

# «Важно передать русский вкус, сохранить его»

## Владимир Мухин об эволюции кухни

**РЕСТОРАН** White Rabbit поднялся на 13-е место в списке 50 лучших ресторанов мира — The World's 50 Best Restaurants. Шеф-повар ресторана Владимир Мухин рассказал Владимиру Гридину о талантливых поварах, пропасти между fine dining и обычными ресторанами и отношениях гастрономии с политикой.

— В России очень резко сменилось поколение поваров. На кухнях редко встретишь людей за сорок. Почему?

— Мне отец сказал: знаешь, мы в свое время шли в повара ради сытости. Зарплаты были маленькие, приходилось тащить продукты с кухни. А сейчас повара работают за идею, за качественную еду, которую делают. Эта профессия кардинально изменилась. Очень много талантливых шефов появляется. Это люди «укушенные», им не все равно, они хотят изменить мир своей едой. То же происходит и в других странах, но не так быстро.

— Ты много говоришь о популяризации русской кухни, но найти русский ресторан в городе — не самая простая задача.

— Согласен. Популяризовать русскую кухню, говорить о ней как о тренде за границей можно только тогда, когда мы сами начнем это есть. А мы пока не начали. Русская кухня — понятие очень сложное, она же эпохами менялась. Там и средневековье, и Петр I, и дворянский XIX век. Мне кажется, главная задача наша сделать так, чтобы у каждого из регионов нашей страны появилось гастрономическое лицо. Тула — это ведь не только тульский пряник. Там по-особому солят огурцы, например, а недалеко от Тулы есть городок Крапивна, где отмечают праздник крапивы. Устра-



ивают крапивные бои, пекут крапивные пироги, ставят крапивный квас. Россия идет вперед семимильными шагами, при этом у нас свой путь. И, конечно, эмбарго, фактор, которого нет нигде. Не было такого прецедента нигде в мире, когда люди в один день отказались от всех продуктов из-за границы.

— Ты не чувствуешь себя оторванным от реальности?

— Действительно, есть пропасть между московскими ресторанами высокой кухни и всем остальным фуд-ландшафтом, я это

чувствую. Значит ли это, что домохозяйки должны готовить так же, как мы? Наверное, нет. Мы работаем с современной русской кухней и на процесс приготовления еды смотрим как на создание произведения искусства. У нас в «Кролик» можно попробовать и борщ с жареными карасями, и холодец, и окрошку, и бородинский хлеб, но все это приготовлено в обновленном виде. Эта еда понятна всем — и русским, и иностранцам. Последним — за счет современной подачи. Но мы не должны играть настолько, чтобы превратить еду



в пену и желатин. Тут важно передать русский вкус, сохранить его. На фоне бананов и сникерсов русские березки смотрятся очень зыбко, если такая метафора понятна. И даже если ты сидишь под пальмой или в пентхаусе и пробуешь русскую кухню, то и с закрытыми глазами ты должен почувствовать себя в России.

— Политика и кухня связаны?

— Несколько лет назад я составил дегустационное меню с крымскими продуктами, и через два месяца Крым стал частью России. Так совпало. Гастрономия вне политики, но иногда с ней соприкасается. Когда в прошлом году мы заняли 15-е место в рейтинге, ко мне подошел знаменитый шеф Массимо Боттура и сказал: «То, что ты делаешь для России, очень круто на фоне этого скандала в Англии». Там было дело Скрипалей, и все только о нем и говорили. Для меня еда — однозначно вне политики. Наоборот, русский стол — это место, где можно найти что-то общее в людях. Говорят, когда ты с женой в ссоре, но завтракаете вы за одним столом, у вас есть будущее.

— Если не политика, то с чем ты связал бы кухню?

— С искусством. На фестивале Ikra мы делали несколько театральных постановок, где еда встречалась с мифами и историей в пространстве перформанса. Осенью на Ikra Talks к нам приедет масса интересных спикеров, некоторые из них будут как раз говорить об арте. Это реальная магия.

— Есть ли у России потенциал стать фуд-направлением мирового масштаба?

— Не стоит упускать момент. Главная задача сейчас — не растеряться. Я помню, как мы попали на 23-е место сразу после 71-го. Это был самый тяжелый год в нашей жизни. Ресторан у нас был забронирован сразу на несколько месяцев вперед. Вероятно, то же самое происходит и в Twins Garden у Березуцких. Сейчас важно не гнаться за деньгами, а понять, кто мы, зачем пришли в этот мир и что нам нужно сделать для русской кухни.

— Ждешь ли ты государственной поддержки, или White Rabbit Family сам справится с продвижением русской кухни за границей?

— Я перестал верить в это все и не жду поддержки... Хотя гастрономия может оказать влияние на развитие туризма, способствовать росту сельского хозяйства в стране, образованности людей, наконец.