СТИЛЬ

Кулинарное просветление

каникулы **гастрономия**

На отдыхе посещать занятия cooking school, в которых преподают азы той или иной региональной кухни, очень правильно. Во-первых, это аутентичные знания, ведь учат готовить местные и из местных продуктов. Во-вторых, хорошо готовить самому сейчас принято.

ZUMA PRESS

AFP

AFP

GAMMA

Европейские cooking schools сейчас довольно хорошо известны, чего нельзя сказать о кулинарных школах Азии. Последние имеют особенности. Например, уроки здесь длятся значительно дольше, чем в европейских школах, и тому есть объяснение — кухня воспринимается как некое подобие храма. Азиатскую cooking school можно в чем-то сравнить со spa. Здесь делают акцент на мыслительное и душевное равновесие, которых можно достичь с помощью правильного питания.

Вот, например, шефы кулинарных школ отелей Four Seasons Jimbaranbay на Бали и Chiangmai в Таиланде уже два года говорят об одном и том же: «На кулинарном уроке не должно присутствовать больше десяти человек!» (В Европе можно встретить как 10, так и 16 человек на одном занятии.) Маленькие группы — это логично, потому что азиатские гастрономические сеансы чем-то напоминают сеансы спиритические.

На этих сеансах есть определенная доля благоговения и священнодействия. Есть также почти полная тишина и умиротворенный покой — при приготовлении азиатской «высокой» кухни не принято суетиться. Кулинарный процесс сродни медитации — нужно проникнуться духом сначала одного исходного продукта, потом другого, а потом уже и всего блюда. Но и это еще не все: крайне важна сервировка и сам процесс поглощения пищи.

Executive chef отеля Jimbaranbay Марк Мирон, большой знаток кухни Бали, говорит, что готовить лучше всего не в закрытом помещении, а в саду, полном цветов и деревьев. В кулинарной школе Jimbaranbay так и происходит: ученики в начале занятия собираются именно в прохладном тенистом саду. Но тем, кто собрался на кулинарный урок к Марку Мирону, сперва нужно определиться, чему именно учиться — балийской подаче блюд, балийской кухне, так называемой расширенной азиатской кухне или же Spa Cuisine (приготовление традиционных балийских травяных эликсиров, которые называются jamu).

Марк Мирон, конечно же, рекомендует пройти весь курс сразу. Дело в том, говорит он, что все пункты программы взаимосвязаны. Поэтому только после полного курса ученик сможет чуть-чуть приблизиться к «некоей тайне», которая, по словам шефа, заключается в «просветлении, достигаемом путем истинно правильного приготовления, сервировки и последующего принятия пищи».

Первая часть урока — это встреча в саду учителя и десяти учеников (стоимость полного однодневного курса — $110). Они приветствуют друг друга (это особый ритуал), после чего учитель приглашает учеников пройти в небольшой кухонный домик (в нем есть четыре двери, которые, согласно еще одному какому-то ритуалу, должны быть непременно открыты в процессе всего урока). В домике, оборудованном тандуром и прочими агрегатами для приготовления, неофитов ждет специально обученная женщина, знающая все тонкости балийской сервировки.

Можно сперва подумать, что это какая-то досадная ошибка. Зачем, спрашивается, учиться балийской сервировке, толком не научившись азам самой балийской кухни? Но в этом-то кроется восточный принцип, согласно которому ритуал и внешний вид так же (если не более) важны, как само содержание. В балийской кухне крайне важен жест, потому что балийский процесс питания — это своего рода театр. Поэтому урок по сервировке — это пролог ко всему кулинарному спектаклю, в котором оказываются важными не только продукты, но и одежда, прическа, макияж, освещение, температура воздуха, свет, запахи и прочее. Искусница по части балийской сервировки госпожа Ибу Ока выходит к ученикам в саронге, особенным образом накрашенная и причесанная. Она словно воплощение какой-то загадочной кулинарной жрицы.

После экзерсисов госпожи Ибу Оки наступает черед краткого знакомства с премудростями кухни Бали. Ученики приступают к рассматриванию и обнюхиванию (это очень важный момент) ингредиентов, из которых должно сложиться будущее кулинарное эпическое полотно. Рассматривать и тщательно обнюхивать предстоит местные фрукты, овощи и рыбу. Это три главные составляющие кухни Бали. Никаких шокирующих, экстремальных для европейца азиатских продуктов здесь нет.

Затем Марк Мирон показывает, что, как и в каком порядке нужно готовить. Дополнительные пятнадцать минут отводятся на знакомство с местными специями, которых в балийской кухне довольно много. После урока — ланч. Ученики мужественно едят то, что сами и приготовили.

В разделе «расширенной» азиатской кухни (урок по которой стартует сразу после ланча) акцент сделан на приготовление разнообразной лапши с добавлением трав и специй.

В разделе Spa Cuisine (кухня, ориентированная на очищение организма) — сначала тестирование, а затем и приготовление травяных бальзамов. Это несколько напоминает школьные уроки химии: ученики получают стеклянные колбы и мензурки с метками. Смешивание концентрированных травяных настоек производится по специальным формулам.

Вначале урока Spa Cuisine необходимо предупредить шефа о том, какими болезнями вы страдаете. Дело в том, что большинство балийских травяных эликсиров — это довольно мощные средства, неправильное употребление которых может спровоцировать различные обострения в организме. После урока всем выдаются справки об окончании гастрономической школы и красочные кулинарные книжки с рецептами.

Executive chef отеля Chiangmai Дерек Ватанабе на своих кулинарных уроках учит «общению с травами». Его специализация — северная тайская кухня, которая делится на «острые» и «неострые» блюда. Эти свойства блюдам придают различные травы.

У господина Ватанабе существует, во-первых, некое подобие гербария (нужные в тайском хозяйстве пряности в сушеном виде) и, во-вторых, огромный «огород», на котором он сам травы и выращивает. Урок начинается с продолжительной экскурсии по «огороду». Каждый ученик получает блокнот и карандаш, потому что ему нужно будет не только записать название пряной травы, но и обязательно зарисовать ее.

Дерек Ватанабе указывает на травинки и рассказывает, какой оттенок остроты они могут придать блюду. Затем он демонстрирует свой гербарий (экспонаты гербария тоже нужно зарисовать). После чего ученики под чутким руководством шефа приступают к приготовлению пищи. Уроки проходят в открытом деревянном павильоне. Основной гастрономический акцент сделан на супы. По окончании урока — ланч (стоимость урока $120).

В кулинарной школе Chiangmai можно также взять индивидуальные двухчасовые уроки по тайской сервировке и тайской Spa Cuisine и Herbal Aromatic Spa.

Европеец из всех этих занятий выносит понимание того, что кухня оказывает влияние не только на желудок и на состояние тела в целом, но и, например, на мысли. Правильно приготовил, правильно поел — и добрые мысли к тебе обязательно придут. Правильная кухня — это и душевное равновесие, и спокойный, невинный сон, и хороший секс, и отсутствие стресса. Кухня — это ритуальный театр, в котором кулинар является одновременно и жрецом, и драматургом, и режиссером.

ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА

www.foursesons.com/chiangmai; www.foursesons.com/jimbaranbay

GEO. F. TRUMPER

БЕЗУПРЕЧНОСТЬ АНГЛИЙСКИХ ПАРФЮМЕРНЫХ ТРАДИЦИЙ С 1875

Эксклюзивный дистрибьютор Валлекс М тел.: (095) 784-71-21/23, www.vallexm.ru

Товар сертифицирован

Рыба для хороших людей

каникулы **рыбалка**

Океанская рыбалка совсем не похожа на речную. Никакой медитативности, никакого восстановления гармонии и никаких последующих баек о том, какую здоровенную вытащил рыбу. Голубой марлин все равно будет больше, чем ожидаешь, и все равно будет отчаяннее бороться против попытки вытащить его в катер, сфотографировать и отпустить, чем иная рыба борется за жизнь.

Из сада, окаймляющего отель Reids Palace на острове Мадейра, кажется, будто океан под скалой едва колышется. Однако же на флагштоке полощется красный флажок, запрещающий купаться, и стоит только с самоуверенностью жителя равнин залезть в воду, как сразу же и понимаешь, почему флажок красный. Пока плывешь по этому спокойному на вид океану, он кажется ровным, как стол, но упругим изнутри. Это непередаваемое ощущение упругости океанской воды возле скал.

Накупавшись вдоволь и устав за пять минут так, как в бассейне устают, проплавав полтора часа, возвращаешься к лесенке, ведущей на берег, но тут-то и выясняется, что едва заметное колыхание океанской воды носит пловца из стороны в сторону, вверх, вниз — каждую секунду плюс-минус два метра. Уцепиться рукой за поручень невозможно. Гостиничный спасатель бросает в воду канат, ползешь по канату к лесенке и думаешь, как бы это так ловко подгадать, чтоб еле заметная волна не расплющила тебя, балбеса, о скалы. Скалы обрываются в океан почти отвесно. В Норвегии это называлось бы фиордами.

— Что же вы, не видели красный флаг, мистер?

— Сколько там глубины?

— Двадцать четыре метра!

— Сколько!? То есть это я купался, а подо мной было двадцать четыре метра глубины, наверняка населенной чудовищами?

С этого момента изменяется масштаб острова Мадейра, каким остров этот представляется путешественнику. Появляется как бы дополнительное измерение. Глубина океана, которую не принимал в расчет. Мощь океана, которой пренебрегал. Просто едешь на машине полюбоваться соседней бухтой, а там просто другой рельеф дна, и тот же самый океан, что был гладким возле Reids Palace, разбивается о скалы пенными фонтанами высотой с пятиэтажный дом, ревет, как те самые чудовища, что прячутся в глубине, и захлестывает шоссе, по которому едет машина.

В начале мая, в основном потому, что приезжает много клиентов из России, Raids Palace устраивает чемпионат по ловле голубого марлина, каковой чемпионат является еще и экспериментом, призванным научить русских туристов за границей не стыдиться друг друга, а дружить друг с другом, как делают это американцы. Составляются команды, потому что голубой марлин рыба серьезная и нельзя ловить его одному.

Выдумывается развлекательная программа для детей и жен мужчин, ушедших в море ловить голубого марлина. Рассказываются легенды, что голубой марлин, дескать, плохим людям не попадается, а попадается только хорошим людям, и если вам попался голубой марлин, значит вы хороший человек, не станете этакое чудо морское жарить и есть, а сфотографируетесь с ним и отпустите.

— Шкипер будет ждать вас завтра на причале отеля, сэр,— говорит консьерж так, как будто ловить голубого марлина — все равно что ходить на пруд за головастиками.

Люди на нескольких лодках уходят утром в море этакими отдыхающими с набором для пикника, а возвращаются к вечеру этакой помесью хемингуэевских персонажей — матадора из книги «Фиеста» и старика из книги «Старик и море». У них горят глаза, они путают последовательность слов в предложении. Про голубого марлина они рассказывают словно бы про знакомство с великим человеком.

— Ты не представляешь! Это силища невероятная. Это такая вот энергия чумовая,— более толковых объяснений и описаний от человека, вытаскивавшего из воды голубого марлина, добиться нельзя.

Я совершенно уверен, что морская рыбалка нарочно организуется как соревнование нескольких команд в нескольких лодках, чтоб гостям отеля казалось, будто сам по себе марлин всего лишь рыба, а сам по себе океан — всего лишь вода. Морская рыбалка нарочно притворяется спортом, потому что про спорт мужчины знают, что это интересно, а женщины знают, что это полезно. Если бы не было всей этой атмосферы соревнований, соперничества шкиперов, разговоров про то, как правильно закреплять на корме катера здоровенное удилище, если бы не было всех этих заранее приготовленных медалей, грамот, фотографических камер и цветов для победителя, если бы не все это, то житель равнин, приехавший на остров Мадейра и вышедший в море ловить голубого марлина, слишком отчетливо понимал бы, что заглядывает в бездну. Что после заглядывания в бездну сам он ненадолго перестанет быть скучными, а жене и детям, посетившим тем временем левады или рынок, перестанет быть с ним скучно.

Он, конечно, заглядывает в бездну. У него потом несколько суток глаза человека, заглянувшего в бездну. Ему нужны все эти медали, дипломы и фотографии, чтобы не казаться окружающим совсем уж сумасшедшим, чтоб объяснять как-то окружающим свое воодушевление. Нельзя же всерьез говорить людям, что энергию по леске на удилище человеку сообщает голубой марлин так, как если бы марлин был электростанцией, а человек — лампочкой.

ВАЛЕРИЙ ПАНЮШКИН

Reids Palace *www.reidspalace.com; «Люкс-тур», 956 0798*