

ПО-ДОМАШНЕМУ ВКУСНО

Русская кухня в нижегородских кафе и ресторанах

Людмила Аристова |

Лето в Нижнем Новгороде обещает быть жарким: в год 800-летия города заявлена впечатляющая культурная повестка, насыщенная музыкальными, театральными и музейными событиями столичного уровня. Преобразятся главные видовые точки и общественные пространства. Все это, как ожидается, привлечет в Нижний туристов если не на уровне лета 2018 года, когда город принимал матчи чемпионата мира по футболу, то около того. В кафе и ресторанах гости города традиционно интересуются местными специалитетами — блюдами русской или даже волжской кухни. В этом номере «Коммерсантъ. Стиль» выбрал главные нижегородские заведения, предлагающие такие рецепты как в традиционной подаче, так и в новом прочтении.

В СВОЕЙ КНИГЕ

«Национальные кухни наших народов» крупнейший знаток русской кулинарии Вильям Васильевич Похлебкин писал, что в последнюю четверть XIX века, с отменой крепостного права и развитием железнодорожного сообщения между регионами страны, «русская кухня приобрела столь обновленный и разнообразный вид, что не только по неповторимому ассортименту блюд, но и по изысканному и тонкому вкусу заняла одно из ведущих мест в Европе, поднялась на такую же высоту, как и французская кухня».

Без чего немислим русский стол? Пожалуй, главная его характеристика — хлебосольный, так что прежде всего это хлеб и остальное мучное: кружечные блины, сдобные булки и пышные пироги с разнообразными начинками. Дальше — многочисленные каши, супы и похлебки, рыбные и грибные блюда, соленья из овощей и грибов, дичь и домашняя птица — тушеная, запеченная и жареная. И, конечно, десерты: варенья, коврижки, пряники, куличи. Шеф-повара нижегородских кафе и ресторанов, предлагающие в меню блюда русской кухни, чтобы удивить своих гостей, находятся в постоянном поиске забытых рецептов и новых авторских акцентов, вдохновляющих взглянуть на привычное по-новому.

«ПЯТКИНЬ»

Ресторан «Пяткинъ» на Рождественской давно превратился в одну из главных туристических достопримечательностей исторического центра города. Заведение расположено в особняке XIX века, принадлежавшем нижегородскому купцу и градоначальнику Ивану Степановичу Пятову. Атмосферу старинного купеческого дома в «Пяткине» передают многочисленные детали интерьера, от-



Застолье в ресторане «ПЯТКИНЪ»

сылающие к той эпохе: изразцовые печи, резные серванты, витые подсвечники, пузатые самовары, бронзовые часы и бюсты... На стенах — фотографии великих нижегородских фотографов Максима Дмитриева и Андрея Карелина и репродукции старинных картин, которые можно увидеть только здесь и в расположенном на Верхневолжской набережной Художественном музее, руководство ко-

торого позволило создателям ресторана сделать единичные копии.

«Пяткинъ» позиционируется как «место без пафоса, но со своим уникальным характером и настроением». В меню — традиционная русская кухня с волжскими акцентами (настроиться на застолье в старорусском стиле помогают даже названия блюд и разделов в меню: «Икорный параграфъ», «Соленья домашнія»);

борщ и селянка, рубец, холодец, тельное из щуки, соленья, говядина бефстроганов, различные пирожки, колбаса из медведя и оленя, блюда из волжской рыбы. Гостям «Пяткина» предлагают традиционные русские каши, а на десерт есть варенье из разных ягод, тонкие блинчики с медом или сметаной. Чай, кстати, здесь могут подать в самоваре с бубликами, а к нему — белый кусковой сахар, как у бабушки в деревне, тот, что вприкуску.



Светлана Шилова, шеф-повар ресторана «Пяткинъ»:

— Нижегородский край всегда славился своей рыбой, грибами и ягодами. Все это есть в нашем меню. Рыба — во всех видах. Например, несколько видов икры: щуку мы подаем с бородинским хлебом, зеленым луком и воротынской сметаной, ястычную из сельди несколько дней маринуем в масле и дополняем отварным картофелем, а для желающих попробовать все виды понемногу есть квартет из икры палтуса, сельди, судака и щуки. Особенно популярна у туристов наша волжская уха — на курином бульоне, с судаком и сомом. Подаем ее с рыбным же расстегаем. На горячее готовим волжского судака, запекаем его целой тушкой и подаем с жареным картофелем и грибным соусом. Есть и волжская стерлядь, и озерные караси — в общем, можем угостить любителей любой рыбы. Если говорить об интересной подаче, отмечу закуски в горшочках из ржаного те-