

Ура, не гнутся шведы!

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

ЕСЛИ сегодня про какой-нибудь московский ресторан пишут, что его кухня выдержана в нордическом стиле, это всегда комплимент. Обычно имеется в виду использование сезонных локальных продуктов, особенно северных: брусники, морошки, облепихи, крыжовника, брюквы, оленины, лосятины. А уж если в меню упоминаются мхи, кора и почки березы — это называют «новой нордической кухней», даже если во всем остальном перед нами обычный для европейских гастропабов набор блюд и приемов, которые позволяют заведению выглядеть модным-стильным-продвинутым: дым, туман, соусы-сорбетты, соусы-пены, чипсы из всего на свете, газированные фрукты-овощи и прочее, призванное удивлять. Ведь не дай Бог кто подумает, будто шеф-повар решил, что гостей можно просто хорошо накормить.

Что такое нордическая кухня на самом деле и почему она так притягательна? Лучше всех это объяснил Магнус Нильссон, шеф чудесного шведского ресторана Faviken. Он, в отличие от датчанина Рене Редзеппи и соотечественника Матиаса Дальгрена, не подписывал знаменитого Манифеста (New Nordic Kitchen Manifesto), зато в конце прошлого года выпустил объемный фолиант The Nordic Cookbook, который тут же окрестили кулинарной библией Северной Европы: 768 страниц, более сотни авторских фотографий, 22 главы (отдельно про зерна, злаки, корнеплоды, птицу, мясо и т. д.), 700 рецептов — общий вес 2,5 кг. А всему этому предшествовало трехлетнее путешествие по Скандинавии — от Финляндии до Фарерских островов, — сотни интервью и очень кропотливое исследование, которое включает суммарно 11 000 собранных Нильссоном рецептов и 8000 фотографий. Среди описанных в книге блюд вы не найдете икру дикой форели в тарталетке из свиной крови (одна из знаковых позиций Faviken) — здесь собраны рецепты простой домашней кухни стран Скандинавии. Хотя что значит «простой»? Пудинг из коровьего молозива или томленная гринда (вид дельфиновых) — просто? А главное, зачем это нужно тем, у кого никогда не будет таких продуктов? А затем, объясняет Нильссон, что, во-первых, эти продукты объясняют гастрономические привычки некоторых скандинавских регионов, а во-вторых, у вас могут быть свои штуковины, экзотические для дня сегодняшнего, но ценимые вашими предками, — и над этим стоит задуматься. Когда читаешь The Nordic Cookbook, вообще иногда возникает ощущение, что держишь в руках бесценную бабушкину кулинарную тетрадку, где много всяких удивительных заметок и секретиков. Вот, скажем, пошированный палтус — я ела его во многих ресторанах Москвы, но даже у знаменитых шефов, которые интересно придумывали блюдо в целом (с необычным соусом и гарниром), сама рыба почти всегда оказывалась ватной и безвкусной. По мнению Нильссона, с палтусом не нужно мудрить: поставьте на огонь литр воды с 50 г соли и 1 столовой ложкой уксуса, а как только все закипит, снимите котелок с плиты, положите в него несколько кусков рыбы, закройте крышкой и оставьте на 10 минут — вот и все. А потом выньте рыбу на теплую тарелку и полейте пет-

рушечным соусом. Да-да, петрушечным, без грамма какого-нибудь модного юзу или фейхоа. Доводите до кипения 50 мл натуральных деревенских сливок, маленькими кусочками, постоянно помешивая, добавляете 100 г очень холодного масла. Когда получится эмульсия, снимаете кастрюльку с огня, вливаете в нее, интенсивно помешивая, сок одного лимона, а потом постепенно вводите еще столько же масла, ну а дальше все остальное — соль, перец и очень много мелко нарезанной петрушки. Этот нежнейший, будто трепещущий палтус с бархатным и ароматным соусом особо не поразит вас на тарелке, но откусите кусочек, запейте ледяным белым — и наступит такое наслаждение, которое запомнится.

Палтуса можно подать с картофельной «гармошкой» — тоже простым, но остроумным блюдом домашней шведской кухни. Золотая и хрустящая снаружи, нежно-сочная внутри, эта картошка в последнее время популярна и в европейских, и в американских ресторанах. Вот попробуйте. Надо взять штук восемь крупных продолговатых картофелин примерно одинакового размера, почистить, промыть и высушить бумажным полотенцем. Потом тонко срезать один бок, чтобы клубни можно было положить на рабочую поверхность и прижать с обеих сторон деревянными шпажками. Очень острым ножом надрежьте картофелины поперек через каждые 3–4 мм (ограничители в виде шпажек не дадут прорезать картофель насквозь — в его нижней части должны остаться неповрежденными 7–8 мм). Готовые клубни тут же погружайте в холодную воду, чтобы они не темнели. Потом всю картошку надо промыть под холодной водой, аккуратно оттибая «лепестки» — это избавит картофель от лишнего крахмала. Хорошо оботрите клубни бумажным полотенцем, немного посолите и смажьте с помощью кисточки растопленным сливочным маслом так, чтобы оно попало глубоко под лепестки. Выложите «гармошки» в промасленную форму, накройте фольгой и запекайте в разогретой до 220 градусов духовке 30–35 минут. После этого снимите фольгу, еще раз смажьте сливочным маслом и поставьте в духовку на 10 мин. Наконец, посыпьте картошку сверху сырно-сухарной крошкой (сыр, хлебные крошки, растопленное сливочное масло, паприка и соль) и запекайте совсем чуть-чуть, пока картофелины не станут хрустящими. С таким «золотым» гарниром палтус под петрушечным соусом смотрится очень нарядно. Впрочем, картофельная «гармошка» и сама по себе хороша.

Всякие полезности из The Nordic Cookbook можно цитировать бесконечно. Меня поразил метод лактоферментации: нарезанную кружочками морковь или редиску можно заквашивать в молочной сыворотке. Получается очень необычный, чуть островатый вкус, который изумительно освежает зимние салаты. И тогда им не нужны лимоны (кстати, сам Нильссон от них давно отказался) — ведь кислота лактоферментированных овощей более объемна. В моем холодильнике уже стоят две такие баночки, а в погреб Магнуса Нильссона их сотни. Его погреб вообще напоминают норы хоббита:

Пошированный палтус и картофельная «гармошка»

- 1 **Филе палтуса** (200 г)
- 2 **Соль** (50 г)
- 3 **Уксус** (1 столовая ложка)
- 4 **Вода** (1 л)
- 5 **Петрушечный соус**
- 6 **Крупный продолговатый картофель для запекания** (8 штук)
- 7 **Тертый сыр — пармезан или чеддер** (1/5 стакана)
- 8 **Крошка панко, слегка порубленная** (1/2 стакана)
- 9 **Расплавленное сливочное масло** (5 столовых ложек)
- 10 **Паприка** (1 чайная ложка)
- 11 **Соль грубого помола**
- 12 **Рубленая свежая петрушка** (2 чайные ложки)

целый подземный мир, где каждый продукт обретает новую жизнь. Вот висят огромные оковалки говядины, похожие на окаменелости, — он выдерживает их до шести месяцев, и мясной вкус становится в десятки раз интенсивнее. Или хранилище корнеплодов: из коробок выползают разноцветные, но будто линиялые побеги — странно прекрасные дети подземелья. В другом помещении сухие фрукты и ягоды, а еще маленькие, как сливы, завернутые в куски ткани яблоки. Дальше бутылки с рассолами, мочеными ягодами, отварами из трав и листьев, потом амбар с вяленым и копченым. Никакой алхимии, простые, веками проверенные крестьянские методы и техники, жизнь в согласии с природой — вот это и есть мир нордической кухни. Особый парадокс: эта самая сезонная на земле гастрономия появилась в той части планеты, где выращивать и собирать можно только 160 дней в году. В Швеции, говорит Нильссон, живешь как на вершине очень высокой горы: два дня светит солнце — и поднимаются сотни диких трав, потом дожди, потом, в конце августа, повсюду морошка, но раз — и она уже пропала. Мир удивился, что бульон можно приправлять ароматом мха? Настоящая креативность — она не приходит без ограничений, считает автор нордической кулинарной библии.

Из всех прочитанных мною кулинарных книг The Nordic Cookbook производит едва ли не самое сильное впечатление. И вовсе не из-за рецептов, как бы замечательны они ни были. Это огромный труд о гастрономической цивилизации небольшой части земного шара. Магнус Нильссон объяснил, как скандинавы едят, чем обусловлены их вкусы, почему они выбирают свои методы готовки. Мол, сам пойми, кто ты такой, будь собой, настаивай на своем — и тогда тебе не придется бежать за модой, ты сам будешь всем интересен.

Елена Чекалова — бренд-шеф ресторана «Поехали»