

Первый парень на Жироне

Елена Чекалова, бренд-шеф ресторана «Поехали»

СЧИТАЕТСЯ, что ресторан братьев Рока El Celler de Can Roca, признанный в этом году лучшим в мире по версии престижного рейтинга The S.Pellegrino World's Best Restaurant, вышел из шинели Феррана Адрии. Сам Адрия был первым победителем этого рейтинга, который появился в 2002-м и со временем стал серьезным конкурентом гиду Мишлен. Шеф El Bulli поразил мир настолько, что занимал в нем лидирующее место рекордные пять раз. А запрыгнул на гастрономическую арену тем самым профессором-волшебником, который из камня сделал пар: он поженил достижения химии еды с безудержным воображением. В его лаборатории привычные продукты рассыпались в песок, превращались в волшебные гели, икру и даже копченый дым. Синьор Адрия и его повара научились использовать альгинат натрия и карбонат кальция, чтобы из жидкостей делать сферы, а жидкий азот — чтобы «готовить» пену из замороженного пармезана, и ступать соусы без муки или масла с помощью гидроколлоидов. До сих пор во многих ресторанах мира лишь повторяют его старые фокусы, и уже редкий шеф со звездами Мишлен не меняет агрегатные состояния и не делает пены-эспумы из любых продуктов. Но Ферран первым накормил гостей El Bulli буквально воздухом и висящими в нем каплями с разными вкусами и ароматами. Оказалось, еда может насыщать только тем, что поражает воображение. Свой метод он назвал гастрономическим деконструктивизмом — новым языком кухни. Жоан Рока, нынешний шеф El Celler de Can Roca, был одним из тех, с кем Ферран Адрия начал разрабатывать свои инновационные блюда. Однако, когда я спросила Жоана, кого он считает главным учителем, он назвал не Адрию, а свою мать Монтсеррат Фонтане и в ее лице традиционную каталонскую кухню. Жоан обожает рис в исполнении Монтсеррат — и это, по его выражению, «совсем не пазлы, а сложное блюдо: рисовая оболочка, в которую обернуто изысканное парфе из гусиной печени с орешками пинии, — оно подается с поджаренным голубем в хересном соусе». Ресторан El Celler de Can Roca Жоан основал вместе с братом Жозепом Рокой в 1986 году в Жироне (недалеко от Барселоны) рядом с родительской харчевней. Позже к семейному делу присоединился самый младший в семье — Жорди. В 2007-м братья переехали в новое здание — с большим погребом, прозрачными стенами элегантного обеденного зала, большими цехами кухни и лабораторией, наполненной не менее сложными, чем у Феррана Адрии, гаджетами. С их помощью братья тоже творят чудеса. Однако момент переезда в новое здание совпал с новым каталонским трендом: восхищение Ферраном Адрией, который на весь мир прославил свою землю, сменилось тревогой за сохранение традиционной гастрономии, а она, по опросам каталонцев, играет важнейшую роль в самоидентификации. И, мол, надо все эти муссы, желатины и гидроколлоидные смеси — нужно вернуть настоящую еду. Многие в Каталонии считают, что Ферран Адрия мудро закрыл El Bulli еще в самом зените славы и переключился на создание «Буллипедии», которая систематизирует и упорядочит все на свете кулинарные знания, а также разработает методы инноваций для поваров всего мира. «Мне больше неинтересно создавать блюда, — заявил Адрия, — теперь я буду создавать самих творцов новых блюд». Зато



ТРАДИЦИОННОЕ БЛЮДО ПРОВИНЦИИ ЖИРОНА, В КОТОРОМ ЕСТЬ ЯВНЫЙ АРАБСКИЙ СЛЕД

Жоан Рока стал тем, кто ответил на новый запрос соотечественников: он приготовил старые блюда, используя новейшие открытия гастрономической химии и гаджеты XXI века. Каталонская кухня снова потрясла мир. «Некоторые наши знаковые вещи, — объяснял мне Жоан Рока, — это просто более сложные и современные вариации блюд моей мамы и бабушки». Он достал свою книжку «Корни» и открыл ее на странице с маминым рецептом фаршированных яблок: вот один из шедевров Монтсеррат — традиционное блюдо провинции Жирона, в котором есть явный арабский след. Подается и как теплая закуска, и как десерт. Обычно яблоки (крепкие, чаще зеленые, и кисло-сладкие) фаршируют нежирной свиной или бараниной или их смесью. Вместо яблок можно взять персики или груши. Фарш Монтсеррат смешивает с мелко натертой лимонной цедрой, солью, перцем и щепоткой корицы. Очень острым ножом нужно почистить яблоки и аккуратно вынуть середину с косточками и перегородками, захватив немного плоти, но не повреждая дно. В образовавшуюся полость Монтсеррат выкладывает мясную начинку, слегка обваливает яблоки смесью муки и миндальной крошки, плотно посыпают сверху сердцевинку, чтобы «запечатать» фарш. Потом яблоки нужно обжарить в растопленном свином жире до золотистой корочки и выложить одним слоем в просторную чутунную сковородку — полить вином, добавить лимонную цедру, палочку корицы, сахар, поставить на огонь и довести до кипения. Затем мама Жоана влила воду и еще раз давала соус закипеть. После этого огонь лучше сделать минимальным, накрыть крышкой и оставить часа на полтора-два, чтобы жидкость выкипала, превращаясь в густую карамель (по необходимости можно долить еще немного воды). За полчаса до готовности яблоки посыпать смесью печенья и миндальной крошки. А вот как преобразует старый жиронский рецепт Жоан Рока. Вместо фарша берет фуа-гра, щедро солит и упаковывает в вакуумный пакет вместе с

Фаршированные яблоки по-каталонски

- 1 **кисло-сладкие зеленые яблоки (8 шт.)**
- 2 **фарш из свинины или баранины (400 г)**
- 3 **цебра одного лимона**
- 4 **палочка корицы (1 шт.)**
- 5 **молотая корица**
- 6 **десертное мускатное вино (250 мл)**
- 7 **сахар (200 г)**
- 8 **вода (1 стакан)**
- 9 **миндаль (40 г)**
- 10 **миндаль для посыпки (40 г)**
- 11 **мука**
- 12 **сухое сладкое печенье крекер (4 шт.)**
- 13 **растопленное сало**
- 14 **соль, черный перец**

половиной стакана виски Macallan, нынешнего партнера El Celler de Can Roca. Поясняет: у этого алкоголя просто фантастический аромат от хересных бочек, где он выдерживается. Фуа-гра после этого готовится в суиде при температуре 63 градуса около 50 минут. Тем временем Жоан чистит зеленые яблоки, разрезает каждое пополам и шинкует тончайшими полукружками. Их он тут же опускает в подслащенную воду. Когда все яблоки нарезаны, шеф доводит воду с яблоками до кипения и чуть-чуть отваривает, чтобы полукружия начали легко гнуться. После этого яблочные лепестки нужно охладить. Из вынутых остатков яблок Жоан делает поре со сливочным сыром. Готовое фуа-гра распаковывает, счищает пленки и разминает вилкой. Берет формочки для капкейков со штырьком в центре и очень плотно внахлест устилает каждую яблочными лепестками так, чтобы они немного свисали с краев. В середину выкладывает примерно столовую ложку размятого фуа-гра и заворачивает яблочные лепестки к центру, слегка прижимая ладонью. Нет, потом он ничего не запекает — ведь все ингредиенты готовы. Лучше, напротив, отправить формочки в холодильник хотя бы на час, а перед подачей выложить на металлическую поверхность вверх тормашками — сверху получается небольшое углубление от штырька. Яблочный тимбаль надо присыпать сахаром и обжечь горелкой, а в углубление выложить сырно-яблочное поре. Когда я спросила Жоана Року, что он почувствовал, когда его ресторан в 2013-м впервые объявили лучшим в мире, он сказал: «Я подумал, что это абсурд: ведь все это субъективные оценки». Но вскоре в El Celler de Can Roca, куда попасть можно было хоть в тот же день, выстроилась очередь на недели вперед. В 2014-м записываться нужно было за год. Теперь, после вторичного признания, — за полтора года. Сумма такого количества «субъективных оценок» — это, наверное, уже объективная реальность, как говорят материалисты.