

ВСЕ НАЧИНАЕТСЯ СО ВКУСА

«ПРОБОВАТЬ ВСЕ, БРАТЬ ТОЛЬКО ЛУЧШЕЕ» — ТАК МОЖНО СФОРМУЛИРОВАТЬ ПРИНЦИП РАБОТЫ ШИГЕКИ ИИМУРЫ, БРЕНД-ШЕФА МИРОВОЙ СЕТИ BUDDHA-BAR. ГОСПОДИН ИИМУРА И ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА BUDDHA-BAR ST. PETERSBURG АЛЕКСАНДР БУГАЕВСКИЙ РАССКАЗАЛИ, ЧТО ЖЕ ИЗ ЭТОГО МОЖЕТ ПОЛУЧИТЬСЯ.

СВЕТЛАНА ХАМАТОВА

GUIDE: Вы с ранних лет учились готовить, помогали родителям в семейном ресторане. Какие три главных урока вынесли из детского опыта?

ШИГЕКИ ИИМУРА: Первый урок — у свежести продуктов есть своя грация. Помню, мама приносила два огурца, нужно было определить, какой сорвали вчера, а какой сегодня. Потом задача усложнялась: овощи с огорода собирались с разницей в два часа и эту разницу я должен был почувствовать. Конечно, все это преподносилось мне в форме игры. Зато я на всю жизнь запомнил, что если есть такая возможность, следует работать только с самыми свежими продуктами. Вторым ценным уроком стало изучение вкуса отдельных ингредиентов (например, у края капустного листа и у его середины разный вкус), а третьим — их сочетаний в готовом блюде. Мне давали соус и спрашивали, из чего он состоит. Я не мог назвать сразу, тогда мы разбирали вкус на составляющие. Сладкий? Только сладкий или еще немного кислый? А что дает сладость? А какой продукт сделает блюдо кислым? Изучали также различные хитрости, особенно их много в приготовлении рыбы. Старшие повара, бывало, издеваются над младшими и новичками: поручают разделить рыбу, а после вытащить косточки. Но существует десятки разновидностей рыб и у каждой особое строение костей, знаешь прием — разделаешь в два счета, не знаешь — ни за что не вытащишь все кости.

G: А первое свое блюдо помните?

Ш. И.: Это был мисо-суп с моллюсками. Мне четыре или пять лет, я очень голодный и делаю этот суп. Вроде бы правильно: вывариваю моллюсков, добавляю в кастрюлю мисо — и получаю подзатыльник от бабушки. Не понимаю, за что! А она говорит, что нельзя есть отходы. Оказывается, раскрывшихся моллюсков нужно вытащить и выбросить, а на оставшемся бульоне сварить свежих. Вот правильная технология.

G: Вас очень сурово учили, помогло это в дальнейшем?

Ш. И.: Еще бы! Когда мне было 16 лет, я работал в Париже, вначале в японском ресторане «Осака», потом в корейском «Ажикхан» (их уже нет сейчас). Только устроился в «Ажикхан» — месяца не прошло — увольняется шеф-повар китаец и меня назначают на его место. А я ведь ничего не знал! Интернета не было, спросить не у кого, книги на французском также были мне недоступны. Поэтому всю зарплату я тратил, во-первых, на то, чтобы посещать окрестные рестораны и пробовать у них все, что было в меню. Разбирал, какой вкус, какой аромат, — все, как учили в детстве. Во-вторых, на оставшиеся средства я покупал ингредиенты. Когда ресторан закрывался на ночь и все уходило по домам, я тренировался, пытался воспроизвести блюда,



которые попробовал, потом — изобрести что-то свое. Через год ресторан стал настоящим популярным.

G: Сейчас вы бренд-шеф целой сети, в которой 15 заведений в разных городах мира. Можете оценить уровень петербургского Buddha-Bar?

Ш. И.: Немного жаль, что в вашей стране сложно купить некоторые ингредиенты, но здесь очень высокий уровень. Я бы назвал его мишленовским.

G: Новинкой меню станет кухня никкей. Что она собой представляет?

АЛЕКСАНДР БУГАЕВСКИЙ: После Второй мировой войны, в которой Япония проиграла, многие жители страны оказались на краю бедности и эмигрировали на Гавайи, в Южную Америку. Там было много свежей рыбы для любимых блюд, но никаких, естественно, привычных соусов у них не было. Переселенцы стали экспериментировать и оказали значительное влияние на местную кухню. Японско-перуанская кухня и называется никкей. В ней большое внимание уделяется закускам — севиче, тирадито; часто используются соус антикучо, красный перец, суперфуды, в том числе киноа, чиа и так далее. Чтобы поддержать уровень, о котором говорит Шигеки, мы постоянно включаем в меню новые блюда, знакомим с мировыми трендами.

G: Что можно будет попробовать в петербургском ресторане?

Ш. И.: В Японии принято перед едой подавать зеленые бобы эдамаме с солью — для улучшения пищеварения. Здесь мы их обжариваем на гриле и добавляем соус на основе желтого перца чили и трюфельного масла. Традиционную

закуску севиче готовят обычно заранее — рыбу нарезают крупными кубиками, маринуют и убирают в холодильник, а перед подачей просто обжигают соком лайма или лимона. А мы начинаем резать и мариновать рыбу сразу же после заказа, чтобы она была по-настоящему свежей.

А. Б.: В меню Buddha-Bar теперь есть севиче из сибаса с соусом из желтого перца чили, из морепродуктов с соусом из зеленого перца чили и авокадо, а для тех, кто не ест рыбу, — микс из грибов шиитаке, инокки и шампиньонов. На горячее предлагаем тендерлоин из говядины с любопытным соусом: мы смешиваем кисло-сладкий терияки с соусом антикучо и травами, получается ароматный остро-сладкий соус. И, конечно, хочу порекомендовать осьминога на гриле с острым трюфельным соусом антикучо. Перуанские соусы мы добавляем и в салаты. Словом, все будет необычно и свежо. А на десерт — моти, чисто японское угощение из риса с манговым пюре и разными начинками — от малины до зеленого чая и черного кунжута.

G: И, наверное, все будет особым образом оформлено? Кстати, насколько для вас важна подача блюд, их вид?

Ш. И.: Вы знаете, все начинается со вкуса. В бистро, в недорогих столовых и кафе главное, чтобы блюдо было простым, но вкусным, а также, чтобы его было много. Тогда посетители останутся довольны. Если вы добились качества в своем ресторане, можно взяться за украшение блюда — это следующая ступенька.

А. Б.: А вот когда блюдо уже вкусное и красивое, посетителей хочется чем-то удивить. Три в одном — это идеал, ко-

торого мы стараемся достичь. И кухня никкей — как раз способ удивить наших гостей.

G: Мы наблюдали всплеск интереса к молекулярной кухне, теперь говорят о ферментации. Какие фуд-тренды вы бы назвали?

Ш. И.: Пожалуй, 3D-печать продуктов или целых блюд, но лично мне это неинтересно. Вообще, мода идет по кругу: мороженое из перца, соус из арбуза — все это старые рецепты.

А. Б.: Сейчас популярна перуанская, корейская кухня, раньше всех интересовала китайская, японская. Но если говорить о технологии приготовления, то, образно выражаясь, нам не нужна полная тарелка молекулярной кухни. Один из элементов может быть приготовлен по этой технологии, но не все. Новинки появляются по разным причинам: один находит старый рецепт, другой пробует новые приемы, а третий вынужден изобретать что-то, чтобы не выбрасывать ценные продукты.

Ш. И.: Например, морской еж уже на второй-третий день выглядит не таким свежим, хотя его вкус остается прежним. Это очень дорогой деликатес, поэтому из него делают суфле.

G: А дома вы не готовите? Отдыхаете от работы?

Ш. И.: Готовит моя жена. В Японии так принято: женщина полностью занимается домом, муж работает. Моя жена из Молдавии, и она сначала спрашивала: «Я хочу работать, можно?» — «Нет». — «Ну чуть-чуть?» — «Нет». Если жена работает, все думают, что муж не в состоянии прокормить семью. Конечно, я учу ее, подсказываю, как сделать то или иное блюдо, и теперь у нее получается все лучше и лучше.

G: То есть на обычную домашнюю пищу вы согласны, а что-то может заставить вас есть фастфуд?

Ш. И.: По крайней мере, попробовать — да. Повар должен все знать, потому что никогда не предугадаешь, с чем придется иметь дело. Какое-то время я был консультантом по основам японской кухни, но потом хозяйка ресторана мне говорит: «Шигеки, пожалуйста, я хочу, чтобы в меню были блюда европейской кухни». — «Но я — японский повар». — «Но вы же можете?» Хорошо, сделали, ресторан имеет успех. Хозяйка снова говорит: «Шигеки, я хочу открыть новый ресторан с гамбургерами». Что делать, изобретаю начинки, выбираю хлеб... И мне это интересно. Не должно быть пренебрежения, мол, бургеры — это дешевая еда, для бедняков. Во всем есть свой вкус. Я вот хочу попробовать насекомых. Во многих странах их едят, даже сейчас, когда довольно других продуктов, — значит, в них что-то есть? И потом, глотать не обязательно, достаточно просто пожевать, понять текстуру, вкус — ведь все начинается именно со вкуса. ■