



«Рыба для строганины должна звенеть» О СТРОГАНИНЕ

Шеф-повар ресторанов «Экспедиция» Александр Гаврилычев

— Откуда вы берете сырье для строганины? Вряд ли нельма и муксун значатся в прайс-листах обычных поставщиков продуктов для ресторанов.

— Сырье — это наша постоянная забота. Мы сами много путешествуем, общаемся с людьми, которые занимаются добычей необходимых нам продуктов, в результате знаем всех поставщиков в лицо. Это не красивый оборот — как минимум раз в году мы их собираем у себя на день рождения ресторана. Добычей рыбы и мяса, которые мы используем у себя в ресторане, занимаются артели. Рыбу, например, мы привозим из Тикси — это самая северная точка, откуда нам удалось наладить поставку продуктов в приличных объемах. Из Тикси замороженная рыба доставляется в Якутск, а уже оттуда самолетами в Новосибирск. Муксуна и нельму можно брать и ближе — в Салехарде. Но везти их все равно приходится самолетом. К тому же чем вода холоднее, тем рыба чище, жирнее и вообще вкуснее. Конечно, доставка очень сложна, но качество того стоит.

— Сегодня даже массовый потребитель уже привык к охлажденному, а не замороженному мясу. У ваших клиентов заморозка отторжения не вызывает?

— Что касается строганины, то здесь сырье и не может не быть замороженным — это форма подачи. Но если говорить в целом, то и заморозка бывает разной. В Тикси, например, она естественная — рыбу просто выбрасывают на лед, происходит эффект шоковой заморозки. Потери качества в этом случае минимальны. Главное же — это характеристики самой рыбы. Мы ведь используем только «дикаря» — рыбу, которая жила в естественных условиях, питалась в водах, где отсутствуют следы человеческой деятельности. Это вам не какой-то сибас, который выращен в бассейне. Она на голову выше любой рыбы, которую вылавливают или тем более выращивают в промышленных масштабах.

СЪЕСТЬ СТРОГАНИНУ НУЖНО ДО ТОГО, КАК МЯКОТЬ РАСТАЕТ. МЯГКОЙ РЫБА СТАНОВИТЬСЯ НЕ ДОЛЖНА

Но охлажденная рыба у нас тоже есть. Летом мы периодически привозим в таком виде хариуса и нельму. У нас они идут как сезонные блюда.

— Насколько безопасно есть эту рыбу сырой?

— С точки зрения ее происхождения, она ничем принципиально не отличается от привычных лососевых. То есть это рыба проходная — она живет в Северном Ледовитом океане, но приходит на нерест в реки. При этом рыба, живущая в северных водах, всегда была самой чистой. Там просто не встречаются те бактерии и паразиты, которые делают речную рыбу опасной.

— Каков правильный способ подачи строганины?

— Каких-то четких правил нет. Нам приходилось встречать довольно сильно отличающиеся друг от друга подходы. В Салехарде, например, я видел рыбу практически необработанную, которую просто порубили — вместе с кожей и кишками. В Якутии строганину из нельмы делают так, что куски получаются очень крупными — по 3-5 миллиметров толщиной и длиной сантиметров 30. Бывает, что рыбу строгают, наоборот, очень мелко. Мы выбрали для себя самый оптимальный, как мне кажется, способ — достаточно большие, но при этом тонкие ломтики, точнее стружка, которая должна выглядеть красиво.

Единственное общее правило — рыба должна звенеть. То есть перед разделкой быть замороженной до такого состояния, чтобы при ударе тупой стороной ножа раздавался легкий звон. Съесть строганину нужно до того, как мякоть растает. Мягкой рыба становиться не должна — это уже другое блюдо. При этом есть вариант слабосоленой рыбы, когда незамороженные куски посыпаются крупной солью и их уже через несколько минут подают.

— Какие соусы подходят к строганине?

— Применительно к строганине это называется «мокало». Первоначально у народов Севера, конечно, никаких «соусов» не было. Но после того, как туда начала проникать «цивилизация», они начали перенимать какие-то новые приемы и привычки. Таким образом появились первые «мокала» — самым простым и распространенным является смесь крупной соли с перцем. Но были и уксусно-луковые смеси, и смеси, основанные на томатном соусе. Мы сами много экспериментировали и пришли к трем видам «мокала». Кроме соли с перцем, это еще соевый соус с копченой рыбой и соус из горчицы и брусники. Все три варианта предполагается сочетать, поскольку они воздействуют на разные вкусовые рецепторы. То есть употреблять строганину нужно с разными соусами, чередуя их.

— Что из алкоголя лучше всего сочетается с этим блюдом?

— Я бы рекомендовал наши настойки, а не просто водку. Рецепты мы отчасти находили, отчасти дорабатывали. То, что сейчас есть, — это отработанная линейка: кедровая, хреновуха, на клюкве, морошке и т. д. С настойкой на зверобое интересная история. В основе лежит древний рецепт, который конечно же давался без подробностей и деталей. И я его сам довел до нынешнего состояния методом проб и ошибок. На это ушло несколько месяцев, и я остался доволен.

Беседовал Станислав Соколов