

афиша Еда



МАРТ 2014

№1 (53)
Ежемесячный журнал
о еде, вине и гастрономических путешествиях
EDA.RU



Ревизия воды из горных
ручьев, по преимуществу
альпийских

Первый
свежий
журнал
о еде



Буколическое обаяние сицилийской кухни

37

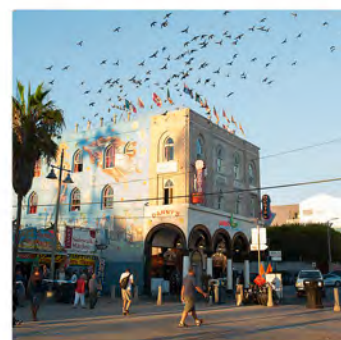
удачных рецептов на разные случаи жизни,
А ТАКЖЕ ЛУЧШИЕ ВАФЕЛЬНИЦЫ, ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ С ТВОРОГОМ ТОФУ
И СПОСОБЫ ЗАСОЛКИ МЯСА

Мастер-класс Нарека Авагыана: долма



Баск Ача — самый молодой испанский обладатель трех звезд Michelin

Фестиваль Omnivore
и соленые огурцы
Как в Таиланде помидоры
стали расти на деревьях
Ужины-конструкторы
Может ли вегетарианская
еда быть интересной



Лос-Анджелес на стыке гастрономических культур



Как наполнить
картофелину новым
содержанием

Острова-скалы залива Пангнга (до него рукой подать) так же впечатляют **визуально**, как еда Энеко Ачи — гастрономически (впрочем, визуально тоже)

10 288

километров
отделяют один
ресторан
Энеко Ачи
от другого





Честно сказать, Энеко Ача не слишком любит **позировать** — собственноручно, и свободного времени у него почти нет; но надо так надо — вот вам

случай

Тайский пассаж

КАК БАСКСКИЙ ШЕФ ЭНЕКО АЧА ОТКРЫЛ РЕСТОРАН В ТАИЛАНДЕ

☞ текст РОМАНА ЛОШМАНОВА ☞ фотографии ИВАНА ПУСТОВАЛОВА



И вот ужин закончен. Худой и вытянутый молодой человек — узкие «левайсы» в цветную клеточку, белая футболка, по крупной серьге в каждом ухе, апостроф растительности под нижней губой — зовет шефа, сушефа, управляющего, сомелье. Просит себе пива — это после череды очень даже неплохих вин (включая сладкое с севера Таиланда, определенно заслуживающее внимания). И начинает разбирать то, что произошло за предыдущие два часа, — в помощь ему несколько листов бумаги, которые он в течение вечера усердно заполнял. Все склонились над столом и превратились во внимание: «Устрицу вон тому джентльмену поставили не той стороной. Эта девушка — как ее зовут? — отличный официант, у нее очень хорошая улыбка. «Пепел из фуа-гра» — прекрасная работа. Рыба: консистенция правильная, но чуть недосолено. Молочного поросенка принесли чуть раньше, чем надо: надо давать людям время выйти покурить — нельзя приносить еду, когда они еще снаружи. Вино подобрано превосходно, спасибо. И еще: за туалетом нужно следить постоянно — полы должны быть чище, стульчаки — всегда опущены».

Человек — не съехавший с катушек ресторанный критик. И не владелец ресторана (он тоже присутствует, за другим столом) — но близко к тому. Это баскский шеф Энеко Ача из трехзвездочного ресторана Azurmendi, который пробует собственного сочинения меню — но в исполнении другой поварской команды и в полумире

Неизвестно, снятся ли андроидам электроовцы, но можно узнать, что снится биржевому трейдеру

от родной Бискайи — в южном Таиланде, недалеко от Пукета. Генеральный прогон — завтра Энеко улетает на родину и не появится здесь месяца два как минимум, а через неделю в новом ресторане Aziamendi, который его попросили сделать, появятся первые настоящие гости. И все должно быть так же отшлифовано, как в первоисточнике.



За свежей **рыбой** на местные рынки отправляют тайцев: у них нет языковых трудностей; повар **Сити** до Aziamendi работал у Даниеля Булю в Нью-Йорке

Ача — самый молодой в Испании шеф, ресторан которого получил три звезды (два года назад, ему было тридцать пять), — стал поваром, можно сказать, случайно. Понял, что студентом будет неважным, и пятнадцатилетним пошел работать подмастерьем в ничем не примечательное заведение. Потом было еще несколько ресторанов — сначала скромных, потом несколько важных вроде Martín Berasategui и Mugaritz, — и наконец Энеко решил на собственное место: Azurmendi открылся в 2005 году в бискайской деревушке недалеко от Бильбао. О дальнейшем Ача говорит так: «Когда у нас не было ни одной звезды, к нам ходили только местные. Получили одну — люди стали ездить со всей Испании. С появлением второй начали заезжать гости из-за границы. Ну а теперь, когда у нас три звезды, люди специально садятся в самолет, чтобы добраться до Azurmendi». Один такой авиационный случай как раз вылился в таиландский проект.

Неизвестно, снятся ли андроидам электроовцы, но с определенной долей уверенности (уравновешенной здоровым скепсисом) можно узнать, что снится биржевому трейдеру. Отдельно взятому —



Энеко осматривает расчищенный бульдозером **участок**, где разобьют ферму: здесь будут выращивать овощи, фрукты и зелень для ресторана



Пока фермы нет, Ача использует то, что найдется под рукой; в частности — **цветы** с пляжа: он демонстрирует их Алексу Бургеру, шефу Aziamendi



Заполнение желтков трюфельным соком из одноразовых шприцев происходит перед гостями, которых приглашают на кухню; тут же все и съедают

зовут его Марк Вайнгард. Родился в Манчестере в семье таксиста, начал работать официантом в Лондоне, потом учился на статистика — после чего была карьера, ведшая из банка в банк, по большей части в Юго-Восточной Азии. Когда он придумал собственную трейдинговую компанию, доходы выросли многократно. Когда он продал ее конкурентам, все стало совсем хорошо. И вот однажды в доме, который Марк построил в тайской провинции Пангнга на берегу Андамского моря, ему приснился сон: дом снести, на его месте построить отель из трех-четырех вилл и продавать каждую минимум на пять ночей по три, а лучше по шесть с половиной тысяч американских. Отель назвать Iniala. В спортзале рядом с боксерским рингом повесить Уорхола, в игровой поставить бильярдный стол, оклеенный примерно миллионом кристаллов Swarovski. И чтобы непременно был ресторан, который станет лучшим во всем Таиланде, как минимум.

За переводом сновидения в категорию яви дело не стало — правда, с рестораном оказалось сложнее, чем с дизайном. Хотелось шефа из Каталонии или из Страны Басков — и Марк методич-

но отужинал во всех, куда удалось попасть, мишленовских ресторанах в Барселоне, Бильбао и их окрестностях. Ничего особенно не цепляло — но последним оказался Azurmendi, и его кухня как раз пришлась Марку по сердцу и по вкусу. Он сделал Энеко предложение, а тот не отказался.

Хотя мог бы. Одно дело — знакомиться с современными баскскими гастрономическими опытами (вроде начиненных трюфельным соком сырых яичных желтков или «Пепла из фуа-гра» — выглядит натурально как пепел) на их родине — где в ход идут не только местные продукты, но и пиренейский воздух с пейзажами. И совсем другое — когда те же блюда надо делать из того, что растет в совершенно других условиях и имеет иной вкус, а сами они попадают в непривычный контекст. Кокосовые пальмы, каучуковые плантации, круглогодичная жара (а летом еще и изматывающая влажность), бесконечный песчаный пляж в двадцати шагах — вместо Атлантического океана за холмами, — а также абсолютно отличные от баскских кулинарные традиции. Есть большая вероятность, что не то чтобы никто не оценит — ничего просто не получится.

Но рискнуть имело смысл. Опыт экспортного клонирования ресторана высокой кухни в непривычную среду обитания — давно не новость. Можно назвать среди прочих десятков примеров робюшоновские L'Atelier, которые есть в Сингапуре, в Тайбэе, в Гонконге — и, самый свежий, даже в Таиланде, в Бангкоке. В списке пятидесяти лучших ресторанов Азии — пять бангкокских. На третьем ме-

Кокосовые пальмы, круглогодичная жара, бесконечный пляж — а также абсолютно отличные от баскских кулинарные традиции

сте — Nahm австралийца Дэвида Томпсона, сделавшего первый тайский ресторан, который заслужил мишленовскую звезду: тоже Nahm, только в Лондоне. А на двадцать девятом — Sra Bua by Kiin Kiin датчанина Хенрика Иде-Андерсена. Который пересказал тайскую кухню на молекулярном языке в копенгагенском Kiin Kiin — этот ресторан тоже получил звезду от шинного путеводителя. (И потом —

кого сейчас удивить китайским или японским рестораном в Париже, или Лондоне, или где угодно: транснациональный мир схлопнулся, гастрономические границы значат гораздо меньше мутирующих государственных.)

Встроившийся в этот ряд Aziamendi не стал таким образом исключительным случаем. И вообще он — помимо действительно выдающейся еды — интересен тем, что на его примере отлично видно, куда движется гастрономия: в нем удачно сложилось все, без чего в передовое будущее уже не пускают.

Итак: ресторан может открыться в любой точке мира, был бы спрос. Чем меньше в стране людей, которые могут оценить усилия, тем предпочтительнее, чтобы ресторан открылся при гостинице: это резервация, где происходит непрерывная ротация платежеспособных и понимающих. И вообще шефы стали легче на подъем: если потенциальные клиенты не едут в Париж, надо открывать ресторан там, куда они все-таки едут (а еще лучше — и там и там). Не Магомед к горе, а горы к Магомедам: можно вспомнить, что и Ганьер в Москве, и Дюкасс в Петербурге открыли свои рестораны как раз в отелях.

В меню Aziamendi всего три сета: один составлен из лучших блюд Ачи, во втором к ним добавлены несколько вещей, созданных им по тайским мотивам, третий — вегетарианский, из того и другого. Без ротации гостей не обойтись и потому, что каждый день есть одно и то же, сколь угодно гениальное, надоест любому. (И вообще, прекрас-

Для них что том-ям сделать, что заполнить очищенные от кожицы помидорчики вишневой начинкой — одна и та же работа

ный новый гастрономический мир — это мир, где все меньше постоянных клиентов: число интересных поваров растет в геометрической прогрессии, зачем хранить верность одному, когда интереснее попробовать как можно больше.)

Кухня должна быть чиста, как лаборатория, — и так же отлично оборудована: это часть аттракциона. В Aziamendi в начале ужина гостей ведут



В ход у Ачи идет даже вода Андаманского моря: ее разогревают и льют на сухой лед с водорослями, чтобы извлечь запахи моря во всей красе

туда, чтобы показать, как она хороша, и продемонстрировать, как свежие желтки заполняются с помощью одноразовых шприцев теплым трюфельным соком. Соответственно, даже обычные повара должны быть немного шоуменами — и делать все безупречно, чтобы штатские, видя чудеса, только диву давались.

Хорошо обученный персонал можно найти на месте — с этим в современном мире тоже проблем нет. У Ачи работают молодые тайцы, которые прошли четырехмесячную стажировку в Бильбао, где познакомились с разными молекулярными премудростями. Для них что том-ям сделать, что заполнить очищенные от кожицы помидорчики вишневой начинкой (Ача вешает их на бонсай перед рестораном — с этого начинается ужин) — одна и та же любимая работа. Даже испанцев с высокой квалификацией в Таиланде предостаточно — так, десертами заведует Давид Инглада, который в свое время стал лучшим кондитером Каталонии, затем всей Испании — и уже пять лет живет в жаркой Азии в свое удовольствие (скоро даже откроет свою кондитерскую).

Европейские продукты, без которых не обойтись (Аче нужны баскские анчоусы, трюфели,

Через дорогу от отеля Таиланд **живет своей неторопливой жизнью** — и на туристов не обращает внимания: вы уедете, а мы останемся





Ача помогает Алексу фаршировать помидоры вишневой начинкой; раньше Алекс был главным по банкетам и кейтерингу у Даниила Булю



После ужина Энеко подробно **прошелся по всему**, что увидел и съел; практически все в его записях заслужило три галочки — высшую оценку

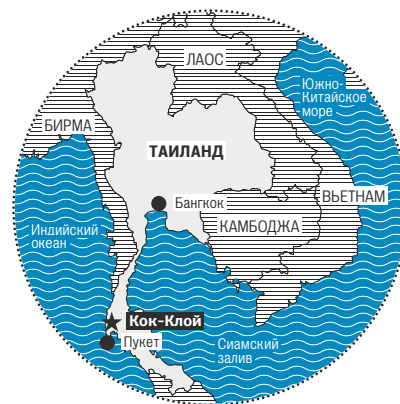
фуа-гра, хамон), можно, в конце концов, привезти. А если на местных рынках не находится нужных овощей и трав, их легко вырастить. У Энеко и в Бильбао есть собственный сад с теплицами, и в Пангнге совсем скоро будет тоже — как водится, органический, правда, без ненужных в тайском климате теплиц. И потом: новое место дарит новые продукты — и подсказывает новые идеи. Так в меню Aziamendi появились ravioli с традиционной для тайской кухни водяной ипомеей, она же водяной шпинат, — по-английски эту выюнковую травку называют morning glory. Ее Ача попробовал неподалеку — в тайском ресторанчике в городке Кок-Клоу — и оценил.

Это уже даже не фьюжн: слово «фьюжн» теперь мало что значит — кухня становится глобальной. Любые сокровища любой национальной кухни — от техник и рецептов до ингредиентов — свободно включаются в арсенал любого повара, который может найти им применение. В Aziamendi, например, в одном сете прекрасно себя чувствуют и консоме, и японский бульон даси. Так же легко в работу берутся современные хитроумные приемы, разработанные другими. Ача с удовольствием использует

блюменталевский фокус с сухим льдом и горячим настоем: при соединении получается живое и живописное ароматическое облако (в его случае роль настоя играет разогретая морская вода). Так делает не только Ача: фирменный прием стал общим местом, способом подачи. Это все равно как раньше снимали перед гостем крышку супницы или с блюда сферический колпак — доносили аромат до реципиента нетронутым.

Обо всем этом — а также о том, что в свете этого даже ресторан такого уровня можно назвать среднестатистическим, я за ужином и думаю. Приносят предпоследнее блюдо — большое яйцо из оранжевого шоколада. Я бью по нему ложкой, и из скорлупы разливается еще более оранжевая манговая субстанция. Фотограф Пустовалов тем временем ведет оживленную беседу на испанском с Ачей и его двоюродным братом, управляющим Azurmendi. Прошу перевести, о чем они говорят, — оказывается, о баскских сепаратистах. О том, что раньше их (не бойцов ЭТА, конечно, — сочувствующих) можно было узнать по короткой стрижке с дредами на затылке. Сейчас не узнать ни за что: это может быть аккуратно причесанный человек в строгом костюме, это может быть патлатый чувак в рваной майке.

То же самое, думаю я, и с поварами мишленовских ресторанов. Какие там колпаки до потолка — вот, пожалуйста: кеды, джинсы, белая футболка, серьги в полмочки каждая. ☒



Ресторан Энеко Ачи **Aziamendi** открылся в новом отеле Iniala Beach House, который стоит на берегу Андаманского моря недалеко от городка Кок-Клоу. Это в 20 минутах езды от Пукета. Что еще интересного в южном Таиланде (кроме хорошей еды, пляжей и странных известняковых островов залива Пангнга) — на www.mir.travel.