



МАКСИМ СЫРНИКОВ



**ПУТЕШЕСТВИЕ
РУССКОГО
ПОВАРА**



ЧЕРЕЗ ЕВРОПУ, АЗИЮ И ЛАТИНСКУЮ АМЕРИКУ – В РОССИЮ.

У НАС ВКУСНЕЕ!

хлеб*соль®

Москва 2023

БЛАГОДАРНОСТИ

Эта книжка — о путешествии.

Путешествии по ближним и дальним сторонам, не всегда комфортном и благополучном, но неизменно интересном. Я болтался по городам и весям, рассматривал достопримечательности, пробовал много разной еды — вкусной и не очень, учился готовить блюда самых разных национальных кухонь. Грешен — порой и пил, приличные вина на местах их происхождения и крепкие напитки домашнего производства в крестьянских хозяйствах, степной кумыс и пустынный чал.

А путешествовал почти всегда один. В силу своего несносного характера или чего-то еще.

Тем не менее меня всегда окружали и поддерживали прекрасные и очень интересные люди. У которых я учился и профессиональным тонкостям, и простой житейской мудрости.

Многих из них я упомянул в этой книге, кого-то не успел.

Позвольте же мне выразить особую благодарность:

дорогим коллегам, шеф-поварам:

моему другу, блестящему шеф-повару и мудрейшему человеку Владиславу Пискунову,

Василию Емельяненко — с ним мы готовили в разных городах России, я очень надеюсь, что еще не раз замесим тесто в четыре руки,

Сергею Рахманину, Антону Прокофьеву, Олегу Коробаню, Олегу Ольхову, Алексею Виноградову, Михаилу Гаврилову — без них ни одно событие, посвященное русской кухне, не будет полноценным;

русским предпринимателям, отстаивающим наши кулинарные традиции:

Наталье Викторовне Пятых (Новосибирск),

Анне Федоровне Карпинович (Центр возрождения традиций,
Москва),

Александру Седухину (Ярославль),

Сергею Филиппову (Владимир),

Ивану Меркулову (Москва),

Герману Арбугаеву (Якутск),

генеральному директору телеканала «Спас» Борису Корчев-
никову;

и, наконец, новосибирцам, которые создали это чудо —
нашу «Добрянку»:

Виталию Михайловичу и Евгению Михайловичу Насоленко,

Яне Юрьевне Шереметьевой,

Людмиле Анатольевне Пажитовой,

технологам Елене Владимировне Зайцевой и Наталье Вла-
димировне Васильевой,

шеф-повару Руслану Нестёркину,

Александру Гончарову и Ольге Молоковой;

всем без исключения поварам, кондитерам, директорам...
Всем-всем-всем! Вы — лучший в России коллектив. Это при-
знаёт правительство России, назвавшее нас лучшим в стране
магазином, это хорошо известно в Новосибирске и окрест.

А еще я благодарен своей жене Татьяне, которая смиренно
отпускала меня в дальний и очень дальний путь, ожидая ме-
сяцами, а то и годами — как Пенелопа или Сольвейг.

И Отчизне нашей благодарен. О которой неизменно тоскуешь
на чужбине и на которую всегда возвращаешься с радостью.
Ибо нет в мире страны прекраснее и любимее. Аминь.







ΕΒΡΟΠΑ





ГАЛОПОМ ПО ЕВРОПАМ

ФРАНЦИЯ

ИТАЛИЯ

ГРЕЦИЯ

ГАЛОПОМ ПО ЕВРОПАМ



Вена.

Кофе, пирожные, знаменитые на весь мир торты

И шницель. Тот самый *Wiener Schnitzel* – венский шницель из телятины... Или все-таки из свинины?

Вроде бы изначально – только из телятины, что даже подтверждено неким законодательством альпийской республики. Но, похоже, жители Вены и сами запутались в этом вопросе.

Из четырех шницелей, которые были мной съедены в этом городе, два все-таки были из свинины. Какие-то тонкости формулировок в ресторанном меню, непонятных для человека, не знающего языка Шиллера и Гете, позволяют готовить его и так и этак.

А в сущности-то – расплюснутая мясная лепешка в невкусной панировке, существующей отдельно от мяса. Ну и немецкий картофельный салат с добавлением уксуса – кис-



лющий и холодный. Недаром сам император Франц Иосиф предпочитал этому салату простое картофельное пюре.

Простите меня, милые венцы, я вашего шницеля так и не понял.

То ли дело знаменитый торт «Захер»! Изобретение шестнадцатилетнего подростка Франца Захера – шоколадный торт с абрикосовым конфитюром – невольный виновник многолетних судебных тяжб и скандалов. Дело в том, что есть как минимум две официальные версии этого торта: один принято готовить в одноименной венской гостинице, другой – в легендарной кондитерской «Демель». Разница между ними, надо сказать, минимальная – лишний слой конфитюра, форма медали... Но вот то, что мне решительно не нравится в гостиничном варианте, – использование маргарина, чего «Демель» себе не позволяет. И правильно делает. На всякий случай я попробовал торт и там и там. Демельский точно вкуснее. И абрикос в нем отчетливый, и шоколада не жалеют.

Венская кухня как разнообразна, так и расплывчата. Здесь и венгерский гуляш, и чешские супчики с кнедликами, и еврейский яблочный штрудель, и венские сосиски в общегерманской трактовке.

Имперская столица и имперская кухня. Но все изящно, красиво и тщательно.

Особенно меня тронула сама обстановка венских кафешек и ресторанчиков. Дремлющие за столиками древние старички, помнящие проезд по Рингштрассе если не экипажем Франца Фердинанда, то уж точно русских танков в 1945-м. Степенные дамы, заказывающие кофе и какой-нибудь бон-бон к нему. В Вене имперские традиции кажутся неизблевыми более, чем в иных европейских столицах. Ну и тень Йозефа Швейка, убежавшего из венской психиатрической

больницы, тоже присутствует — в большей степени, чем где-то еще.

Кстати, про Австрийскую империю. А еще про Россию и яичницу.

Есть один исторический анекдот, найденный мной в альманахе середины XIX века.

В мае 1787 года императрица Екатерина Великая путешествовала по приднепровским степям в компании с Г.А. Потёмкиным.

В окрестностях небольшого городка Кайдак Екатерина получила неожиданное донесение о том, что навстречу ей из Херсона направляется австрийский император Иосиф II.

Император путешествовал инкогнито под именем графа Фалькенштейна.

Удивительным образом пути двух монархов пересеклись в бедной избе некой вдовы-казачки.

Во вдовьем хозяйстве оказалось несколько яиц. Иосиф с Потёмкиным задумали приготовить яичницу.

Присутствующий при императоре герцог Нассау хотел сделать обыкновенную яичницу, уверяя, что все прочее — выше их кулинарных способностей.

Потёмкин же, найдя в избе молоко, хотел, чтобы и его употребили в дело, да еще прибавил часть тертого хлеба.

Так и сделали — кинули на сковороду хлеб, залили молоком, поставили сковороду в печь.

А прочее оставили на попечение казачки.



В это время внесли в кухню нарезанную кусочками ветчину и сыр.

Несчастливая казачка не понимала, о чем толковали между собой Потёмкин и герцог Нассауский. Она бесхитростно решила, что ветчина и сыр принесены тоже для яичницы. Нарезала все кусками, добавила к хлебу на сковороду, подумав, посыпала все сахаром, который случился под рукой, подбавила перца и готовилась еще что-то прибавить, как вошли Нассау и Потёмкин.

Потёмкин не на шутку рассердился. Нассау же до того хохотал, что на его смех на кухню пришли два монарха, решавшие доселе за стеной судьбы Европы.

Екатерина и Иосиф смеялись от души. Добрая Екатерина успокоила перепуганную женщину, сказав, что яичница чрезвычайно вкусна. А после выслала ей в подарок богатые серьги.

Впоследствии у Нассау часто подавали яичницу «а la Потёмкин».

Ничего особенно диковинного в яичнице с ветчиной и сыром, конечно, нет. Как нет и русского, исконного и домотканого. Но, наравне с гурьевской кашей и говядиной по-строгановски, такое блюдо вполне могло бы войти в список исторических авторских блюд отечественной кухни.

Анекдотичная, но вполне правдоподобная история его «изобретения» того заслуживает.

Испания

Барселона. Однажды меня занесло в этот город, где я попал в какой-то протестный период: каталонцы страсть как хотели избавиться от испанского владычества. Везде звенели кастрюли, с балконов свешивались флаги Каталонии. Каталония в эти дни проводила референдум о самостоятельности. И даже продавец в овощной лавке радостно сообщил мне, что отныне – Виктория (два пальца вверх) и самостоятельность на веки вечные.

Учитывая то, что сам он обладал типичной внешностью недавнего выходца из Индокитая и, судя по всему, испанским владел кое-как, за него я порадовался особо.

Так случилось, что в этом и в самом деле впечатляющем городе мне довелось не только полюбоваться на творения Гауди, но и посетить несколько значимых ресторанов. Вот, к примеру, знаменитая на всю Европу «Алхимия». В тот год она владела двумя мишленовскими звездами, одну из которых спустя пару лет после моего визита, увы, утратила.

Ел я там рыбный супчик, грудку голубя под шоколадным соусом и довольно вкусные блинчики с несладким пломбиром. Мне очень понравилось все без исключения. Я не большой поклонник системы оценки каталога «Мишлен», но вот тут – дал бы без сомнений третью звезду, будь она у меня в кармане. Из всех «мишленовских» ресторанов, где довелось отобедать – во Франции, Италии, Греции, Финляндии, – этот действительно впечатлил.

В отличие от знаменитой паэльи. Паэлью я съел в каком-то довольно простеньком заведении, а потом и в более претенциозном. Может, просто ожидания мои были завышены,

