

НОВАЯ РУССКАЯ КУХНЯ



СЕРГЕЙ СЕМЕНОВ



СЕРГЕЙ СЕМЕНОВ

Никаких канонов нет, и сочетаемость продуктов — это субъективное мнение. Когда-то считалось, что к рыбе подходит только белое вино. Сегодня мы готовим лосося в красном вине — и всем нравится



СЕРГЕЙ СЕМЕНОВ

История обновленного десять лет назад ресторана «Палкинъ» насчитывает куда больше десятилетий. О том, какие кулинарные традиции в нем сохраняются до сих пор и в каком направлении сегодня развивается русская кухня, рассказывает шеф-повар ресторана **Павел Мельников:**

— Историческое местоположение, конечно, определяет направление кухни. Когда десять лет назад здесь решили открыть ресторан, была проведена скрупулезная работа: люди копались в архивах, искали информацию о купцах Палкиных, меню тех лет. Многие из того, что удалось найти, нашло свое отражение в меню. Известно, например, что в тогдашнем меню «Палкина» была баранина «Марешаль». Рецепт ее отыскали и восстановили.

— **Где вы находите рецепты?**

— В поварских книгах тех лет. Самой интересной и важной книгой для нас стал сборник рецептов придворного повара Урбена Дюбуа (Urbain Dubois). Но процесс создания — вернее, восстановления — блюд очень долгий и иногда достаточно болезненный. Не так-то просто сохранять душевное равновесие, когда блюдо не получается 20–30 раз подряд.

— **С чем это связано?**

— Кулинарные книги выпускались для домохозяек, и рецепты в них упрощены. Не всегда получается сделать по ним блюдо ресторанного качества. Да и сами собиратели рецептов, создатели кулинарных книг, нередко отступали от первоначального рецепта того же Дюбуа, заменяя те или иные продукты похожими или вовсе исключая какие-то недоступные ингредиенты. Изменилось все: климатические условия, меры

веса (раскладка получается неточной), технологии приготовления, сами продукты.

— **Даже продукты?**

— Их качество ухудшилось. Например, в книге написано: тушить фазана не больше 45 минут. Мы все понимаем, что в XIX веке это была свежайшая дичь. Император бы расстроился, будь по-другому. Но сегодня у нас фазан замороженный: здесь его не разводят, а из Франции иначе не довести. Замороженному мясу 45 минут — явно недостаточно. И таких примеров масса. Практически все блюда русской кухни в нашем меню — это около 40% всех блюд — максимально подогнаны под аристократические вкусы той эпохи. И все же это — не оригинальные, а адаптированные блюда.

— **Используете ли вы новые технологии?**

— Я считаю, что ни в коем случае нельзя на кухне быть консерватором. Нужно брать лучшее и из прошлого, и из того, что только появляется. Многие шеф-повара современности тратят уйму времени, чтобы добиться новых вкусов. Грех не воспользоваться достижениями старших товарищей. У нас есть элементы молекулярной кухни, которая не прижилась в большинстве ресторанов Петербурга, но мы используем и традиционные способы приготовления блюд.

— **И каково соотношение нового и традиционного?**

— Около 70% меню любого ресторана должно быть понятно гостю — с обычными сочетаниями продуктов и без сложных вкусов. Около 20% меню — авторские блюда шеф-повара. И 10% блюд призваны удивлять гостей. Это, как правило, эксперимент, одноразовая акция из серии «интересно попробовать». Наша «Селедка под шубой» в форме мусса и уникальное азотное мороженое, которое готовится прямо на глазах у гостей, — из этих 10%. Но поскольку они понравились и стали востребованы, то вошли и в основное меню.

Есть блюдо, которое готовится с самого открытия ресторана и до сих пор, — стерлядь, запеченная в белом вине. Многие гости приходят специально на нее. Для ее приготовления мы соединили современные и старинные технологии. При помощи конвектомата мы добились такого же вкуса рыбы, как если бы она готовилась в русской печи. В новом меню есть таким же образом приготовленные щи, томленные «в печи» в течение двух суток. Это наше ноу-хау.

— **Как часто в меню «Палкина» появляются новые блюда?**

— Дважды в год проходит сезонное обновле-



СЕРГЕЙ СЕМЕНОВ