

Йога для гурманов

Размышления о домашней еде, кулинарном совершенстве и сезонных продуктах

Гордон Рамзи |



МЕНЯ постоянно спрашивают, как научиться готовить. И как готовить еду, которая приносит пользу здоровью. Странный вопрос. Это, в общем, элементарно, если не забывать элементарные истины. Первое, что нужно сделать, — избавиться от предубеждений и штампов. Я любопытен. Я жую, как лошадь, целыми днями. Вот и вы пробуйте все, что только возможно. Ненавижу я лишь ту еду, что вне сезона. Если вы слишком быстро ведете машину, вас оштрафуют. Если садитесь пьяным за руль, вас посадят в тюрьму. Шеф-повара должны быть немедленно посажены в тюрьму, если используют несезонные ингредиенты. Клубника зимой? Трюфели летом? Глобализация сделала такое возможным? Ерунда! Любая кухня подвержена идее цикличности. Стоит помнить об этом. Отправляясь в супермаркет, перед выходом из дома сверьтесь с календарем, чтобы быть уверенным, что на дворе сезон созревания спаржи.

В стремлении научиться готовить (и готовить полезную кухню) не менее важно сосредоточиться на простоте. Четыре, пять, максимум шесть ингредиентов на тарелке — вот что такое совершенство и то, что позволит сохранить хорошую форму. Забудьте о трюфелях, лобстерах и прочих изысках. Оставьте все это на откуп нам, профессионалам, сами сконцентрируйтесь в кулинарном поиске на простой сезонной еде. Спаржа, томаты, картофель. У вас наверняка есть фермерские рынки, на которых морщинистые бабушки продают морщинистые овощи с грядки. Это и есть самая лучшая в мире еда.

Про сезонность сказал. Дальше — последовательность. Готовить хорошую (а что главное, полезную) еду можно научиться, лишь имея терпение. Идеальный сценарий для отработки мастерства — домашние ужины. Устраивайте вечеринки с друзьями. Разделяйте полномочия. Пусть кто-то приготовит закуски, кто-то — десерт. Возьмите на себя смелость исполнить центральное блюдо. Практика ведет к со-

CV

Гордон Рамзи — британский шеф-повар шотландского происхождения, основатель кулинарной империи, удерживающий в сумме 12 звезд красного гида Michelin. Ведущий британских телешоу The F-Word, Ramsay's Kitchen Nightmares и Hell's Kitchen, а также их американских клонов. Известен как шеф-повар с взрывным характером, часто бывает груб и не деликатен (использует много ненормативной лексики), что, по отзывам подчиненных, неотъемлемая часть его менеджмента. Сам себя называет control freak (кулинарным перфекционистом), неизменно следящим за безупречным качеством еды, которая предлагается в его ресторанах и которая удостоивается самых высоких оценок.

вершенству. Но совершенство невозможно без воображения. Слепо следовать рецепту — величайший кулинарный грех. Красота рецепта не в том, чтобы воспроизводить его в точности со смиренной робостью. Дайте место фантазии. Начать, конечно, стоит с простых вещей и постепенно совершенствовать навыки. Сделать удивительную фокачу или хорошую домашнюю пасту — победа, которая будет оценена.

Ожидайте ошибок. Их будет много. Но ошибок не стоит бояться. Путь к гастрономическому совершенству лежит через промахи. Только не стоит подходить к приготовлению еды утилитарно. Кулинария — это искусство. Роман на всю жизнь. Это как в йоге: маленькими ежедневными усилиями вы меняете тело. И рано или поздно оно преобразуется.

Я у плиты уже более 20 лет и все равно постоянно учусь. Хотя вообще-то, конечно, я сумасшедший. Знаете, как я начал готовить? Я был на стажировке в каком-то захолустном ресторане Манчестера. Хозяин был тот еще брызга. И вот мы стоим на кухне, как вдруг выясняется, что его жена грохнулась с лестницы. Сломала ногу. Он, конечно, сразу побежал к ней. Нас было трое на кухне. Уже выбегая на улицу, этот

красавец просто кинул мне нож. Я думал: его не будет полчаса, максимум — час. А этого подлеца не было две с половиной недели. Все это время я, 21-летний юнец, руководил рестораном. Мне было страшно. Но я понимал, что нужно выдавать в зал еду надлежащего качества. Когда этот мерзавец наконец вернулся на кухню, я уже точно знал, что обожаю готовить. Мне бросили вызов. Я его принял. Из зала с завидным постоянством возвращались вылизанные до блеска тарелки. Это говорило о многом. Я многому научился тогда. И если вы хотите научиться готовить, учитесь этому ремеслу всю свою жизнь, и тогда, быть может, у вас что-то получится.

Как и где я ищу вдохновение? Я вор! Я самый большой вор в ресторанной индустрии. Кто-то из мудрецов сказал, что талантливый человек находит, а гениальный — крадет... Чертовски хорошая цитата! Это про меня. Впрочем, я на самом деле прекрасно готовлю. Ресторанные критики, конечно, злословят. Но я не хочу быть судим людьми, которые знают о еде меньше, чем те нормальные люди, которые приходят в мои рестораны. Приходят есть, а не в стремлении опубликовать впоследствии в газетах едкие отзывы. Путешествуя по миру, я заимствовал множество идей. Везде готовят по-разному. Но в одном вселучшие повара солидарны: готовить нужно из хороших продуктов.

Когда я решу остановиться и прекратить все это ресторанно-телевизионное безумие, я буду делать совершенно противоположные вещи... Открою ресторан, в котором шесть дней будут выходными и только один день в неделю он будет открыт. Я буду готовить один день в неделю. Более 20 лет я работаю в безумном режиме и, возможно, когда-нибудь решу сойти с этой невыносимой кулинарной дистанции. Вот тогда, пожалуй, я и открою свой лучший ресторан. Буду готовить исключительно для членов семьи. На своей собственной кухне. По старой привычке — из хороших сезонных продуктов.

СОФИ РАМЗИЦЕВА