«К мясу нужно относиться с нежностью» О СТЕЙКЕ

Шеф-повар ресторана Farrini Рафаэль Арабель Гарсия

— С каким мясом вы больше всего любите работать?

— Мы в России пока не умеем мясо выращивать нужного качества. Главная причина — традиции. Кухня — это культура, кухня — это история, секреты, которые передаются из поколения в поколение. Хорошее мясо традиционно производят в Аргентине, Парагвае, Новой Зеландии, Австралии... В этих странах всегда было лучшее мясо. Говядина особенно хороша в Аргентине — там огромные пастбища, сочная трава и климат, подходящий для скота. Из Новой Зеландии и Австралии мы покупаем баранину и каре ягненка — там лучшие климатические и экологические условия. У нас, конечно, пока до такой экологической обстановки далеко, да и морозные зимы негативно влияют на качество мяса.

— Но ведь импортное мясо подвергается заморозке — не портит ли это его вкус?

— Если мясо заморозить правильно, то есть сразу подвергнуть моментальной глубокой заморозке, то потери в качестве нет. Впрочем, мы не так давно вообще перешли на работу с охлажденным мясом, которое доставляют в Самару на самолете — в его качестве и вкусе мы уверены на сто процентов. А вот при покупке мяса на рынке нужно быть очень осторожными — не всегда соблюдаются гигиенические правила. Чтобы не рисковать, мы доверяем проверенным поставщикам. Впрочем, для дома, конечно, можно купить мясо и в магазине, но оно, возможно, будет менее вкусным. Это не так страшно. По моему мнению, дома мы едим, чтобы удовлетворить потребность организма в еде. А вот в ресторан приходим наслаждаться, а не просто есть. Поэтому, чтобы сделать правильное блюдо, нужно не только подать его красиво, но и готовить из продуктов самого лучшего качества. Когда я первый раз приехал в Самару, мне говорили, что хороший повар должен уметь сделать, по меткому русскому выражению, из неизвестно чего конфетку. А я говорил, что из неизвестно чего и получится неизвестно что, а конфеты надо делать из сахара и шоколада, то есть из самых лучших продуктов. Успех любого заведения на 70 процентов состоит из качества продуктов, на 20 процентов — из обслуживания, а оставшиеся 10 — это фантазия повара.

— Чем различаются разные стейки?

— Все знают, что самое нежное мясо — вырезка. В ней меньше всего жилок, она нежнее и мягче. Известное по всему миру филе миньон — это самая нежная часть говядины, ее подают и готовят с грибами, с беконом, по-разному. Но она не такая сочная, как стейки рибай или стриплойн. Рибай — это верхняя часть туши, на ребрах. Стейк рибай надо уметь правильно не только готовить, но и есть. Правильно есть мясо, чтобы оно было вкусным — это тоже искусство. Многие часто говорят, что рибай жирноват. Иногда мы получаем блюдо и не знаем, что с ним делать. Дело в том, что в этом стейке в центре расположен довольно большой кусочек жира. Начинать резать стейк надо с боков, а серединку оставлять. При жарке она выделяет много сока, который придает мясу вкус и аромат, но вот есть ее не стоит. Впрочем, сами повара тоже часто неправильно режут мясо. Его надо резать под углом в 90 градусов, строго поперек волокон, иначе мы нарушаем их структуру, и мясо будет жестковато. Это тоже нужно иметь в виду... Стриплойн — это филейный край, а ти-бон стейки так названы по форме т-образной кости, по разные стороны которой — мясо с разным вкусом.

— У вас проходит бенефис флорентийского стейка — что это за блюдо?

— Многие думают, что Италия — только паста и пицца, а ведь там очень любят мясо — оттуда родом карпаччо и пармская ветчина. Да и стейк «Фьорентина» известен во всем мире — это блюдо простое и очень вкусное, огромный кусок мяса на гриле. Это традиционное для Тосканы блюдо, чаще всего он подается без гарнира. В России мясо любят, и правильно: здесь мясо надо есть, потому что это не жаркая Италия.

— Какую прожарку вы любите больше всего?

— Медиум. Это когда мясо внутри розовое, не красное. Rare, medium rare — довольно рискованно все же, ведь сырое мясо остается сырым мясом. Впрочем, мужчины такие стейки заказывают чаще женщин. Well и medium well не люблю, все полезное из мяса уходит при высокой температурной обработке.

— С чем лучше всего подавать стейк?

— Ну, это общее место, подавать к мясу красное вино — итальянское или чилийское. Если честно, я не очень в вине разбираюсь, для меня лучше съесть после мяса хороший сорбет с фруктами и выпить стаканчик апельсинового или ананасового сока. На гарнир подойдут овощи на гриле, я еще очень люблю тушеную капусту с ананасом и персиковым соком. А вот картошка-фри — слишком тяжелый гарнир. И конечно, можно подать разные соусы: томатный, песто, белые соусы. Причем я больше люблю холодные, чем горячие, получается изумительный контраст.

— Можно ли приготовить правильный стейк дома?

— Безусловно. Мясо хорошего качества не нуждается в маринаде и особых специях — достаточно соли и перца, чем меньше, тем лучше. Это как красивая женщина, которая не нуждается в косметике. Надо следить за температурой: внутри куска она должна быть где-то 60-70 градусов. Раньше я использовал термометр, сейчас уже выработался навык, я и так вижу степень готовности. Не надо много масла — самую капельку, иначе мясо будет тушиться, а не жариться. Надо к куску мяса относиться нежно, не переворачивать то и дело с боку на бок и прожаривать его с обеих сторон равномерно. Когда я только начинал работать на кухне, знаменитый французский повар сказал мне: «Арабель, когда готовишь мясо, не надо спешить, это как заниматься любовью — нужно довести блюдо до оргазма».

Беседовала Екатерина Орлова