

КРЕАТИВНЫЕ СУШИ ИГОРЯ ЛИ

СУШИ-ШЕФ РЕСТОРАНА BUDDHA-BAR SAINT PETERSBURG ИГОРЬ ЛИ К ТРАДИЦИОННЫМ РЕЦЕПТАМ СУШИ И РОЛЛОВ ПОДХОДИТ ТВОРЧЕСКИ: ДОБАВЛЯЕТ К РИСУ И РЫБЕ АЗИАТСКИЕ ПАСТЫ, ЛИМОННУЮ ТРАВУ, ЛИСТЬЯ ЛАЙМА, СПЕЦИИ И ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, ПОПУЛЯРНЫЕ В ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНЕ. А ЕЩЕ — РАЗЛИЧНЫЕ СОУСЫ, ЧТО НЕЛЬЗЯ НАЗВАТЬ ХАРАКТЕРНЫМ ЯВЛЕНИЕМ. АННА КОНЕВА

Перед тем как начать работу в петербургском Buddha-Bar, Игорь Ли прошел стажировку в Париже — на кухне самого первого ресторана, с которого в 1996 году началась история мировой сети.

GUIDE: Игорь, хотя в профессии вы и давно, любопытно узнать, как вы в нее пришли и почему выбрали именно японскую кухню.

ИГОРЬ ЛИ: По правде говоря, никогда не думал, что буду поваром! Но при этом с детства был знаком с профессией — поваром работала моя мама. Учился я в Москве, там же начал работать. Тогда, уже лет двенадцать назад, встретил своего первого учителя Такао-сан. Благодаря ему я увидел, насколько удивительной может быть кулинария. Ведь в советской действительности у нас было представление, что все одинаковое, согласно стандартам, скучное... А Такао-сан научил меня готовить совершенно по-другому. Именно у него я понял, что нет ничего лучше и правильнее классических суши — сочетания свежих морепродуктов и риса.

G: В Японии суши такие же, как в России? И правда ли, что они самая популярная японская еда или это всего лишь миф?

И. Л.: Действительно, в России многие думают, что японцы ничего, кроме суши, не едят. На самом деле это, конечно, не так. Японская кухня очень многогранна и интересна! Суши в Японии — это закуска, традиционное блюдо. И — хоть в Японии, хоть в Европе или в России — это блюдо,

которое сразу же демонстрирует качество ресторана и мастерство шеф-повара.

G: Вы сами бывали в Японии?

И. Л.: Пока, к сожалению, нет. Но я дружу со многими японцами и надеюсь, что однажды туда поеду. Есть у меня и друзья, которые занимаются поставками свежей рыбы со знаменитого рынка Цунидзуки. Мы для нашего ресторана тоже заказываем эксклюзивные виды рыбы.

G: Как рыба сюда доставляется? В замороженном виде?

И. Л.: Ни в коем случае! Только охлажденной. Если речь идет о специальных видах рыбы, которую можно назвать эксклюзивной, то мы получаем ее «под заказ», для специального банкета, например. Для меню, конечно, эксклюзивную рыбу мы поставить не можем, но шведский лосось и голубой тунец есть постоянно. И в любом случае рыбу доставляют только свежую.

G: Желтого тунца используете?

И. Л.: Я предпочитаю голубого тунца, он более нежный, у него богатый вкус. Желтоперого тунца мы не используем, мне он не нравится по вкусовым качествам.

G: Каким должен быть правильный рис для суши?

И. Л.: Мы покупаем японский сорт Аками-сан. В любом случае это должен быть круглозерный рис, рисинки должны быть идеальной формы. Для суши лучше употреблять рис свежего урожая, прошлогодний.

G: А как правильно употреблять васаби? Ведь это настолько острая приправа, что есть ее почти невозможно!

И. Л.: В традиционной японской кухне каждый сам составляет для себя соус, добавляя в соевый васаби и имбирь.

G: Суши — еда традиционная, и все же — есть ли какие-то модные тренды в приготовлении этого блюда сегодня?

И. Л.: Настоящие японцы, конечно, никаких экспериментов не принимают. Дед, отец, сын, внук — все они лепят одни и те же традиционные суши. Но в Европе японские повара относятся к суши очень креативно. К примеру, бренд-шеф Buddha-Bar Масато-сан, автор концепции японской кухни во всех ресторанах сети, создает удивительные новые вкусы. Он разработал более десятка авторских соусов, в его интерпретации суши стали основным блюдом. От классического сочетания «имбирь, васаби, соевый соус» Масато-сан отошел давно. Например, его саши-ми New Style предлагают к каждому виду рыбы свой соус.

G: Такая работа с соусами — влияние французской кухни?

И. Л.: Мы все вдохновляемся французской кухней, особенно в Buddha-Bar в Париже. Конечно, идея соуса — французская. И многие ингредиенты и специи, которые мы используем, не японские. Мы добавляем в суши лемонграсс, кардамон... Гости всегда хотят попробовать



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

что-то новое. Да и создавать новые вкусы интереснее.

G: Есть ли какие-то особенные качества, которые должны отличать того, кто готовит традиционную японскую еду?

И. Л.: Когда я пришел к мастеру, первым делом он посмотрел на мои пальцы... И сказал, что я не подхожу для лепки суши. Пальцы суши-шефа должны быть длинными, тонкими, изящными. И суши в основном готовят мужчины. Как мне объяснил Такао-сан, температура тела у женщины на пару градусов ниже, чем у мужчины. А рис должен быть идеальной комнатной температуры. ■



ГЛЕН КУПЕР ВОЗГЛАВИЛ КУХНЮ «ЕВРОПЫ»

В гранд-отеле «Европа» — новый шеф-повар. У него большие планы, тем более что в отеле планируется создать новый ресторан вместо двух прежних.

Глен Купер начал свою карьеру в родной Новой Зеландии, где перенимал мастерство у работавших там французских шеф-поваров. Потом четыре года работал в Сингапуре — в одном из отелей класса люкс готовил для приемов знаменитой «Формулы-1» и возглавлял кухню модного проекта дизайнерского дуэта Blood Brothers PS. Cafe. Последние три года Глен провел на Мальдивах в качестве шеф-повара роскошного отеля Constance Halaveli Resort с пятью ресторанами, главный из которых славится высокой азиатской кухней. В числе гостей перебивали разные знаменитости и сильные мира сего, среди которых теннисист Роже Федерер и члены королевской семьи Саудовской Аравии. ■