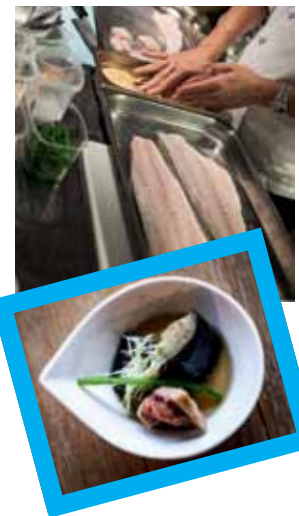




ЗАСТОЛЬЕ: ДОСТИЧЬ СОВЕРШЕНСТВА

Антонина Фролова

Пять лучших шеф-поваров из Киото провели в московском ресторане «Балкон» мастер-класс японской высокой кухни – Кайсэки рёри. Японский Фонд пригласил в Москву мастеров из многозвездных мишленовских заведений – поделиться опытом с московскими шефами. После трех завораживающих часов на кухне стало ясно, что гости открывали россиянам нечто большее – философию отношения к своему делу: «Чем бы ты ни занимался, попытайся достичь в этом совершенства».



О том, где именно происходит торжественная трапеза, должны напоминать продукты – разумеется, только местные. Впрочем, на московском мастер-классе это правило решили нарушить, чтобы перенести участников в атмосферу Киото. Среди ингредиентов попались, например, соевые пенки, цедра цитруса юдзу, мука кудзуку из корня Пуэрарии дольчатой, сушеные морские гребешки и ножки гребешков, листья японского перечного дерева, кунжутная паста и пюре из маринованных слив...

ЧТО ТАКОЕ КАЙСЭКИ РЁРИ

Японская высокая кухня появилась в XVI веке как изысканное угощение для участников многочасовых чайных церемоний. Сегодня ужин в стиле «кайсеки» – это банкет из множества блюд, которые подаются в строго определенной последовательности: от легких к сытным. Такой кулинарный опыт обходится недешево (в среднем около 200 долларов на человека), поэтому современные японцы устраивают подобные пиры лишь по особым случаям.

Точных, выверенных до грамма и минуты алгоритмов в японской кухне не существует, честно признаются киотские повара.

Почти все они постигали кулинарную науку не по учебникам, а по системе «смотри и учись» – от отцов и дедов. Поэтому основу основ японских блюд, бульон даси из водорослей и тунцовой стружки, каждый готовит, опираясь на интуицию. Например, в жаркую пору его варят чуть меньше, в холода – чуть дольше. И на вопрос: «Как же понять, когда достаточно?» – шефы толькожимают плечами.

Чтобы обеспечить гостям идеальный сервис, в некоторых ресторанах обслужи-

вают лишь одну компанию за вечер. Наследник старинного ресторана «Минокити» Ёдзи Сатакэ рассказывает: «Если я варю рыбу для пожилого гостя, стараюсь сделать ее помягче, если для молодого – стремлюсь к средней жесткости». Киотские гурู мастерски нарезают имбирь на тончайшие нити и сворачивают крохотную соломку из моркови в причудливые узелки. Возможно, секрет в идеально наточенных ножах. «Их лезвия так остры, что разделяют рыбу как будто не просто на волокна, а на молекулы», – рассказывает шеф ресторана «Тикурин»

ФОТО: АЛЕКСАНДР КУНДА

Хидэки Симогути, виртуозно разделявая сибаса. Поэтому срез у рыбы или мяса всегда получается блестящим, а вкус продукта не портится...

КЛАССИКА КУЛИНАРНОЙ СТОЛИЦЫ

Традиционное сочетание для киотской кухни – рыба с овощами. Свежей рыбой на местном базаре Нисики начали торговать еще в XVII веке. Киотские овощи так знамениты, что получили в японском языке особое обозначение: их называют не просто «ясаи», а «кио-ясаи». Благодаря особому климату, почве и культуре выращивания они имеют оригинальную форму, яркие цвета и насыщенный вкус. В список «избранных» входит лишь 41 сорт овощей.

РЫБА С БАКЛАЖАНАМИ ПО-КИОТСКИ

Ёдзи Сатакэ, повар и будущий наследник киотского ресторана «Минокити», основанного в 1720 году, предложил рецепт высокой японской кухни, который вполне подходит для северных широт.

1 Приготовить бульон даси. В 1 л умягченной воды положить 30 г сухих водорослей комбу и варить 1 час при температуре 65°C. После этого достать комбу и добавить большую горсть кацуобуси (стружки из сушеного тунца-бонито), варить 2,5 минуты при температуре 75°C. Достать кацуобуси, добавить чайную ложку светлого соевого соуса, чайную ложку саке, немного сырого имбиря, при необходимости посолить. Бульон готов.

2 Рыбу (например, морского окуня или барабульку) отваривать

в бульоне 10 минут. Выключить огонь на 10 минут, затем включить еще на 10. Температура бульона должна быть около 80 градусов.

3 Надрезать кожу баклажана мелкой сеточкой, затем порезать его на куски шириной 3-4 сантиметра.

4 Обжарить в раскаленном масле в течение 1-2 минут, затем поместить на 2 часа в рыбный бульон на очень маленьком огне.

5 Подавать рыбу с баклажанами, украсив мелко нарезанным имбирем и пастой из маринованных слив.



ЕДА В ПРОСТРАНСТВЕ И ВРЕМЕНИ

В основе философии японской высокой кухни лежит буддийское понятие «здесь и сейчас». Цель повара – с помощью идеального баланса вкуса, текстуры, внешнего вида, цвета и запаха блюда как можно полнее передать «момент в океане времени». Весной принято подчеркивать свежесть молодой зелени, несущей дух обновления. Летом важно «охладить» едой уставших от жары гостей. Осенью в блюдах ценится насыщенный аромат, напоминающий о зрелости осенней природы. Зимой кулинарные изыски должны не только дарить чувство насыщения, но и согревать.

Все продукты в ресторанах Кайсэки рёри обязательно сезонные. Но это не значит, что меню меняется четыре раза в году – в самых дорогих заведениях список банкетных блюд обновляется едва ли не еженедельно. Зимой еду принято подавать в темных чашках, летом – в прозрачных и светлых, создающих иллюзию прохлады. Важно следить за гармонией оттенков.

