

«Это классика, пережившая не одно смутное время»

Об утке по-пекински шеф-повар кафе «Сакура» Александр Жуков



ЭТО, ПОЖАЛУЙ, САМОЕ
ЗНАМЕНИТОЕ БЛЮДО ПЕКИНА И
ДАЖЕ ВСЕГО КИТАЯ. ПЕРВЫЕ
УПОМИНАНИЯ О НЕМ ОТНОСЯТСЯ
КО ВРЕМЕНАМ ДИНАСТИИ СУН

— Такое древнее и классическое блюдо, как утка по-пекински, присутствует почти в каждом ресторане с азиатской кухней. Оно готовится из века в век по одному рецепту?

— Нет, разумеется, рецепты менялись в зависимости от требований времени. Это, пожалуй, самое знаменитое блюдо Пекина и даже всего Китая. Первые упоминания о нем относятся к X веку, то есть ко временам династии Сун.

Тогда утку запекали, просто обмазав слоем глины. Затем, во времена династии Юань, это уже XIV век н.э., утку по-пекински адаптировали ко вкусам тогдашних завоевателей — монголов. Ее начиняли бараниной, а не овощами, как это принято согласно классическим канонам. Позже, в XVII веке, во времена династии Мин, утку мариновали таким способом, чтобы ее мясо оставалось белым и нежным.

— Как сейчас принято готовить утку по-пекински?

— В наши дни утка проходит семидневную подготовку. Сначала ее откармливают специальной смесью злаков. Это делается для того, чтобы мясо было нежным. Я использую только уток, выращенных на специальных фермах. Когда птицы достигают нужной кондиции, среди них проводят «финальный кас-

тинг». Для того, чтобы блюдо получилось именно таким, как нужно, отбираются утки строго определенного калибра — весом не более 3 кг.

Начинать готовить утку по-пекински нужно за сутки до ее подачи на стол. Сначала — тонкие «косметические процедуры». Утку тщательно ощипывают специальным способом, чтобы не повредить тонкую кожу. Затем собирают начинку, которая состоит из пряных овощей и ароматных специй, таких как кориандр, сычуанский перец, бадьян, гвоздика, лавровый лист. Заложив начинку, утку аккуратно зашивают и ошпаривают кипятком с добавлением соли.

Затем тушку в подвешенном состоянии выдерживают в прохладном проветриваемом помещении 12 часов. После того, как все мясо до кости пропиталось ароматом специй, утка еще раз проходит процедуру ошпаривания кипятком с добавлением соли, меда и уксуса. После чего снова выдерживаем утку

в подвешенном состоянии в прохладном проветриваемом помещении в течение 12 часов. И лишь через 24 часа утка готова к запеканию.

— Как это происходит?

Процесс запекания тоже не прост, так как для того, чтобы утка получилась нежирной, нежной и сочной, ее надо запекать в подвешенном виде. Она подвергается тепловой обработке со всех сторон, начинка получается нежной, все овощи сохраняют свой вкус, а специи «раскрываются».

— Это очень красивое блюдо, а как вы его подаете?

— В точности также, как его подают в Пекине — с тонкими лепешками, овощами, сельдереем, зеленым луком и нежным кисло-сладким соусом из спелых слив. Этот соус мы заказываем в Китае.

— Какие напитки принято заказывать к этому блюду?

— Сказать, что только красное вино или только sake — значит слукавить. Практически любой напиток подходит, гость сам выбирает. Это такая классика, которая пережила не одно смутное время, и испортить ее нельзя ничем.

Беседовала Лилия Раянова