

# ЗА СУПОМ О ГОРЯЧЕМ В ХОЛОДНОЕ ВРЕМЯ КАТЯ МЕТЕЛИЦА



ТОМ ЯМ

Бангкок, Tom Yum Kung  
9 Khaosan Rd.,  
Taladyod, Pranakorn



ФО БО

Гонконг, ВЕР  
Shop 88-90, G/F,  
Wellington Street,  
Central  
<http://www.bep.hk/>



РАМЕН

Москва,  
рамен-изакая бар KU  
Ул. Большая  
Грузинская, 69  
[@ku\\_moscow](https://www.instagram.com/ku_moscow)

В ноябре особенно хочется купить билет к теплому морю. А если такой возможности нет — утешиться тарелкой чего-то горячего, пряного, мощного. Согревающего желудок и душу.

К супам в русской традиции особое отношение. Поговорка «Тот глуп, кто не пьет под суп», возвышающая горячий суп до праздничной, требующей тоста еды, — это с одной стороны. А с другой — налицо ужасная деградация: мутный рыбный супчик стали называть ухой, капустную похлебку — щами, рассольник стал символом общепитовского убожества. Лишь борщ и солянка кое-как держали позиции: при правильном балансе сладкого-кислого-соленого-острого они могут радовать рецепторы даже при самой бедной закладке.

Как, видимо, и том ям. Главный тайский суп, название которого переводится просто как «горячий горшок», если дословно. Миска супа. База, основа. Кисло-сладко-солено-огненный! Как борщ или солянка. Едва попробовав, его как-то намертво полюбили, и стали возить из Таиланда все эти ароматные листья и стебли, и научились его варить, и мало осталось в Москве ресторанов, где не было бы его в меню в самых удивительных иногда версиях. Том ям по-московски — это обычно креветки, курица, вешенки, красный лук, имбирь, кокосовое молоко. Кокосовое молоко не совсем из этой оперы, но нам нужна кремовость. Кокосовое молоко здесь как бы вместо сметаны — мы же любим есть суп со сметаной.

Чем хорош том ям: имея под рукой все ингредиенты, его можно сварить минут за десять. Готовить его дома — радость, включить в ресторанное меню — святое дело. В московском и петербургском контексте том ям стал чем-то вроде салата «Цезарь», или пино гриджо по бокалам, или тыквенного крем-супа: можно заказывать, даже не открывая меню, наугад. В отличие, например, от карри. И слава богу.

Следующей волной стало пришествие фо бо.

Даже не очень понятно, с чем это больше связано — с усилением вьетнамской диаспоры или с популярностью Вьетнама как туристического направления.

Фо бо не мог не прийти! Он горячий, мощный, при этом очень понятный: бульон, говядина, рисовая лапша. Может быть огненно-острым, но главное,

он страшно ароматный. Помню вьетнамское кафе в Гонконге: люди соскакивали с эскалатора, отменяли бронирования в мишленовских ресторанах, бежали на это благоухание. Бадьян, корица, гвоздика. Как глинтвейн! А мы же так любим глинтвейн. Фо бо пахнет как каток, Новый год! Елка, подарки!

На самом деле правильно сваренный фо бо, конечно, вовсе не прост: бульон для него варится из дешевых костей, но очень долго и с нюансами. Капризный: он не должен ни кипеть, ни остывать, ни разогреваться. Поэтому он не терпит такой опции, как доставка. Просто умирает в пути.

Хотя иногда умирает, кажется, и раньше. Последний фо бо, который мы заказали в Москве во вьетнамском, как намекало название, кафе, был в буквальном смысле без цвета, вкуса и запаха. Без запаха! Поразительно. Как им это удалось?

Еще, конечно, рамен. Изначально это китайское изобретение (от «ламянь» — «тянуть лапшу»). Лагман — его среднеазиатский версия, рамен — корейский родственник. Но самые главные культовые рамены, конечно, японские: их там около тысячи рецептов, включая растворимые, полуфабрикатные, которые продают в супермаркетах и заваривают кипятком. Настоящие рамены дома никто не готовит, в городах — точно. Очень сложно! Огромные кастрюли наваристого бульона, который должен бурно кипеть или, наоборот, ни в коем случае не кипеть от 8 до чуть ли не 20 часов. Бульон для рамена тонкоцу буквально белый — столько в нем коллагена. В Москву тонкоцу привез новосибирский ресторатор Денис Иванов, но тут выяснилось: москвичей, в отличие от японцев и новосибирцев, пугает само словосочетание «свиной бульон». Поэтому в первом рамен-изакая баре KU ели в основном японцы, корейцы, китайцы. Недавно Иванов открыл второй KU и там решил обойтись, раз уж все такие нежные, без свиных бульонов. Хит — рамен сукияки с мраморной говядиной и sake. Все как мы любим, казалось бы. Но что тут началось. Народ (не японцы — местные, жители Тишинки) возмущен. Требуют тонкоцу, требуют свинины, требуют жесткой аутентичности.

И это прекрасно, конечно. Особенно если вслед за тонкоцу и сукияки подтянутся по качеству московского разлива фо бо, щи и солянки. Пережить ноябрь, эти сумерки года, будет гораздо веселее. Даже без билета на самолет.