

Меню эгоистов

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

МУХИН — русский патриот, и это правда многое в нем объясняет. Я про шефа Владимира Мухина, чей White Rabbit вошел в список 100 лучших ресторанов мира. Для России, молодой гастрономической державы, большое достижение. Я заприметила Мухина еще в «Булошной», что в Лялином переулке, но, конечно, по-настоящему он заблистал в «Белом кролике», хотя совсем не зазвездился — продолжает вкалывать и учиться. Может, поэтому его последующие проекты — Luciano, Zodiac, Red Fox и вот теперь Selfie — те редкие заведения, где интересно многое. Почему же, спросите, вся эта нынешняя слава отечественной гастрономии носит иностранные названия? Ну да, небесспорно. Я знаю: те, кто кричит, что спасает русскую кухню от гибели, усматривают здесь доказательство мухинского непатриотичного глянца. Но на международных конкурсах России представляет Мухин, на сочинской Олимпиаде — тоже он, его обожают модные девушки, банкиры и хипстеры-випстеры. Известно, что к нему в «Розу Хутор» заходили президент и премьер, и последний даже повадился покупать у него мацони. Еще недавно мухинская кухня отвечала негласной государственной идеологии олимпийского открытия — Россия как европейская цивилизация.

Мухин — патриот в смысле всемирной отзывчивости русской души. Великое пушкинское свойство может найти себя и в поварском деле. Учиться по-новому подойти к отечественной гастрономии Володя, потомственный повар из Ессентуков, отправился во Францию, к знаменитому авиньонскому шефу Кристиану Этьену, которого называют папой прованской кухни (не только потому, что его ресторан сбоку от папского дворца). Когда-то и я поняла у Этьена, что тяжелую традиционную готовку можно превратить в легкую современную, создавая небанальные текстуры и сочетания вкусов. По словам Мухина, после двух лет в Авиньоне он вернулся «с ядерной бомбой в портфеле». Во Франции Мухин понял: национальной гастрономии с ее народными корнями сегодня необходим облегченный креативный подход. В Red Fox я пробовала у него жаркое из сочинского горного голубя с пюре из абхазских копченых груш, восхитительно свежее граните из пахучих абхазских лимонов, холодец с местной моченой китайкой и сулугуни на гриле с шоколадно-гранатовым соусом. Что все это за кухня? По вкусам и сочетаниям — южнорусская с абхазским акцентом.

Готовить из наших продуктов для Мухина так же естественно, как быть русским, и для национальной идентификации ему не надо печь аутентичные пряженики. Помню, как нас с мужем поразила его десерт из антоновских яблок: коробка с опавшими листьями и стопка с сорбетом, от которого шел тот самый аромат, воспетый в повести Бунина. А потом официант полил коробку из маленького соусника — и вот из нее поднялся туман и послышалось шуршание и сам дух осеннего перелеска. Ну да, известный фокус с сухим льдом, но как же он тут кстати — незабываемо!



10 ЛЕТ НАЗАД В МОСКВЕ
ДАЖЕ НЕ ПРЕДСТАВЛЯЛИ
КАКОГО-НИБУДЬ
БЕЛГОРОДСКОГО ИНДЮКА
С КАРТОПЛЯНИКАМИ НА СТОЛЕ
В ДОРОГОМ РЕСТОРАНЕ

Весной Мухин советовался со мной по поводу названия последнего ресторана. Спрашивал: а вам нравится «Карусель»? Да, говорила я, отлично: такое привычное слово, и такой всемирный образ — это точно про вашу кухню. В конце концов назвали Selfie. Ага, самое модное словечко, автопортрет — на сей раз не только Мухина, но и его друга-коллеги Анатолия Казакова. Я помню Толю еще по ресторану The Most. Там ему нужно было готовить чужое, а здесь парни делают то, что выражает их внутренний настрой. Много чудесных и звонких блюд из продуктов, которые специально привозят из Сочи, Астрахани, Белгорода, Ростова-Дону, Крыма, Калуги, Твери. Мне понравился и судак с жареной петрушкой, и подмаринованные сардины с рататутем и бутербродиком с селедочным маслом, и сочная пожарская котлета с «космическим» (как говорит Мухин, когда нужно выразить восхищение) смаком, но особенно — живописная и очень тонкая паннакотта из щавеля. А кроме того, просторный и наполненный воздухом зал, в котором летают крошечные фарфоровые бабочки и открытая кухня с невиданными гаджетами. При всей затейливости — блюда на самом деле внятные. Скажем, слабосоленая форель — по виду верх изящества и живописи на тарелке. Но посмотрите, как все просто. Надо сделать маринад: смешать с морской солью натертые свеклу и хрен, добавить сахар, водку, мелко нарезанную петрушку и укроп, а также бруснику, влить немного свежесжатого лимонного сока. В этот маринад килограмм морской форели

Слабосоленая форель с щавелем и огурцом

- 1 **форель** (1 кг)
- 2 **морская соль** (150 г)
- 3 **натертая свекла** (375 г)
- 4 **сахар** (50 г)
- 5 **водка** (37 г)
- 6 **зелень укропа и петрушки** (12 г)
- 7 **корень хрена** (50 г)
- 8 **лимонный фреш** (10 г)
- 9 **брусника** (30 г)
- 10 **свежий огурец, укроп, масло из виноградных косточек, костромская соль** (по вкусу)
- 11 **сметана с зеленым луком** (немного, для подачи)

ли погружают примерно на 7 часов, потом быстро промывают, обтирают, а когда тонко нарежут и пробуют, у рыбы уже появился красный край и брусничная кислинка. Ломтики форели подают на листьях нежного молодого щавеля с тартаром из свежих огурцов, заправленных смесью сока укропа с маслом из виноградных косточек, и с домашней сметаной, в которую замешан молодой зеленый лучок. По сути обычный гравлак с ферментацией на водке — все дело в легких и остроумных сочетаниях: кислое и соленое, ягодное и свекольное, зеленого и красного, травяного и кремowego, ферментированного и свежего. Огуречный салат с укропом и сметаной — разве это не русская классика? Но вот когда мелко нарезанный свежий огурчик заправляется ароматным укропным соком с виноградным маслом и приправляется черной, пахнущей печкой костромской солью, а сметану подают как крем-сливочный соус, который должен оттенить и смягчить нежирную рыбу, — это уже огромная вкусовая палитра и собственный взгляд на привычные вещи.

Вы спросите, почему мне так интересны эти эгоисты, которые все о себе да про себя? А потому, что они, наши талантливые современники, не дают потерять уверенность, что черный хлеб с тмином, холмогорская треска, свежепросольный огурец, серая капуста и вологодское масло еще поразят другие народы и государства и мы вернемся к России как европейской цивилизации.

www.chekalova.ru