч на шесть миллионов людей. И я всерьез считаю, что вкусных ресторанов, стопроцентно вкусных и стабильных, у нас четыре-пять.

На кухне случаются огрехи, ошибки — все мы люди. Могли что-то в спешке перепутать, не положить. Крайне редко, но тем не менее случается. Я в таких случаях приношу извинения лично. Но я не прошу за это блюдо 3 тысячи рублей. Я прошу за него честные деньги. Мне кажется, что 400 рублей, которые мы просим за суп рамен, включая стоимость продуктов плюс наши усилия, — абсолютно комфортная, хорошая цена. У меня утка стоит