

С

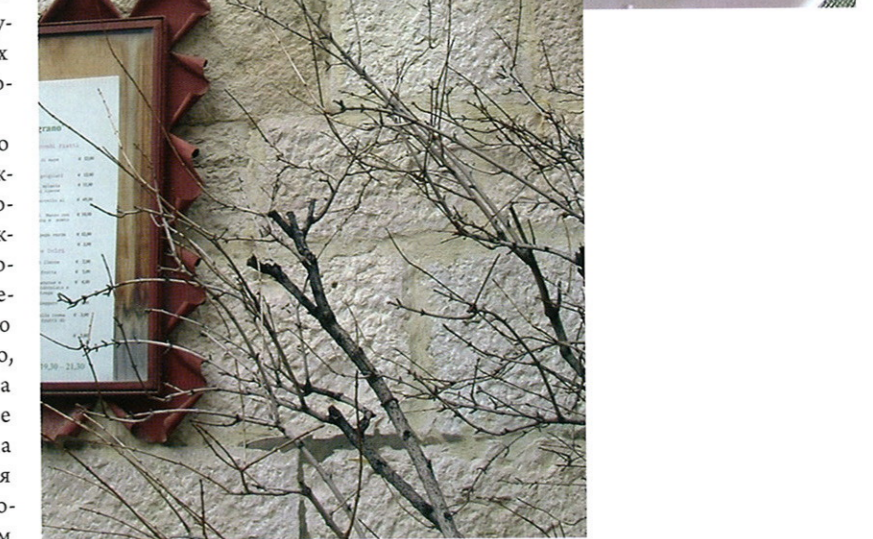
ЫРЫЕ устрицы на ледяном ложе, букет красных омаров, сочные кольца кальмара, приготовленные на гриле, и тонкая дорожка пузырьков из белого золота в бокале просекко – кто хоть один раз в жизни не мечтает заменить привычное новогоднее меню привлекательной глянцевой картинкой? «Что за ужасная банальность!» – восклицает Карло Папаньи, шеф одного из элитных ресторанов города Трани (регион Апулия, Южная Италия), стоит нам только заикнуться об устрицах и прочем в рождественском меню. В краю морского изобилия, где жаренный на гриле осьминог подается с российской частотой котлет и где ни один праздник не обходится без «сырятины» из мидий, устриц и каракатиц, Карло Папаньи сохраняет своеобразный взгляд на стереотипы и традиции. Рыбно-винный аспект нас особенно заинтересовал, но сначала – ориентируемся на местности.

гательств (в смягченном варианте: «А не пойти бы тебе одним местом присесть на ежа»). Одним словом, море проникает в самые отдаленные закоулки местного менталитета, «засоленного» на особый манер, но, проникнув так глубоко, становится стереотипом, рассадником кулинарных шаблонов и ошибочных ценностей. Так считает наш собеседник Карло Папаньи, более двадцати лет работающий «мастером по возрождению кулинарных традиций региона», ныне – executive chef ресторана Melograno в прибрежном городе сказочного, почти живого человеческого обаяния – Трани.

Ресторан – одна из городских «изюминок», изысканная обстановка (в соответствующих названиях гранатовых мотивах) и ненавязчивый элегантный сервис. Сам Карло Папаньи – высокий статус, но моментально располагающие к себе дружелюбие и простота в выражениях. Своего «простого крестьянского» происхождения шеф-повар не скрывает: раздел «Биография» на личном сайте начинается берущими за душу словами: «Родился в семье фермера и домохозяйки». Семья Папаньи до сих пор занимается виноградарством и производством оливкового масла, но Карло с детства невзлюбил сельскохозяйственный образ жизни – как оказалось, на свое счастье. Увиливая от «колхозного десанта», он пошел работать в пекарню, где его натолкнули на мысль записаться в школу гостиничного бизнеса в Бари, столице региона. В школе из всей программы хорошо шли только два предмета – практика кулинарного мастерства и гостиничная техника, но этого Карло хватило, чтобы сразу же после выпуска быть принятым в качестве ученика в крупный ресторан, где за 37 лет карьеры он дорос до должности executive chef, которая, по сути, объединяет функции шеф-повара и коммерческого директора.

Последние четыре года Папаньи руководит городским Melograno и рестораном бывшей деревенской усадьбы, превращенной нынче в гостиницу, и активно занимается «общественной работой» в своей сфере. Следы его присутствия – в достойнейших результатах на более 30 международных конкурсах; на многих сайтах окрестных городов (где рубрики с рецептами отданы в полное его ведение); в отчетах Ассоциации поваров Бари; в кулинарной книге, изданной недавно Culinary Team Dolmen – командой молодых апулийских кулинаров, учеников Папаньи, работающих в разных уголках Европы, но объединенных идеей сохранения местных гастрономических традиций.

Энергичность и инициативность Карло несколько диссонировали с привычным образом слегка вальяжного южного итальянца. Региональный колорит выходит на первый план, когда Папаньи с этим южным акцентом, вызывающим непрямые ассоциации с говором рыночных торговцев, заговаривает о своей семье и рассказывает, как учил готовить собственную жену. 16 лет брака шеф-повару и его супруге хватило, чтобы установить точное расписание по кухне: жена хозяйничает по будням, и Карло не капризничает и не критикует. Но как только намечаются гости – «она должна сидеть тихо-тихо и ждать, когда придет время мыть посуду». Совершенно южная интонация, одновременно ироничная и сердитая, слышится и в этом



Беседовала Евгения Селищева
Фото автора



На другой стороне моря

Адриатические берега Апулии заполнены голубыми лодками с романтичными женскими именами – не прогулочными катерами, а самыми настоящими рыбацкими посудинами. Здесь у каждого вида рыбы два обозначения – одно на итальянском, второе на диалекте: «зубастик», «слюноплюй». Пейзаж приморских городов даже по воскресеньям оживляют суровые мужчины, моющие и «отбивающие» осьминогов у прибрежных камней – на этих же камнях щупальца нарезают соломкой и отправляют в рот. В летний период мидии, упакованные в зеленые, почти советские продуктовые сетки, расходятся сотнями и сотнями килограммов в пределах одного только квартала. Импровизированные прилавки с морскими ежами, даже во время запрета на ловлю, вырастают на каждом углу, как ларьки китайских побрякушек. Ежи упоминаются даже в одном из самых «соленых» местных ру-

его категоричном «Ужасная банальность!», стоит нам завести разговор об устрицах как вершине гастрономического удовольствия.

— Карло, чем объясняется твоя неприязнь к сырым морепродуктам? В некотором роде это – визитная карточка Апулии, отличительная особенность местной кухни.

— Дело как раз в том, что «кухней» здесь и не пахнет. Начнем с того, что по нынешним временам есть сырые морепродукты без опаски практически невозможно – море уже не то. Без специальной очистки на стол можно подавать разве что искусственно разведенных устриц, но все остальное – мидии, сердцевидки, рожки – должно пройти ультрафиолетовое облучение, иначе риск «набраться» бактерий слишком велик. Структур, занимающихся очисткой, у нас мало, и только малая часть ресторанов с ними сотрудничает. Я, конечно, качество гарантирую, но мне как шеф-повару неинтересно работать с морепродуктами: ну, открыл их, насыпал в тарелку – и понес к столу.

А я вам не продавец в рыбном магазине! Я вам лучше зажарю устриц и подам их в яично-масляном соусе из цветной капусты с сельдерейным пюре... Такая закуска в отличие от сырой «мокрятини» открывает простор и для винного обрамления – хочешь белого, хочешь красного, а лучше всего – розового. А устрицы – они и в Апулии устрицы, и в России, и во Франции: я к ним, как ни изворачивайся, должен предлагать просекко – скучно...

— Тем не менее я уверена, что каждый второй клиент заказывает «сырятину» – попробуй сказать, что это неправда.

— Правда, правда... У нас же какая свадьба без «сырятини»? У нас же надо многочисленных родственников улаживать. А дядя Микеле и дядя Паскуале без «сырятини» не могут, они потом всему городу расскажут, что свадьба была плохая, без «сырятини». Устрицы уже давно стали общим свадебным местом – а ведь у нас еще водится рыба, которую ешь – и чувствуешь настоящий аромат моря, ни-



какого сравнения с выращенной в неволе. Сплошные стереотипы!

— Карло, ты отдаешь себе отчет, что в данный момент развенчиваешь миф о высокой гастрономической культуре Италии?

— Да, и делаю это сознательно. Кое-что здесь совершенно необходимо развенчать. Разве это гастрономическая культура – делать из обеда марафон? У нас же, на юге, не едят – у нас состязаются. И по четыре часа, и по пять. У нас тарелки с закусками этажами выставляются, а потом еще два типа пасты, после чего второе из рыбы, а потом другое – из мяса, в промежутке лимонный сорбет, а затем еще «споркамус» (местная сладость с «утонченным» названием «Испачкай морду» из жареного теста с сахарной пудрой), а для завершения банкета – лимончелло (местный лимонный ликер). И – прямая дорога в операционную.

— У меня создается впечатление, что не по душе тебе местные традиции.

— Нет, традиции для меня значат невероятно много, я всю жизнь работаю на то, чтобы мои клиенты их ценили и заново для себя открывали. В моем ресторане, если хочешь съесть тарелку спагетти с морепродуктами, я тебе туда, как делают некоторые именитые шефы, абрикосов не насыплю. Я всегда следую основе традиционного рецепта, будь то фаршированная каракатица или рыбный суп, или жаркое из рыбы, или самые обычные бобы с цикорием. Другое дело, что методы приготовления стали другие: при жарке – никакого другого растительного масла, кроме оливкового, которое мы все равно не доводим до слишком высокой температуры. При долгой температурной обработке оливковое масло теряет все свои питательные свойства, так что мы, в общем, стараемся его использовать по минимуму и добавлять уже в готовое блюдо – так сохраняется больше вкуса. Каракатицы для большей мягкости держим в молоке, а для заправки используем только яичный белок, без желтка, и белый хлеб. Суп из разных рыб, который раньше готовили по несколько часов с томатной пастой, мы делаем легким, как подливка, потому что акцент здесь должен быть на рыбе, а не на супе.

— А как же простор для фантазии и креативность? Подавая морепродукты, чувствуешь себя продавцом в рыбном магазине и при этом довольствуешься скромной «корректорской» работой?

— Фантазию я знаю где проявить. Мне всегда казалась абсурдной, например, привычка заказывать лимонный сорбет между рыбным блюдом и мясным – ужасный контраст кислотности создается. В Melograno я предлагаю для сорбета альтернативные вкусы: огурец, укроп, сельдерей, анис... Конечно, поначалу реакцией был самый обычный ступор – но практика нескольких лет показывает, что мое изобретение нравится. На днях я даже обучающий семинар по сорбетам буду проводить. Или, например, появилось понятие так называемого преддесерта – сваренных вместе овощей и фруктов. Я этот «супчик» готовлю из моркови, цитрусовых, того же сельдерея-огурца, а потом добавляю его к анисовому сорбету. Интересно получается.

Изобретения – в деталях, они не должны быть кричащими, иначе у нас, с нашими непоколебимыми устоями, их никто не примет. В последнее время вообще происходит «бархатная революция» в итальянской гастрономической культуре: только представь себе, первое и второе подаются в одной тарелке!

— Действительно, в стране влюбленных в пасту трудно представить, что покой «королевы» нарушается присутствием посторонних.

— Зато потом, выходя из ресторана, не мчишься в операционную, а вполне можешь совершить прогулку по городу. Мы стараемся причудить наших клиентов по легкости, делать обед более «линейным», выдержанным в одной тематике. Например, подаем пасту лингуина (немного тоньше, чем спагетти) в соусе из «галлинееллы» (вид рыбы султанки, условно переводящийся на русский как «морская курочка») вместе с рагу из той же рыбы. Или, например, ризотто с соусом каракатицы, а вокруг – те же каракатицы, приготовленные на гриле или фаршированные. Или, в конце концов, чем не хороша паста с соусом из омара и самим омаром, разломленным пополам, – тут же, по соседству?



— Чем же может быть не хороша такая паста? Только вот вино к такому блюду как подбирать: ориентироваться на пасту или на омара?

— Собственно, достоинство настоящей апулийской кухни – прекрасная сбалансированность, а значит, и высокая сочетаемость с самыми разными винами. Конечно, я как профессионал советую подбирать конкретное вино к каждому блюду. Но выбор напитка в любом случае необычайно широк, и мы, даже в рыбном контексте абсолютно не заикливаемся на белом. Правила – правилами, а лично я во всем предпочитаю руководствоваться обычным здравым смыслом.

Обычно мы не подаем рыбу или морепродукты сами по себе – к ним в свиту прекрасно идут порозному приготовленные сладкий перец, свежий кабачок, цветы тыквы. Тут же будет и зажаренный хлебец, и немного подливки, чтобы промокнуть. В этом контексте хорошо пойдет и белое, и розовое, и легкое красное – зависит и от рыбы, конечно. Наша винная карта, естественно, на 80% составлена из местных марок – например, отлично сочетается с «мо-

vera – «Pungiroso» из Бомбино Бьянко с общим вишневым тоном и приятно-кисловатым финалом. Но, говоря начистоту, Апулия славится винами красными, и, если уж возвращаться к истокам, то печень осьминога надо сочетать с чем-нибудь вроде nero di тройя.

— Многие не знают, что у осьминога есть глаза, или что та часть, которую обычно считают головой, на самом деле живот. Но вот о печени лично я слышу впервые.

— Как же так?! Печень как раз в животе и есть. Если осьминога покупать еще не очищенным, то найти ее несложно. У нас ее называют «икра для бедных». Однажды мы устроили тематический вечер неценных рыб. Макрель, кефаль, килька – звучит, конечно, не как рыба-меч, но когда свежее, да из моря – сто очков вперед даст. В качестве первой закуски подали ломтики хрустящего хлеба с паштетом из печени осьминога: ее просто вынимаешь из живота, томишь в сковородке, и она приобретает нужную консистенцию. Наша кухня – бедняцкая, у нас ничего не выбрасывается, все идет в оборот. Или, например, чернила ка-



рем» вино Locorotondo (по имени города, где оно производится), сочетание винограда Вердека и Бьянко д'Алессано. Аромат суховатый, отдающий сеном, а букет создает прекрасную основу для сырого продукта и «округляет» вкус продукта готового. Хозяйство Rivera, один из наших поставщиков, выпустило и легкую версию Locorotondo – «Vivace», приближенную к аперитивным винам, которая еще лучше «играет» с натуральным вкусом даров моря. Не стоит забывать о богатой гамме белых вин Castel del Monte из Шардонне и Совиньон Блан – чуть более крепких, с чуть более стойким фруктовым вкусом. Под дораду или лаврак, приготовленные на гриле, я обычно советую Castel del Monte «Pietra bianca» хозяйства Tormaresca с отчетливым персиковым фоном и эхом экзотических фруктов и ванили. Хвалю розовый эксперимент того же Ri-

ракатицы. Одно из традиционнейших блюд – вынимаешь чернила (жидкость, которую каракатица выпускает для защиты), несколько минут на сковородке, больше ничего и не нужно. Только хлебом запастись и красным вином – например, nero di тройя хозяйства Santa Lucia из соседнего городка Корато. Может показаться не столь аристократичным, как устрицы на ледяном ложе, но, поданные в выгодном ракурсе, сегодня подобные блюда могут стать визитной карточкой ресторана.

— Ну а в рождественском меню на твоём семейном столе – что?

— Репа, вяленая треска, утка, тефтельки с луком, моцареллой и помидором, сладостей вдоволь – и ничего хоть отдаленно напоминающего лангуста. Ну не вяжется он с Рождеством... ❀