

Сибас, щука и рак

Чем русская уха отличается от марсельской и как суп бедных рыбаков превратился во французский деликатес

Текст МАРИНА ТУМАРКИНА

Режис Трегуль,
шеф ресторана
The Most, уверен:
чем больше
разной рыбы
и ракообразных
в буйабесе, тем
он выходит
экспрессивнее



Рыбный суп – проверка мастерства шеф-повара и амбициозной хозяйки. Согласитесь, приготовить во всех отношениях гармоничное блюдо из десятка самых разных ингредиентов, да так, чтобы оно обладало сбалансированным вкусом, тонким ароматом и воплощало все особенности национальной кулинарии, – дело непростое.

Всемирная история в бульоне

Долгое время на Руси ухой называли любой суп. Уха могла быть куриной, гороховой, рыбной. Только для капустного супа существовало особое наименование – щи. И лишь в конце XVII века ухой стали называть прозрачный суп с рыбой и кореньями. Правила приготовления ухи с тех времен почти не менялись: несколько сортов свежей рыбы отварить, процедить, добавить картофель и лук, посолить.

Азиатская же суповая традиция держится на бульоне. Каким бы ни был суп – овощным, куриным, мясным или с морепродуктами, – в его основе будет крепкий куриный или говяжий буль-

он. Причем он должен быть совершенно нейтральным, чтобы на его фоне хорошо читались остальные вкусовые акценты.

Один из самых интересных европейских рыбных супов – биск, густой и очень насыщенный бульон, который варится из всевозможных морепродуктов (особенно хорошо в нем смотрятся ракообразные) и овощей. Для пущей пикантности повара добавляют красное вино (или коньяк) и жирные сливки (почти сметану).

Но настоящая классика и главная рыбная легенда Старого Света – это французский суп буйабес, или марсельская уха.

Легенда про марсельского моряка

Хотите, я расскажу вам притчу? Пару веков назад жил в Марселе бедный рыбак. И вот однажды, продав крупную рыбу, он решил не отдавать кошачкам мелочь, оставшуюся на дне корзины, а сварить из нее похлебку. Добавил в котелок пару помидоров и много лука. Получился буйабес.

ПРАВИЛА ЗАЧИСТКИ

- ▶ Рыбу **чищают** от хвоста к голове.
- ▶ **Чтобы чешуя отходила легче**, рыбу можно окунуть сначала в кипящую, а затем в холодную воду.
- ▶ **Чтобы рыба не выскальзывала** из рук, ее рекомендуют натереть крупной солью.

Историй про бедных людей с богатой кулинарной фантазией можно припомнить немало. А вот как случилось, что буйабес, придуманный бедняком, который не хотел умирать с голоду, превратился в популярное и дорогое блюдо (стоимость порции буйабеса – что в Европе, что в Москве – достигает €200), – загадка. Почему так получилось? Давайте попробуем разобраться.

Приготовить буйабес может каждая хозяйка. Главное, не жалеть времени: суп варится очень-очень долго. И денег – на одну порцию понадобится до килограмма рыбы и морепродуктов.

В каждом регионе Франции есть свои фирменные рецепты буйабеса, однако каноническим считается марсельский вариант.

Итак, первый этап: из рыбной мелочи, которую повара приличных ресторанов обычно и в расчет не берут, варится насыщенный бульон. По- →

БИСК – ТО ЛИ СУП, ТО ЛИ СОУС – ВАРЯТ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ КОНЬЯКА И СЛИВОК



“ Биск – основа многих блюд итальянской и французской кухни. Классика гастрономии



ИТАЛИЯ

Суп из чечевицы на основе бульона биск с морепродуктами

АНДРЕА ГАЛЛИ,
шеф-повар ресторана «Черри Мио»

Классический итальянский суп из бобовых и морепродуктов шеф-повар ресторана «Черри Мио» Андреа Галли готовит на основе легкого овощного навара и насыщенного бульона биск. Вместо фасоли, которая положена по каноническому рецепту, шеф использует чечевицу. Рыбную основу итальянского супа – мидии, ракушки вонголе, кальмары и креветки – Андреа Галли дополняет российскими раками. «Каждую неделю я покупаю килограммов десять раков на Дорогомиловском рынке, свежайших,

у проверенного торговца, – рассказывает Галли. – Все десять килограммов улетают с легкостью. У ресторанных поставщиков хороших раков не найти, увы. Еду сам, на метро, часов в 11 утра. Везу раков, а они – живые, проедают-прорезают клешнями несколько пакетов и хватают пассажиров за ноги. Так я воплощаю свою философию применения фермерских продуктов на кухне – свежие российские раки, козлятина, курятина из Подмоскovie». К наваристому супу семье «Черри Мио» рекомендует легкие белые вина типа шардоне или пино гриджо.

КОРЕЯ *Тегу Меун Тхан – острый суп из трески, проростков сои, тофу и зелени*

ШИН ЫН ДЖУ, шеф-повар ресторана «Белый журавль»

Жители Кореи очень любят супы. На полуострове ни одно застолье – будь то завтрак, обед или ужин – не обходится без тарелки горячего бульона, сдобренного десятком разнообразных ингредиентов. Традиционно одну большую медную миску-кастрюлю с обжигающе горячим супом ставят в центр стола, чтобы гости и

домочадцы самостоятельно разливали его по тарелкам. В московском меню шеф-повара ресторана «Белый журавль» больше трех десятков разнообразных супов. Но для первого знакомства со жгуче-пряной Кореей Шин Ын Джу советует Тегу Меун Тхан – острый суп из трески, проростков сои, тофу и зелени. К корейскому супу

подается тарелка парового риса, который корейцы едят вместо хлеба. А европейцам рис помогает корректировать остроту. В качестве дополнения к пикантному супу хорошо идет легкий зеленый чай, а тем, кто любит погорячее, шеф-повар советует заказать порцию корейской водки соджу крепостью 27 градусов.



“*Чтобы познать основные корейские супы, придется два месяца каждый день пробовать по одному супу*”





“ В буйабесе должно быть не менее 10 видов рыбы и морепродуктов

ФРАНЦИЯ

Марсельский буйабес

РЕЖИС ТРЕГУЛЬ,
шеф-повар ресторана *The Most*

Буйабес – великое блюдо, придуманное марсельскими рыбаками и творчески доработанное поварами всей Франции. Режис Трегуль, шеф-повар московского ресторана *The Most*, уверен, что каждый французский повар творит свой суп, не отходя от традиционного рецепта. В *The Most* вкус супа сладковатый, очень насыщенный, с ярко выраженным привкусом зелени. Шеф отваривает для буйабеса с десяток сортов

рыбы и морепродуктов – солнечник, мерла, конгре (креветочная рыба), барабулька, фриелас, шапо, руке, будрое, лангустин. Режис Трегуль уверен, что буйабес не просто суп – это блюдо, достойное того, чтобы стать главным событием застолья, поэтому не стоит портить его закусками. К объемной порции такого блюда сомелье ресторана рекомендует бутылку белого сицилийского Chardonnay Planeta.

БУЙАБЕС – БЛЮДО ОБЪЕМНОЕ И СЫТНОЕ, ПЕРЕД НИМ НЕ ЗАКАЗЫВАЮТ САЛАТА, А ПОСЛЕ НЕ БЕРУТ ГОРЯЧЕЕ

том в него кидают обжаренные лук, чеснок и щедро сдабривают томатной пастой. Добавляют свежие и консервированные помидоры. Потом шафран – обязательно. Готовый бульон тщательно процеживают через мелкое сито, дабы избавиться от рыбных косточек и от помидорных зерен. Основа буйабеса получается густой, насыщенной, ароматной, острой... и вопиюще чесночной.

Второй этап – суп. Филе деликатесных рыб (дорадо, сибас, морской петух и прочие) разделяют на большие куски, добавляют морепродукты (от королевского лобстера до простушек-мидий) и отваривают до готовности в бульоне. Именно от ассортимента морепродуктов и зависит финальная стоимость супа.

Третий этап – соус. Буйабес обязательно сервируется с подрумяненными

сухариками из белого хлеба и соусом руй на основе жгучего молотого перца, чеснока, яичных желтков и оливкового масла.

Есть буйабес следует так: каждую ложку обжигающего супа (буйабес подается очень горячим) закусывают сухариком, щедро намазанным соусом. Некоторые повара советуют несколько ложечек соуса растворить в супе, что придаст ему еще большую пикантность. Так как буйабес – блюдо объемное и сытное, перед ним не заказывают салата, а после не берут горячее. Максимум, что советуют повара, – это пять-шесть устриц на закуску и бутылку-другую хорошего белого или розового вина. ☞

КИТАЙ

Суп с лапшой по-сычуаньски с креветками и дорадо

СЮ, шеф-повар сети паназитских ресторанов *Зю*

Сычуаньскую кухню отличает особая острота. В каждом блюде этой провинциальной кухни западного Китая великая роль отводится красному перцу, свежему имбирию, ароматному уксусу, кунжутной и соевой пасте, белому вину и сушеным соевым бобам. Сю, шеф-повар сети ресторанов *Зю*, готовит суп с лапшой по-сычуаньски в строгом соответствии с правилами одноименного региона: остро,пряно,

ароматно. В терпком курином бульоне с десятком разнообразных приправ отвариваются креветки и филе дорадо. За ними в суп отправляются грибы шиитаки и тонкая яичная лапша. Заключительный аккорд – горсть сочных ростков сои, которые аппетитно хрустят, сглаживая остроту. Лучшее продолжение застолья, начатого с супа по-сычуаньски, – сладкие димсамы с угрем.



“ Лучший напиток для острых китайских блюд – нефильтованное европейское пиво



