

Оживающие рецепты

История кулинарии



Пока одни кулинары занимаются космическими технологиями и переводят рецепты на язык химии и физики, а другие с помощью художественных инсталляций размышляют над психологией едока, эти повара пропадают в библиотечных архивах. Потому что рано или поздно все хорошо забытое вновь становится модным - что и случилось с, казалось бы, давно устаревшими рецептами.

Нет, речь не идет о ресторанах, где официанты одеты в карнавальные костюмы, а посетители оказываются среди бутафорских замковых стен из гипсокартона.

В хороших заведениях антураж часто не имеет значения - главную интригу создает то, что происходит на кухне, и то, что в итоге появляется перед гостем на тарелке. И чтобы воссоздать средневековую, например, кухню, жаренного на огне мяса и вина в кувшинах недостаточно.

Нужно, как минимум, разбираться в истории, но повара лучших ресторанов Европы, где выдерживают средневековый стиль в меню, идут дальше и проводят целые исторические расследования. Зачем? Да чтобы представлять, что и как ели люди несколько столетий назад.

Ведь из обихода уходит все то, в чем нет больше нужды - так происходит не только с вещами вроде пишущей машинки, но и с продуктами и рецептами.

Великая кулинарная революция, отодвинувшая множество продуктов на второй план, произошла в Европе тихо: как можно использовать сокровища, привезенные кораблями Колумба, люди догадались не сразу. Но картофель, помидоры и кукуруза, без которых сложно представить себе стол современного человека, в итоге сильно изменили кулинарные книги европейцев.

Ведь когда этих продуктов просто не существовало в системе координат среднестатистического француза или украинца, место картофельного пюре на столе занимало пюре из брюквы, суп заправляли пастернаком, а к мясу подавали тушеную репу. В мамалыге и баноше, традиционных казацких блюдах, главный компонент - кукурузная мука, но когда-то их, как и испанскую поленту, готовили из ячменя или съедобных каштанов. Сложно представить себе итальянскую кухню без помидоров - да она, скорей всего, и не стала бы такой популярной и уникальной, если бы однажды это диковинное растение из Южной Америки, долгое время выращиваемое в Европе для украшения клумб, не показало свои кулинарные возможности.

На несколько столетий, ушедших на развитие кулинарного искусства от приготовления луковой похлебки до эталонного лукового супа в ресторане с тремя звездами Michelin, повара забыли о средневековой кухне. Сегодня она возвращается - как новый источник вдохновения. Ибо ничто так не стимулирует фантазию, как ограничения. А если из набора продуктов вычеркнуть большинство общеупотребимых, но прибавить к арсеналу средств современную кухонную технику и виртуозное владение знаниями о специях, кулинарная головоломка становится крайне увлекательной.

И на поверку средневековая кухня оказывается вовсе не такой скудной, как представляется нам из XX века. Одно из самых распространенных

мнений о кухне Средних веков - использование соусов и пряностей с целью заглушить зловоние портившейся еды.

Возможно, во время осад так и происходило. Но сохранившиеся кулинарные книги свидетельствуют совсем о другом - в XIII веке в Испании уже умели готовить лед и мороженое, не то что сохранять и готовить мясо.

А вот что действительно утеряно - так это умение использовать травы и пряности, и часть из них приходится заново разыскивать в классификации Карла Линнея. А заодно узнавать, какую именно жирность имело сливочное масло и насколько соленым оно было, чтобы в точности воспроизвести некоторые рецепты.

Впрочем, кое-какие из них сохранились практически неизменными - например, рецепт говяжьего фарша, замаринованного в соусе из тамаринда. Но для него нужнее специфический соус вержю, сок незрелого винограда и обязательно зеленого цвета. И между прочим, в бакалейных лавках Европы его уже можно найти - настолько люди заинтересовались исторической кухней. Ведь она считается очень здоровой, а такой имидж не может не импонировать нам, стремящимся похудеть и не употреблять в пищу ГМО и консерванты.

На это у Средних веков есть ответ: теория гуморов и темпераментов, в чем-то схожая с популярной сейчас системой аюрведы. Согласно ей, каждое животное, растение или продукт имеют свои значения по двум осям координат: сухое-влажное и холодное-горячее.

Медицинский принцип, но первые рецепты составлялись именно врачами - и использовались как лекарства. Поэтому дыню или клубнику, холодные и влажные, нужно было сбалансировать сухим и горячим, как и большинство специй, черным перцем. Что интересно, сейчас этим приемом пользуется большинство ресторанов на юге Италии и Франции: такое сочетание весьма эффектно - вкус ягоды становится ярче, но острота при этом не чувствуется.

И, чтобы воссоздать все это великолепие, повара отправляются в архивы и библиотеки, заводят собственные грядки и закупают семена старинных сортов во французском Национальном институте сельскохозяйственных исследований (INRA).

Или исследуют сохранившийся при Версале огород Людовика XIV. Догадываются о современном названии овощей по голландским натюрмортам и экспонатам исторических музеев. И в результате увлекают своим хобби-работой посетителей собственных заведений.

Так, например, в Таллине есть ресторан Olde Hansa, где варят пиво на травах и кормят брюквой с имбирем и перловкой с орехами.

Владелец итальянского Grotta del Gallo Nero Мауро Тигли, нередко одетый в рясу францисканского ордена, рыщет по окрестностям родного города в поисках подходящих продуктов: «Я готовлю только средневековые тосканские блюда - и чтобы их приготовить, нужны самые простые продукты: сельдерей, дикий чеснок, дичь. Иногда мне приходится самому отыскивать травы на полях под Сиеной, сверяя листики с древними гербариями».

Но есть и сотни небольших таверн и ресторанчиков, где просто готовят так, как это делали в их регионе последние 500-700 лет. Можем ли мы похвастаться такой преемственностью?

В принципе, можем, но не столь глубокой. Отечественные повара пока не заходят дальше XVIII века, но и рецепты блюд, появлявшихся на столах дворян и помещиков, достаточно обширная область для изысканий. Так, например, в ресторане высокой украинской кухни «Липский Особняк» часто готовят блюда по старинным кулинарным книгам - фаршированного осетра, кровянку, голубцы. И попробовать их приходят самые высокопоставленные люди - в том числе и главы держав, например, Владимир Путин и принц Бельгии Филипп.

Такую же стратегию избрал шеф-повар загородного ресторана «Купеческий двор» Олег Христенко. Искренне увлеченный своим делом, он тщательно отрабатывает каждый рецепт - ведь даже жирность сливочного масла или вкус маринада соленых огурцов могут значительно изменить вкус блюда. И чтобы приготовить что-то симпатичное, приходится распутывать клубок исторических сведений для каждого ингредиента.

Вот так работа превратилась в хобби.

Александр Мальцев, шеф-повар ресторана «Спотыкач», избрал кругом своих интересов другой период - советскую послевоенную эпоху, времена

«Книги о вкусной и здоровой пище». Лучший подарок для него - учебники кулинарных училищ и республиканские аналоги микояновской «Книги».

Дело в том, что Александр собирает и классифицирует рецептуры одинаковых блюд, а потом воспроизводит их на кухне заведения. Так рождаются фестивали борщей и недели окрошки, рецептов которых у Александра около сотни.

А вот актер Михаил Романов, наоборот, свое хобби - а он собирает рецепты настоек - превратил в работу. Теперь он Шинкарь Наливайко, постоянный бармен-сомелье ресторана «Шинок». В его записях - около тысячи видов настоек, и эту «базу данных» он постоянно пополняет в этнографических поездках. И угощает гостей заведения наливками и настойками собственного изготовления - этот аттракцион, сопровождаемый шутками и прибаутками, уже почти превратился в киевскую легенду.

Так что история всегда будет частью нашего будущего - ведь она дает пищу, как оказалось, не только для размышлений.

Увидело свет: 09.08.2012г

Источник: <http://vladblog.info>

*Руководство для любителей покушать в ресторане без нежелательных последствий:
http://vladblog.info/post_1336128456.html*