

РЕСТОРАТОР CHEF

Издается с 2001 года. ФЕВРАЛЬ 2012



Корпорация пищи:
зачем рестораторам
фабрики и заводы

Идеальная среда:
почему в Сингапуре
всегда вкусно

ДАЛЕКИЕ БЛИЗКИЕ
какие продукты
необходимы для
панзиатского меню

Высокий сезон:
на что способны
обычные консервы

СОДЕРЖАНИЕ

ФОРМЕ

Текст Марина Шаклеина

Фото архив компаний «Комплекс-бар»,
«Рестерра», «Суши Хаус», «Джапан
Ичибан» и ресторана «Кинки»



Рестораны с азиатской кухней обычно ярко выделяются среди собратьев по общепиту. С порога гость попадает в окружение различных артефактов, призванных воссоздать восточную атмосферу. По заверениям рестораторов, посуда в этом процессе играет роль далеко не последнюю. Хотя часто ее цвет и форма являются плодом воображения отечественных и европейских дизайнеров, а не заимствованными восточными традициями.

Кулинарные традиции азиатских стран сильно различаются между собой. В Японии едят лапшу удон, суши и сашими, рис. Китайцы обильно приправляют свои блюда кисло-сладкими и острыми соусами, меняющими вкус продуктов до неузнаваемости. Спринг-роллы, столь любимые московскими рестораторами, пришли из Вьетнама. Тайцы любят рис с разнообразными наполнителями. Вообще блюда-трансформеры на основе риса и лапши, приготовленные на воке, ценят по всей Азии. Кулинарные традиции азиатских стран способствовали появлению особой посуды, не похожей на европейскую. «Нужно помнить о том, что у азиатской кухни другая история, — говорит бренд-шеф компании «Ресторанный трест», управляющей сетью «Зю Кафе», Джей Миллер. — Это не ресторанный, а уличный еда, которая, пожалуй, только в прошлом веке начала переезжать в рестораны. Поэтому, говоря об этой еде, вы представляете себе человека, который сидит на обочине дороги на корточках с чашкой еды. Уличные плоские в ресторанном мире трансформировались в посуду самых необычных форм. Стандартный набор посуды для азиатского ресторана включает в себя тарелки (в том числе на 1–2 порции суши), блюда и миски разнообразных размеров и форм, чашки-пиалы для супов и риса, глубокие тарелки для лапши, соусники и подсоусники, ланч-боксы, бамбуковые корзины для дим-самов, дощечки-гэта для суши и роллов, чайники и чашки, азиатские ложки, палочки и подставки для палочек и полотенец. «Даже привычные европейцам виды посуды: соусники, блюда, ложки — в азиатской концепции имеют характерную форму, — говорит менеджер по маркетингу группы компаний «Суши Хаус» Жанна Жукова. — Это толстые керамические ложки для супов, большие квадратные тарелки, цилиндрические соусники с крышечкой, плоские блюда особой формы — трапециевидный «веер»



или овальный «баклажан». Вся эта посуда заметно отличается от европейской, так как культурные традиции сильно повлияли на ее вид. Например, самый распространенный диаметр мисок для риса и супа в Азии равняется примерно 12 сантиметрам — то есть диаметру круга между соединенными большими и средними пальцами обеих рук. Но есть и посуда, которой не встретишь ни в каких других традициях. В японском «наборе» это деревянные корабли, мосты для выкладки суши и роллов, яркие лакированные блюда-барабаны «оке», специальные циновки «макису» для формирования роллов, квадратные сковороды для жарки омлета «тамагояки» и многое другое. Всего не перечислить — полный ассортимент посуды только для японской кухни включает около 2500 наименований».

Эстетика

Азиатская посуда, из какой бы страны она ни была родом, часто повторяет очертания природных объектов — камней, растений, насекомых. Особенно часто таким дизайном отличаются тарелочки

для соусов и десертов. Распространенная форма тарелок и блюд — квадратная, прямоугольная или круглая. «Довольно часто в ресторанах с азиатской кухней посуда с азиатским дизайном используется для того, чтобы подчеркнуть колорит заведения, — говорит коммерческий директор компании «Рестерра» Марина Мартыненко. — В азиатских кухнях используется много ярких продуктов (морепродукты, овощи), блюда из которых гораздо аппетитнее выглядят, если сервируются на предметах с декором или необычной формы». Посуда в форме листьев и цветов призвана подчеркивать натуральное происхождение блюд. А также радовать глаз гостей. «Дизайн посуды привлекает внимание к тому, что находится внутри, — рассказывает генеральный директор компании «Джапан Ичибан» Диана Магдеева. — На красоту делается даже больший упор, чем на то, что это надо съесть». С Дианой согласен и шеф-повар ресторана «Кинки» Виталий Карсаев: «В Азии больше созерцают, даже еда на тарелке — это повод полюбоваться красотой и гармонией». Мысль продолжает Жанна Жукова: «Действительно, 90% причин, по которым рестораны используют посуду



с азиатским дизайном, можно назвать концептуальными. В Азии культура питания – это нечто особое. Блюда, сервировка, этикет, традиции, интерьер в азиатских кухнях намного теснее, чем в остальных, связаны между собой. Так, в японской кухне предельный минимализм блюд контрастирует с предельной эстетичностью сервировки. Для азиатских кухонь и ресторанов, особенно

для японских, характерна концепция «повар-художник». Приготовить блюдо – поддела, нужно еще сервировать его так, чтобы все в целом было красивой картиной, воплощающей маленький кусочек мироздания». И несмотря на то что созерцание еды совсем не в русских традициях, большинство рестораторов стремятся поддерживать азиатский дух. «Интерьер ресторана «Кинки» выдержан

в натуральных тонах, – говорит Виталий Карсаев. – Посуда, на наш взгляд, должна соответствовать интерьеру. Поэтому мы остановились на японском фарфоре серых, черных и зеленых оттенков. Во-первых, это натуральные цвета, во-вторых, они гармонируют с интерьером». По мнению специалистов, японские блюда в силу технологических особенностей аппетитнее смотрятся на тарелках темных





оттенков. «Кусок сырой рыбы на рисовом шарике на белой тарелке смотрится не очень привлекательно, — комментирует Диана Магдеева. — Потому в дизайне посуды преобладают тона размытые, серо-коричневые или черные. Приветствуется грубая текстура, словно тарелки сделаны из необработанной глины. Это подчеркивает поверхность того, что уже находится в тарелке». По мнению Виталия Карсаева, грубая, чуть состаренная текстура «с трещинками» — один из самых интересных трендов в посудном деле. Марина Мартыщенко отмечает еще несколько трендов: «Выделяться на общем фоне не только можно, но и нужно. Очень интересной мне кажется возможность сервировки блюд на каменных блюдах и тарелках, как бы подчеркивая натуральность происхождения продуктов. Также интересна тенденция сервировки блюд на посуде из прозрачного стекла, которая позволяет подчеркнуть все составляющие и красочность блюд, а исполнение стекла с двойными стенками дает возможность сохранения температуры».

Технология

Помимо создания атмосферы есть и технологические причины использования азиатской (или похожей на нее) посуды в соответствующих заведениях. Во-первых, существуют некоторые виды посуды, которые не заменить европейскими предметами сервировки. Например, хангири — деревянные кадки, в которых перемешивается рис для суши, или бамбуковые корзинки, в которых готовятся

дим-самы, или высокие плоские-пиалы для азиатских супов и бульонов.

«В России супы традиционно подаются в широких тарелках, чтобы суп быстрее остывал, — говорит Виталий Карсаев. — В Азии принято выставлять на стол все сразу, не соблюдая европейскую последовательность «первое — второе — третье». Потому высокие пиалы с крышками необходимы, чтобы суп или бульон не остывали».

«Каждый тип еды подразумевает использование определенной посуды, — говорит начальник департамента маркетинга и рекламы компании «Комплекс-бар» Олеся Рузова. — Так, например, любимые многими суши подают на прямоугольных блюдах или подносах, салаты и супы — в горшочках или чашах из глины (такая посуда позволяет сохранить необходимую температуру блюд), а лапша ставится на стол в специальных неглубоких мисках, накрытых деревянной крышкой. Тем не менее основная посуда — это тарелки. Некоторые из них имеют выгнутую форму, другие — вертикальный бортик, а третьи — и вовсе внутренние перегородки. Тарелки с перегородками удобны в том случае, если необходимо подать блюдо, состоящее из нескольких компонентов, смешивать которые нежелательно».

Какая бы кухня ни сервировалась, азиатская посуда редко бывает громоздкой. Причиной тому опять же азиатская традиция одновременной подачи блюд. Небольшие тарелки нужны, чтобы не занимать лишнее место на столах. Небольшие порции, помещающиеся на этих тарелках, не дают увлечься чревоугодием, опять же



играя в пользу созерцательного подхода. Прямоугольные и квадратные тарелки, а также дощечки — эта подчеркивают форму суши и роллов, спринг-роллы тоже удобнее выкладывать на тарелки продолговатой формы. Кроме того, посуду простой формы удобнее хранить, чем более сложные предметы. «Раньше мы использовали посуду сложных форм, с кривыми изогнутыми краями и плоскостями, — делится Виталий Карсаев. — Она очень красивая, но ее неудобно хранить. Обычные тарелки поставил одну на другую, и они стопочкой стоят, места не занимают. А эту так не поставишь, приходится изыскивать дополнительные площади для хранения».



Адаптация

«По сути, тарелки отражают нацию, которой принадлежит кухня, — говорит Джей Миллер. — Японцы — минималисты. Посуда у них, как правило, деревянная или монотонная, если рисунок и есть, то он очень маленький. У Китая обширная история, поэтому и тарелки у них совершенно разнообразные, в каждом регионе свои. У Таиланда все очень яркое — вспомните хотя бы их храмы. И вообще, тайцы — эклектичная нация, вот и посуда у них такая же. Рисунок может быть настолько красноречив, что формой его уже дополнять не обязательно. У других же форма посуды важна». Несмотря на то что, например, в Японии любят моноцвета, в России и Европе «японский» (как и в целом «азиатский») дизайн часто трансформируется в украшательство посуды затейливыми цветочками, в лучшем случае имитирующими сакуру, и иероглифами. Этим грешат российские и европейские производители. Потому при наличии бюджета и при желании выдержать аутентичный стиль лучше закупать посуду у азиатских производителей. Подвох с китайцами. Эту страну по части

недорогого производства практически всего на свете пока никто не обошел, не исключение и посуда. Кстати, китайцы как раз отличаются богатыми декораторскими традициями: на традиционных китайских тарелках расцветают цветы и разворачиваются эпические истории. Адаптация порой необходима не только для соответствия представлениям гостей о Востоке, но и для поддержания концепции на заданном уровне. Например, эскизы росписей тарелок для ресторана «Турандот» разрабатывал сам создатель заведения — Андрей Деллос. Исполнение поручили немецкой компании Bauscher, производящей элитную посуду. «Наш ресторан представляет собой европейский взгляд на Восток, — рассказывает заместитель директора ресторана «Турандот» Дмитрий Алексеев. — Поэтому все блюда сервируются на фарфоровых тарелках. Даже дим-самы, которые традиционно подаются в плетеных корзинках, мы при госте перекладываем в тарелки, потому что наши гости не должны обслуживать себя сами». По мнению Марины Мартыненко, кухню

заведения можно подчеркнуть не только посудой, но и аксессуарами. «Например, ложку к супу можно подать не на простой подставке, а с головой дракона в китайском стиле, — говорит Марина. — И не большую керамическую ложку, а из нержавеющей стали, похожую по своей форме на бульонную, но с более длинной ручкой и выполненную в одном стиле с подставкой».

«Если ресторан предлагает исключительно азиатскую кухню, то всегда используется специализированная посуда, — говорит Олеся Рузова. — Девиз «японская посуда для японских ресторанов» будет актуальным во все времена. Если же предлагается смешанная кухня, то заведение может себе позволить некоторые вольности — скажем, использовать для супа мисо вместо пиалы глубокий салатник дизайнерской формы».

Предложение

«70% азиатских заведений в России предлагают японскую кухню, удельный



вес остальных намного меньше, — говорит Жанна Жукова. — Посуда для японской кухни представлена в России в основном керамикой и пластиком, есть примерно 10–12 основных серий, которые используют почти все рестораны. Эти серии основных цветов — черный, белый, красный, бежевый, зеленый, с тематическими узорами и орнаментами: бамбук, ветки сливы, стебли травы, иероглифы». В ресторанах с большой проходимость используют пластиковую посуду: она не бьется и недорого стоит. Правда, и выглядит соответствующе. Нередко используется дерево. Однако в самой Азии деревянные предметы сервировки — неслыханная роскошь. Ввиду дороговизны дерева. «Дерево — это совершенное творение природы, — говорит Диана Магдеева. — Но в Азии это роскошь. Деревянную посуду везут в основном из Китая. Там она дешевле, чем даже в России».

Несмотря на то что почти у каждого производителя посуды есть своя «азиатская» линия, специалисты и рестораторы советуют по возможности закупать посуду в стране, чей кухне посвящен ресторан. Хотя, если речь идет не о китайской кухне, это дороже. Однако выгоды налицо: стопроцентная аутентичность, уникальная посуда, которую гость вряд ли увидит в соседнем кафе, хорошее качество. «Даже бюджетная японская посуда сделана с расчетом на то, что ее часто моют в «посудомойке» с использованием различных химических средств, — говорит Диана Магдеева. — Не говоря уже о том, что есть средняя и высокая ценовая категория. Такую посуду можно мыть, мыть и мыть, она устойчива к сколам и трещинам. Бывает, она служит по семь и более лет». Среди минусов — высокая цена, трата времени на поиск нетипового решения или поставщика, сложности с заменой или обновлением посуды. Если выбор пал на заграничную нетиповую линейку посуды, то ждать выполнения заказа можно месяцами, тогда как использование стандартных для рынка вариантов позволяет быстро докупать и менять посуду. Бывает, гости не понимают особенную, слишком оригинальную посуду, ожидая от азиатского ресторана того же, что они видели в других заведениях. «Если ресторатор все же хочет выделиться, есть способ, — говорит Жанна Жукова. — Это заказ посуды по каталогам. Так делают рестораны верхнего ценового сегмента,



уникальные и роскошные, чтобы быть по-настоящему оригинальными. Либо можно покупать мало распространенную на рынке посуду — например, фарфоровую». Если на дорогой фарфор нет денег, стоит обратиться к китайским производителям. Что показательно, многие японские компании размещают свои производства в Китае, что снижает конечную стоимость посуды. Вообще, цены на посуду держатся средней планки, а эксклюзивные или совсем бюджетные варианты (наподобие посуды из IKEA) скорее исключение из правил. «Рестораторы закупают посуду намного реже, чем продукты, поэтому чувствительность к цене посуды и оборудования ниже, — рассказывает Жанна Жукова. — Цены на основные группы посуды: керамику, дерево, пластик, чугун — достаточно стабильны и зависят в основном от изменения цен у производителя. Если говорить о белой посуде, то ее от европейской отличает угловатость форм. Подобная посуда выпускается, например, под маркой Kinway Chin&Chin. Она современна и универсальна, ее с равным успехом

могут использовать любые азиатские рестораны, даже японские. Для японской кухни больше вариаций в дизайне: есть посуда разных цветов и даже с принтами. Это популярная на рынке серия керамики Kyoto, а также красивые и практичные серии из пластика Zen, Black&Red, Lucki, Autumn Grass, Blue Bamboo, Japan Plum и другие». По мнению специалистов, сегодня наступило время дизайнерских решений — появляется посуда из непривычных материалов (например, камня), усложняются формы и расцветки. «Но посуда для разных азиатских кухонь вряд ли смешается — в силу традиционных отличий, — отмечает Жанна Жукова. — Японская будет использоваться для японской, условно азиатская — для китайской. В общем, суши отдельно, а сладкая утка отдельно». Но самое интересное, что сейчас следует ожидать роста внимания к посуде одноразовой: количество гостей, желающих заказать суши или лапшу на дом или в офис, растет день ото дня. ➔