

ААРОН СТОТТ ВЛЮБЛЕН В АЗИАТСКУЮ КУХНЮ

ЭТА ЛЮБОВЬ ИЗМЕНИЛА ЕГО ЖИЗНЬ И КАРЬЕРУ. ТЕПЕРЬ ШЕФ-ПОВАР ЖИВЕТ И РАБОТАЕТ НЕ В ЛОНДОНЕ, А В ПЕТЕРБУРГЕ, В ПЕРВОМ В РОССИИ РЕСТОРАНЕ МЕЖДУНАРОДНОЙ СЕТИ BUDDHA-BAR SAINT PETERSBURG. ЗОСЯ ПАШКОВСКАЯ

Когда Аарону исполнилось двадцать, он решил переехать из Новой Зеландии в Лондон, чтобы всерьез заняться поварским искусством. Ему удалось поучиться в престижной кулинарной школе, и свою карьеру он начал в популярном гастронабеле. А потом перешел в другой ресторан во главе с тайским шеф-поваром. И тайская кухня его захватила по-настоящему. Собственно, этот интерес и стал тем двигателем, который заставляет настоящего профессионала идти вперед, вникая во все тонкости процесса. Поэтому он выбрал новое место работы — паназиатский ресторан Vong в знаменитом отеле Berkley.

С тех пор прошло почти 16 лет — Аарон Стотт сменил около десяти ресторанов и в совершенстве изучил принципы паназиатской гастрономии. В 2009 году он приехал в Москву — его пригласили возглавить кухню в новом ресторане Kinki. После окончания контракта вернулся в Лондон и, по его признанию, заскучал по России. И тут неожиданно ему позвонили из Петербурга — создатели Buddha-Bar Saint Petersburg искали шеф-повара: требовался знаток азиатской кухни, обладающий опытом работы в европейских ресторанах высокой категории. Аарон согласился. Но сначала прошел стажировку в парижском ресторане, с которого в 1996 году началась история сети.

Сегодня Аарон Стотт руководит на кухне петербургского Buddha-Bar командой из 50 человек. Он постоянно работает над новыми рецептами и вкусами, готовит известные блюда, придуманные в Париже, в свободное время гуляет по центру Северной столицы и с удовольствием рассказывает о своей работе.

GUIDE: Если говорить о гастрономических трендах, то как вы оцениваете популярность паназиатской кухни в Европе, в частности, в Лондоне — одной из кулинарных столиц мира?

ААРОН СТОТТ: Именно она и развивается сейчас в Лондоне наиболее интенсивно. Самые модные и креативные рестораны — это те, где действует современное азиатское меню. Причем многие рестораны имеют «узкую» специализацию: в одних повара сосредоточены на разнообразии дим-самов — азиатских пельменей, в других делают акцент на лапше, в третьих — на творческом подходе к суши. В Лондоне повара не работают годами в одном и том же ресторане: новые проекты открываются часто, и отличных кулинаров всегда не хватает. В России, наоборот, повара стараются дольше сохранять верность одному ресторану.

G: Есть ли какая-то особенность в гастрономической концепции Buddha-Bar?

А. С.: Это внимание к мелким деталям в каждом блюде и игре ароматов, которые важны в восприятии азиатской кухни. Вдобавок принципиально важно качество ингредиентов. Вот почему мы выбираем и заказываем продукты в разных странах — Австралии, Испании, Корее, Японии.



G: Неужели кухни таких разных стран, как Таиланд, Индия, Корея, Япония, и многих других в Азии так похожа, что ее можно объединить под одним названием «азиатская»?

А. С.: Азия — самый большой континент в мире — и по территории, и по численности населения. В него входят 48 стран: Китай, Казахстан, Пакистан, Индонезия, Бангладеш, Шри-Ланка, Монголия... И ближневосточные страны, включая Оман, Саудовскую Аравию, Израиль, Ливан и другие. И можно с уверенностью сказать, что есть множество отличий в гастрономии этих стран, несмотря на то, что, например, на кухню Сингапура и Малайзии во многом повлияли Китай и Индия. Культура каждой страны имеет свои особенности, но также обладает и общими чертами. Если говорить о главных вкусовых принципах всей азиатской кухни, то это сладкое, кислое, соленое, горькое и пряное.

G: И как все это сочетается в процессе приготовления блюд?

А. С.: Соленый вкус — самый простой и самый важный из всех пяти, потому что он необходим для восприятия других вку-

сов. Без соленого другие вкусы блюда не раскроются. Кислый тоже обязателен, особенно для людей из Северного Китая. Вода там тяжелая и щелочная, так что люди часто добавляют в еду уксус для улучшения пищеварения.

Горький вкус также обязателен, но редко используется как самостоятельный. Слегка горьковатые приправы могут приглушить запах рыбы и подчеркнуть вкус мяса. В традиционной китайской медицине считается, что горькое укрепляет желудок и вызывает слюноотделение. И это один из специфических вкусов сычуаньской кухни.

Пряный вкус — один из самых сложных. В Китае «спайси» иногда означает «острый», хотя на самом деле они очень разные и создают различные вкусовые ощущения и ароматы. Имбирь необходим для приготовления рыбы или мяса, так как он убирает специфические запахи и выявляет вкус еды. Для того же самого в процессе приготовления еды используется и перец чили. Уровень остроты блюда должен контролироваться с точки зрения целесообразности, соотноситься с

основными вкусами блюда и послевкусием. Кроме того, острые приправы, такие как чеснок, лук-порей и имбирь, способствуют стерилизации продуктов, которые подаются в качестве холодных блюд.

Сладкий вкус может быть нейтрализатором основных вкусов, так как с его помощью можно смягчить слишком соленое, кислое, острое или горькое. Добавление в блюда некоторого количества сахара может быть заключительным штрихом в создании вкуса. Сладкий вкус достигается и благодаря различным приправам разной степени сладости.

G: Применяете ли вы в процессе приготовления блюд новые технологии?

А. С.: Мы не используем ничего молекулярного, если вы говорите об этом. Мы придерживаемся изначальных технологий приготовления еды и вкусовых принципов.

G: Что вы думаете о русской кухне? Есть ли у вас какое-то любимое блюдо?

А. С.: Я люблю ее, и мне нравится, что у вас есть настоящая культура еды, наполненная традициями. А мое любимое — это сало. ■