НЕ В СВОЕЙ ТАРЕЛКЕ
СОВРЕМЕННЫЙ УЖИН ДЛЯ ДВОИХ

ЮЛИЯ КЕРНЕР

__Ресторан Lima и блюда из его меню

__Тайваньская забегаловка Вао

В тайваньской забегаловке Вао на лондонской Уиндмилл-стрит из-за обитой металлом в стиле техно-клубов девяностых стойки я наблюдаю, как татуированный повар-азиат утрамбовывает в булочку бао разобранную на волокна грудинку. Мои соседи, местные хипстеры и принаряженные японцы, вовсю пасутся в чужих тарелках — всю еду тут заказывают сообща, а потом вместе пробуют. Таков современный ресторанный этикет.

Притом что порции в гастропабах и необистро — в перуанских, корейских, израильских и прочих модных заведениях Лондона, Нью-Йорка и Парижа — невелики, времена, когда каждый посетитель корпел над своей тарелкой, остались примерно в прошлом веке и уж точно — в прошлом десятилетии. Типичное свидание выглядит теперь так: для начала потолкаться у входа, сесть за стол, плечом к плечу с соседями, заказать кучу маленьких тарелок и, перемазавшись (кто же будет есть бао с ножом и вилкой!), дружно смести то, что на них лежит. Все, что напоминает казавшийся еще недавно эталонным ужин в пустом ресторане с роялем и белыми, как скатерти, занавесками, решительно устарело. Скатерти признаны старомодными, крахмальные салфетки на рваных джинсах выглядят чересчур уж странно. Очередь, теснота, много маленьких блюд со сложными названиями — примерно так теперь выглядит то, что еще недавно звалось «романтическим ужином». И все это вовсе не для бедных студентов.

Чуть ли не самые изобретательные меню — у Верхилио Мартинеса, чей лондонский ресторан Lima, получив первую мишленовскую звезду, потихоньку догоняет входящий в десятку лучших в мире его же перуанский En Central. Помимо закусок в Lima имеются снеки — этакий гастрономический фингер-фуд, который веселее всего заказывать на двоих. Картофельные нигири с гребешком и ферментированным чили, кукурузные кейки с «тигриным молоком» (фирменным ингредиентом Верхилио) и кальмары соба-соба с хрустящим рисом приносят в небольших тарелочках, по две штуки в каждой. Ну а чтобы попробовать закуски посерьезнее — тирадито из сибаса в кокосовом молоке с понзю, каузу из краба с зеленым киноа, севиче из тунца и фирменного тушеного осьминога с зеленой чечевицей и картофельным кремом, их тоже придется заказывать «в стол», как предписывалось полузабытыми советскими традициями ресторанного застолья, возникшими задолго до появления на свет самого известного из перуанских шефов.

По тому же пути идут и именитые европейские повара старой закалки, тот же Жоэль Робюшон. В своем японском ресторане Yoshi в отеле Metropole Monte-Carlo он словно специально придумывал меню для свиданий: все эти равиоли с лангустином в остром бульоне, гребешки в масле с юзу, карпаччо из желтохвоста и татаки из говядины вагю, не говоря уже о суши, хочется есть именно вдвоем, толкаясь палочками в тарелке. Хотя классические блюда в его французских ресторанах, придуманные раньше, создавались строго для одного едока.