

Life, etc. | **ДЕЛО ВКУСА**

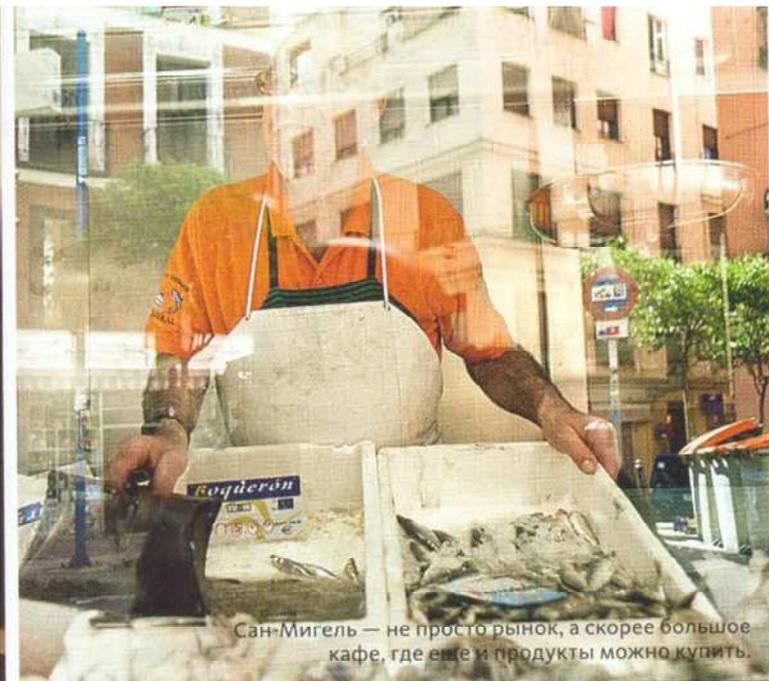
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ГАСТРОЛИ РУССКОГО ШЕФ-ПОВАРА **АНАТОЛИЯ КОММА** СТАРТОВАЛИ В МАДРИДЕ: МАЭСТРО ПРОГУЛЯЛСЯ С INSTYLE ПО ИСПАНСКОЙ СТОЛИЦЕ И РАССКАЗАЛ, ЧЕМ ВЫСОКАЯ КУХНЯ ПОХОЖА НА СИМФОНИЧЕСКУЮ МУЗЫКУ.

ТЕКСТ ОЛЬГА ПАВЛОВА
ФОТО THOMAS CRISTOFOLETTI

КОММ: МИССИЯ

Центр испанской столицы словно создан для пешеходов. Солнце все время высвечивает красивые здания — то модерн, то неоклассицизм.

«ЭТО какие-то знаменитости?» Торговец в газетном ларьке, его сосед из магазинчика напротив и девушка со стаканчиком кофе с любопытством смотрят на колоритную сцену: двое мужчин со вкусом ушлетают жареную



Сан-Мигель — не просто рынок, а скорее большое кафе, где еще и продукты можно купить.



куру, сидя в уличном кафе, а их со всех сторон снимают фотографы.

Дело происходит в самом центре Мадрида на залитой солнцем площади Пласа-дель-Анхель, что в квартале Уэртас — литературном уголке города, где родился Лопе де Вега и жил Сервантес. Мужчины, вызывающие такой интерес у туристов и местных, — и правда звезды. Хотя и не настолько узнаваемые, как поп-музыканты. Это два шеф-повара — русский Анатолий Комм и испанец Пако Ронсеро, которые сегодня вечером в четыре руки будут готовить гастрономический ужин, а пока вышли на небольшую прогулку по Мадриду.

УТРО РЫНОК

Первым делом Ронсеро — признанный в Испании шеф, ученик великого Феррана Адриа — идет показывать своему другу Комму рынок Сан-Антон в квартале Чуэка. Это модный район, преобразившийся за последние десять лет: появились дизайнерские магазины, рестораны, клубы. Рынок Сан-Антон тоже открылся недавно, его построили для себя местные жители, ценители хорошей еды. Первый этаж — для продаж, на втором — бары и кафе, где можно сделать первый глоток café con leche с чуррос — испанскими пончиками. Вот и весь завтрак.

Рынок уже гудит, в воздухе перемешиваются ароматы — то свежей рыбы, то



У МЯСНОЙ ЛАВКИ

Комм задерживается: «Хамон надо узнавать по запаху. Слушать его. Покупая хамон, проткните его костяной палочкой — и все будет ясно. Его сложно выбрать, тут все индивидуально. Как нет великих вин, а есть великие бутылки, так и с хамоном: это Божий промысел, каждый раз ноги будут разные».



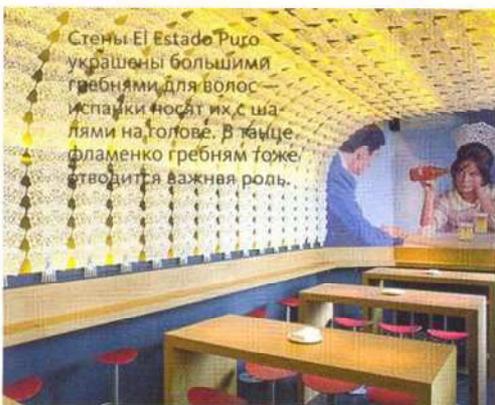
На рынке Сан-Антон Анатолий Комм и Пако Ронсеро жарко обсуждали, как лучше обращаться со свежими дарами моря.

Life, etc. ДЕЛО ВКУСА



Анатолий Комм зашел в тапас-бар El Estado Puro, который возглавляет Пако Ронсеро.

В мадридский квартал Санта-Ана днем приходят поесть и выпить кофе, а ночью — провести время в лучших городских пивных и барах.



Стены El Estado Puro украшены большими гребнями для волос — испанки носят их с шпильками на голове. В танце фламенко гребням тоже отводится важная роль.



Какой испанский обед без красного вина? Чтобы остались силы на вечер, местные добавляют в вино газированную воду и лимон.

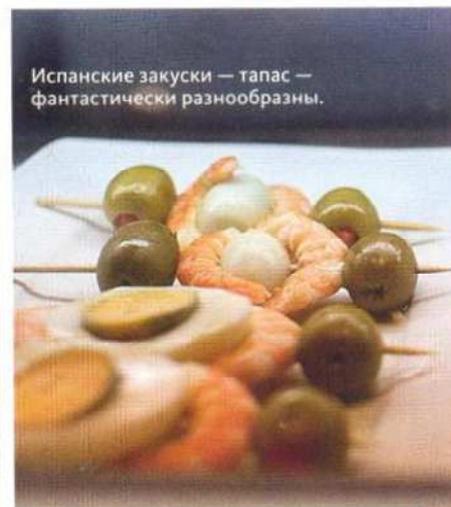
фруктов, то вдруг слышны нотки хамона и кофе. При виде прилавков Комм качает головой: «Ну где у нас подобное встретишь?! Мне здесь плакать хочется, а не радоваться. Когда в России будет такое же изобилие свежих продуктов на рынках?»

Анатолий Комм — настоящий патриот и отчасти Дон Кихот, что особенно бросается в глаза здесь, в Испании. Он уже несколько лет выступает в качестве главного представителя высокой русской кухни — и фактически автора этого термина. Да, она существует, наша высокая кухня. Во всяком случае, в московском ресторане «Варвары» Анатолия Комма. Он начал кулинарную карьеру в конце 1990-х: продав бизнес (модные бутики в центре Москвы), уехал за границу осваивать поварское искусство. Работал и учился во многих странах, от Испании до Китая: там он был «на побегушках» у знаменитых шефов и прошел свою школу мастерства. Мысль о том, что высокая русская кухня должна завоевать мир, возникла у него тогда же. Так он начал бороться с ветряными мельницами стереотипов, любовью к фастфуду и майонезу: «Да, мы страна майонеза.

У нас сложно что-то поменять, но процесс идет». В середине 2000-х Комма заметили. Он стал первым русским, приглашенным на международный гастрономический конгресс в Сан-Себастьяне — мекке высокой кухни, — и был признан лучшим шеф-поваром по версии правительства Пьемонта. А в апреле 2011 года «Варвары» вошли в список 50 лучших ресторанов мира S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants.

Кульминацией этой карьеры и стали гастрономические гастроли «Вокруг Света с Борцом и Фуа-гра». Турне проходит при поддержке Дома шампанских вин «Абрау-Дюрсо», распланировано на ближайшие три года и затронет все гастрономически значимые страны пяти континентов: от Франции до Эстонии, от Канады до Бразилии, от Австралии до Гонконга и Сингапура с заездом в Марокко и ЮАР. Первая точка маршрута — Мадрид, ресторан La Terraza del Casino, где заправляет тот самый Пако Ронсеро, что утром показывал Анатолию город.

«Кухня — это искусство, а рецепты — как партитуры, — рассуждает Комм. — Аналогично можно провести



Испанские закуски — тапас — фантастически разнообразны.

“ КУХНЯ — ЭТО ИСКУССТВО, А РЕЦЕПТЫ — КАК ПАРТИТУРЫ. АНАЛОГИЮ МОЖНО ПРОВЕСТИ И С ТЕАТРОМ, ГДЕ ШЕФ — РЕЖИССЕР, ХУДОЖНИК, АКТЕР — ВСЕ СРАЗУ».

и с живописью, с кино или с театром, где шеф — режиссер, художник, актер, все сразу. А продукты — художественные инструменты, с помощью которых я рассказываю историю». За этими разговорами он так увлечается, что не замечает, как оказывается перед рыбным прилавком на рынке: «Глаза разбегаются. Здесь все свежайшее, правда, Пако?» Эти двое знакомы давно и понимают друг друга почти без слов. «Вот гребешки, креветки те же — их можно просто на гриль, — говорит Пако. «И немножко лимонного сока! И все, — вторит ему Комм. — Бог уже создал продукт, главная задача повара — не испортить. Это и есть высокое искусство».

«А как же молекулярная кухня?» — удивленно спросит обыватель, представ-

ляющий современных шефов эдакими химиками на кухне. Но при поварах об этом лучше не говорить. Они это выражение не любят почти так же, как слово «майонез». Свою кухню они не называют молекулярной, а лишь высокой, авторской, современной, в крайнем случае — модернистской. И уверяют, что даже яичница, которую мы жарим на завтрак, — молекулярная кухня, ведь термическая обработка меняет формулу продукта.

ДЕНЬ ТАПАС

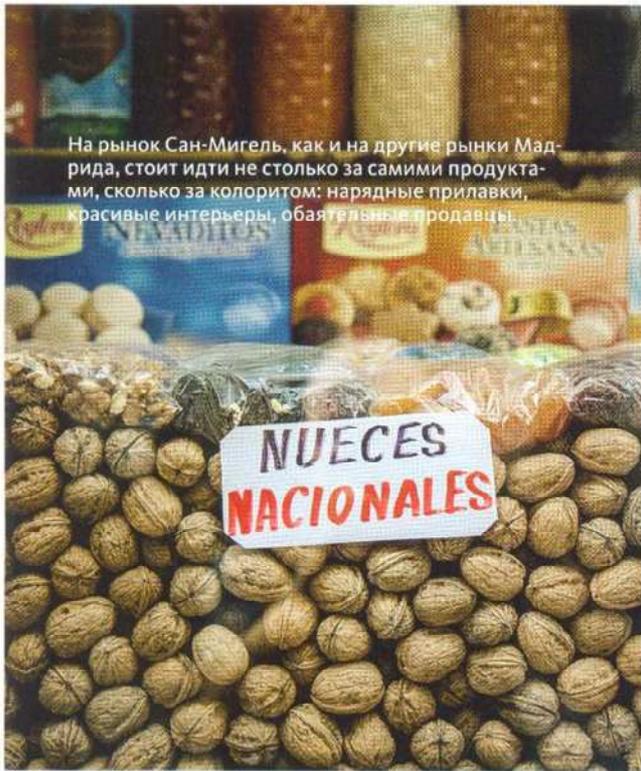
Испанец с русским гостем перемещаются в другую историческую часть города — Мадрид эпохи Габсбургов, где за площадью Пласа-Майор спрятался еще один

рынок — Сан-Мигель. Это здание 1916 года — лучший сохранившийся пример «чугунной» архитектуры Мадрида (каркас постройки сделан из чугуна). Рынок недавно отреставрировали и превратили старые прилавки в модные тапас-бары.

«Мне нравится здесь», — с порога заявляет Комм, пока Пако проводит его по рядам, мимо прилавков с овощами и высокими барными стойками. Первая остановка — у ларька с устрицами. Правда, они тут не испанские, а французские, но Сан-Мигель — интернациональный рынок, где можно найти даже русскую черную икру. А устрицы с белым охлажденным вином — новый повод поговорить о том, как все устроено в России. «Вы знаете, какие у нас прекрасные устрицы выращивают на Дальнем Востоке? Но они, к сожалению, никому не нужны, там будто специально строят мосты, чтобы убить все живое», — вздыхает Комм.

Через лабиринт улиц Пако проводит Анатолия в квартал Уэргас, где живет мадридская богема. Сейчас здесь работают магазинчики и кафе, гуляют пожилые мадридцы и спешат куда-то люди в деловых костюмах, но к ночи район преобразится: откроются бары, площадь заполнится тусовщиками и начнется «мовида» — переход из одного бара в другой, бесконечные разговоры, флирт.

Здесь же, на Пласа-дель-Анхель, напротив трехсотлетней оливы Пако Ронсеро открыл свой первый тапас-бар El Estado Puro («Чистое состояние»), где подают отменные крокеты — обжаренные фрикадельки под соусом бешамель и с самыми разными начинками, омлет-тортилью и другие классические тапас. >



На рынок Сан-Мигель, как и на другие рынки Мадрида, стоит идти не столько за самими продуктами, сколько за колоритом: нарядные прилавки, красивые интерьеры, обаятельные продавцы.



ЛЮБИМЫЕ РЕСТОРАНЫ

шеф-повара Пако Ронсеро в Мадриде

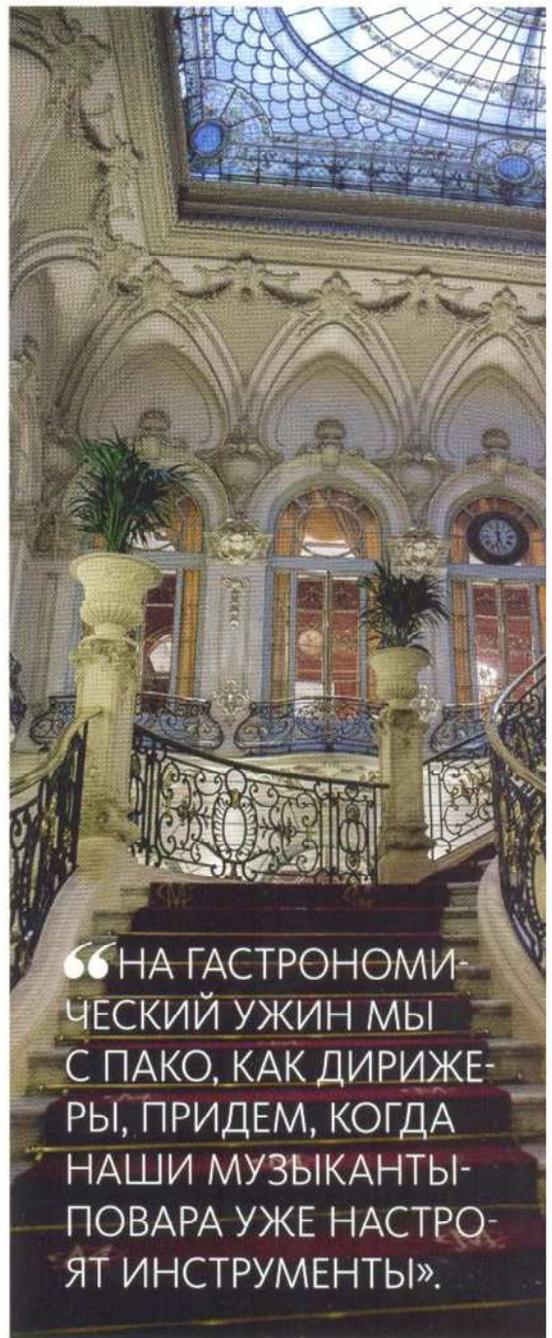
1 Estado Puro В этом идеальном гастробраре попробуйте тапас: крокеты, тортильи, анчоусы. Plaza de Cánovas del Castillo. San Sebastián, 2. www.tapasenestadopuro.com.

2 Ramon Freixa Madrid Две звезды Мишлен, и заслуженные: кухня, продукты, сервис исключительные. Один из самых талантливых каталонских шефов в Мадриде. Calle de Claudio Coello, 67. www.ramonfreixamadrid.com.

3 SantCeloni Лучший ресторан города с 2001 года, и все 11 лет держит марку. У шеф-повара Оскара Веласко тоже две звезды Мишлен. Винная карта вне конкуренции. Paseo de la Castellana, 57.

4 99 SushiBar Главный японский ресторан Мадрида. Суши тут делают как в Японии. Calle de Ponzano, 99. Calle de Hermosilla, 4. www.99sushibar.com.

5 Sacha Традиционная испанская кухня с творческой жилкой. Публика — от артистической интеллигенции до бизнесменов. Calle de Juan Hurtado de Mendoza, 11.



«НА ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН МЫ С ПАКО, КАК ДИРИЖЕРЫ, ПРИДЕМ, КОГДА НАШИ МУЗЫКАНТЫ-ПОВАРА УЖЕ НАСТРОЯТ ИНСТРУМЕНТЫ».

«Мадрид — это все же отдых, — сидя за столиком на площади, Комм любит-ся цветущим миндалем. — На ужин мы с Пако, как дирижеры, придем, когда наши музыканты уже настроят инструменты. В турне так бывает редко — в Азии, где повара меня и мою кухню знают мало, придется работать круглосуточно! А пока могу себе позволить прогулку и медленный обед». Он заказывает жареную курицу с картошкой-фри и бокал вина: «Еда на каждый день должна быть обычной, это вечером вас ждет кулинарный концерт, а сейчас можно просто вкусно поесть».



Стили и эпохи в этом городе прихотливо перемешаны.



По кварталу Санта-Ана, что в районе улицы Уэртас, водят настоящие пивные экскурсии, переходя из одного бара в другой — то конца 19 века, то начала 20-го. Различия между ними увидит только коренной мадридец — по пенке на пиве, форме бокалов, виду хлеба для тапас.



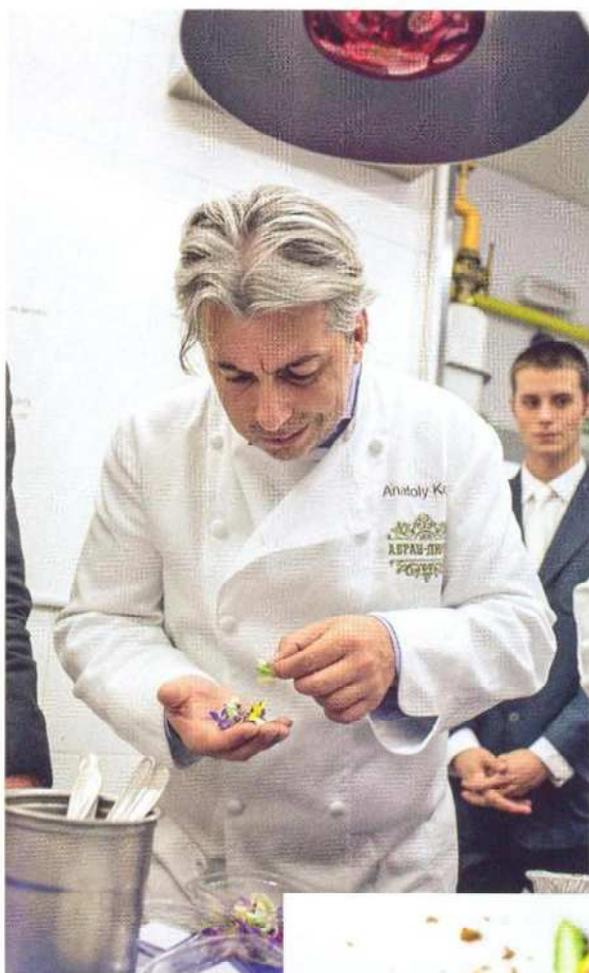
Ресторан La Terraza del Casino — это в буквальном смысле слова терраса здания мадридского казино, где сейчас находится закрытый клуб. Сам ресторан открыт для всех.

ВЕЧЕР ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН

Ужин в La Terraza del Casino начинается в девять, но, как шутят местные, раньше десяти никого ждать не стоит: «Это же Мадрид». Впрочем, первые гости опаздывают лишь на полчаса, и оба шефа возвращаются в свою концертную яму — на кухню, где их музыканты-повара уже играют увертюру, делая закуски для начала ужина-спектакля.

За столиками избалованные гастрономическими изысками испанцы с любопытством спрашивают, неужели в России есть высокая кухня. Метрдотель торжественно объявляет каждую из пятнадцати смен блюд. Некоторые выступления проходят со спецэффектами: то соус опускают в жидкий азот и достают оттуда охлажденный шарик в клубах пара, то большой сметанный шар в тарелке поливают свекольным соком, он плавится — и получается фирменный борщ Комма, вызывающий у всех восторг.

А уже после ужина, когда объевшиеся гости пытаются справиться с клубничным десертом Комма и «маленькими безумиями» Ронсеро, к ним подходят сами Анатолий и Пако. Раздаются аплодисменты. Русский шеф читает здешним кулинарным критикам небольшую лекцию про то, что Россия не страна балалаек, медведей и черной икры. Испанцы в ответ дружно хвалят борщ, говоря, что вкуснее ничего не пробовали. Комм довольно кивает. Конечно, этим мы в России можем гордиться. А чем еще? Не нефтью же с газом. ■



Комм готовил салат «Весенняя лужайка», борщ с селедкой под шубой и фуа-гра (внизу), клубничный десерт и пирожное «Картошка».



В ПРИГОТОВЛЕНИИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО УЖИНА было занято двадцать поваров, не считая самого Анатолия Комма и Пако Ронсеро. Пять поваров приехали вместе с Коммом из Москвы. С собой из России везли не свеклу для борща (она местная), а нерафинированное подсолнечное масло, телятину, селедку и икру трески.



Салат Комма — живые цветы рядом с белым как снег яйцом и черным как земля хлебом — был принят на ура.



Русский шампанский дом «Абрау-Дюрсо» — один из участников гастроляного турне Анатолия Комма. На ужине в Мадриде подавали Abrau-Durso Alexander II brut и Abrau-Durso Alexander II Rose brut.

