

БРАТ ПО КАРТОФЕЛЮ

В Лиме гастрономический бум. Столичные рестораны в первой десятке рейтинга The World's 50 Best Restaurants. Туристы со всего мира устремляются пробовать многие тысячи корнеплодов и диковинные растения Анд и Амазонии. А шеф-повар Вирхилио Мартинес, главная перуанская звезда, уезжает в Москву открывать свой новый проект.

текст Олеся Репкина

От этой красоты кружится голова и почти невозможно дышать – коллега даже потребовался баллон с кислородом. У меня в глазах стоят слезы и мешают видеть перспективу. Может быть, это ветер. Может быть, слепящее солнце, которое прорезает густые облака, словно острый беспощадный нож. А может быть, просто стоит признать, что у меня совсем не получается сдерживать нахлынувшие эмоции. Мечущиеся по небу тучи открывают затуманенному взору то один, то другой заснеженный пик Андских Кордильер. Вершин высотой более шести тысяч метров тут, в регионе Куско, семь. Я сейчас на 3568 метрах. И я иду сажать какие-то клубни вместе с фермерами кечуа, наследниками традиций империи инков. С одной стороны от нас будущие грядки с киноа и корнеплодами-эндемиками, с другой – руины Морай. Эти удивительные гипнотические конструкции выглядят еще более впечатляюще, чем другие памятники террасного земледелия горных перуанских племен, самые известные из которых находятся в Мачу-Пикчу. Гигантские рукотворные кратеры Морай не имеют точной датировки, но приблизительно их относят к XIV–XV векам. Это место считают самой древней и единственной в своем роде сельскохозяйственной лабораторией, в которой благодаря разнице температур в 15 °C между верхней и нижней частью 30-метровых воронок можно

наблюдать за посадками, экспериментировать с условиями выращивания различных культур и заниматься селекцией. Но это лишь гипотеза – письменности у инков не было, к тому же индейцы не выдали своих тайн и знаний конкистадорам, к 1543-му превратившим некогда могущественное государство в вице-королевство Перу в составе Испанской империи.

Уму непостижимо, что у цивилизации, уже прекратившей свое существование в XVI веке, наука была развита так высоко и использовалась в практических целях так активно. Своего рода последователем этой традиции стал перуанский шеф-повар Вирхилио Мартинес, семь лет назад создавший проект Mater Iniciativa. Его миссия – изучение и сохранение биоразнообразия Перу и возрождение традиционных форм земледелия и ремесел. Сейчас в команде Вирхилио около тридцати ученых со всего мира, среди которых биологи, химики, агрономы, этнографы и историки. Несколько поваров совмещают работу в ресторанах Мартинеса с исследовательской деятельностью, вернее, одно полностью слито с другим. Mater Iniciativa образовался в процессе поиска новых ингредиентов для ресторана Central в Лиме, но вырос в большой и самостоятельный междисциплинарный проект социально-культурной направленности. Несколько общин

ФОТОГРАФИЯ: ИЗ АРХИВА ПРЕСС-СЛУЖБЫ



Блюда из различных частей, включая костный мозг и кожу, арапаимы – самой большой рыбы Амазонки. Ресторан Central, Лима

ДЕГУСТАЦИЯ ПЕРУ



Шеф-повара Верхилио Мартинес и Пиа Леон с Маленой Мартинес, директором по исследованиям Mater Iniciativa

в Андах в регионе Куско стали для Верхилио Мартинеса и его жены, тоже шеф-повара Пии Леон постоянными поставщиками продуктов, керамики и текстиля, а также сувениров под брендом Mater.in. Деятельность Mater Iniciativa постоянно расширяется и вскоре будет вестись и в регионе Амазонии. А пока основной исследовательский центр остается в Морae. Там же находится ресторан Mil – одновременно и уникальный гастрономический проект, и научная лаборатория.

На удивительных растениях Анд построена концепция Kjolle – нового ресторана Пии Леон, названного в честь Buddleja Coigasea, дерева, растущего на экстремальных высотах, чьи цветы используются для целебных отваров и окрашивания тканей. В 2018-м он открылся по соседству с Central и спустя год занял 21-ю строчку Latin America's 50 Best Restaurants, а также победил в специальной номинации, которая присуждается дебютанту, совершившему самый большой взлет.

Флагман Верхилио и Пии в Лиме – ресторан Central – в 2019 году получил 6-е место в рейтинге The World's 50 Best Restaurants и 2-е в его латиноамериканской версии, внезапно утратив многолетнее лидерство в нем. Впрочем, когда я вчера попала в Central, о рейтингах я хотела думать в последнюю очередь. Сохранять уверенность в том, что во время ужина на самом деле остаешься в Лиме, на постоянной высоте примерно 150 метров над уровнем моря, а если точнее, на первом этаже ресторана в богемном районе Барранко, – почти невозможно. Вкусы, запахи, образы, музыка, звуки, свет, цвет, формы, фактуры, текстуры – все это будоражит воображение и делает гостей участниками долгой и непростой перуанской экспедиции по разнообразным регионам страны и ее климатическим зонам. Сет состоит из 16 основных подач: бывает страшно и сложно, впрочем, всегда интересно. Ужин начинается на глубине десяти метров, где добываются двусторчатые моллюски. Затем на пути встречаются водоросли и кактусы. На четвертом и десятом курсах случается погру-

жение в Амазонку за рыбой арапаима, живым ископаемым, и за пираньями. В какой-то момент приходится подняться на высоту 2800 метров за какао и листьями коки, а потом и выше – на немыслимые 4350 метров за кукурузой сорта чокло. Частью гастрономического путешествия также станут джунгли, пустыни, болота, зеленые горы и леса Анд.

Дорога в неизведанное зовет все дальше и дальше. И просто невозможно сойти с маршрута и остаться где-то на 2980 метрах, где пасутся бараны и воет ветер. В конце пути начнет казаться, что сил совсем не осталось, но вскоре придет осознание, что это было одно из самых незабываемых приключений в жизни.

Верхилио Мартинес, подойдя в конце сета к столу, не задавал вопрос, все ли понравилось, он просто внимательно смотрел, давая понять – «если нужно, я побуду рядом, чтобы разделить эмоции от пережитого».

На следующий день мне уже самостоятельно приходится справляться со своими чувствами и мыслями во время обеда в ресторане Mil. Верхилио тоже прилетел в Куско, но наша встреча и интервью запланированы на послезавтра – когда мы с коллегами вернемся обратно в Лиму. С нетерпением жду этого, чтобы узнать про его новый проект в Москве. Как ни парадоксально, но именно это один из основных поводов моей поездки в Перу.

Тут, на высоте 3568 метров, трудно дышать, но еще труднее вместить в себя величие природы Анд и масштаб проектов Верхилио Мартинеса. Посадка корнеплодов и киноа, с которой начался наш визит в Морай, должна была нас слегка заземлить, но едва ли это сработало. Блюда дегустационного меню Mil более простые и понятные по вкусу, чем в Central. Все они приготовлены исключительно из продуктов, собранных или выращенных в этих краях силами местных общин. Сама же еда не имеет к кечуа никакого отношения – эта кухня настолько же перуанская, насколько свободная от территориальных признаков, насколько современная, насколько находящаяся вне времени. От этого гастрономического парадокса голова идет кругом. Или просто опять не хватает кислорода. Официантка, приехавшая из Южной Каролины специально, чтобы работать здесь, рассказывает мне о том, где и как выращивается местный клубень под названием ока. Он похож на картошку, но со вкусом абрикоса; другие сорта могут напоминать другие фрукты. Понимая, что рассудок начинает меня покидать, иду на улицу проветриться. Встречаю фермера Луиса – именно с ним мы этим утром сажали ту самую оку. Мне неловко перед ним, ведь моими стараниями, наверное, загублено столько отборного посадочного материала, опущенного не на ту глубину или прикопанного не тем слоем земли. Он улыбается мне беззубым ртом, и огромные морщины разрезают все его лицо. Поправив зеленую шляпу, чтобы от нее не падала тень на глаза, он говорит мне что-то на кечуа. И я придумываю перевод на свой вкус: «В следующий раз ты поймешь больше, и все получится». Издалека наблюдающий за этой сценкой Верхилио Мартинес смеется. Мне пора вернуться в Mil – меня ждут к десерту. Но даже когда через несколько дней у меня с Верхилио состоится интервью в офисе Mater Iniciativa, в том же здании, где находятся Central и Kjolle, я не стану спрашивать, что на самом деле сказал Луис.



Сельскохозяйственная лаборатория инков, Морай



Фермеры-кечуа из двух общин региона Куско



Перуанская кукуруза бывает самых разных цветов, в том числе белого и черного



Шеф-повар Верхилио
Мартинес за работой



Интерьер ресторана Central, Лима

Почему Россия?

Ну а почему нет? Мне интересны новые места, отличные от тех, что я уже знаю. В 2012-м с партнерами я открыл проект Lima в Лондоне (меньше чем через год Lima получил звезду Michelin, став первым и единственным заведением с перуанской кухней, отмеченным красным гидом. – Прим. ред.). Я думал над рестораном в Нью-Йорке, но потом стал искать место, где гастрономия сейчас бурно растет и развивается, где что-то происходит, меняется. Первый раз я побывал в Москве пять лет назад по приглашению Владимира Мухина (шеф-повар ресторана White Rabbit. – Прим. ред.), уже тогда я подумал, что это интересный город. Ну а теперь люди повсюду говорят о нем, у вас постоянно что-то происходит. И когда я получил предложение от российского инвестора, я сказал: «Конечно! Почему нет!»

Неужели ты со своей педантичностью и скрупулезностью готов привезти в Москву настоящую перуанскую кухню? Между нами больше 12 тысяч километров – не слишком дорого возить кукурузу?

Дело в том, что мой московский проект вообще не будет рестораном перуанской кухни...

Объясни, пожалуйста! Перуанская кухня, перуанские продукты – это твоя база, то, что тебя прославило

на весь мир. Не станешь же ты варить нам борщ?

А было бы забавно! Нет, борщ в мои планы не входит. Но у меня развязаны руки делать вообще все что угодно, что приживется в Москве. К вам я везу свою философию – философию Mater Iniciativa, Central, Mil, нашу команду, наш опыт, наш подход. Посмотрим, каким в деталях получится проект, но обещаю, что не похожим вообще ни на что.

Сложная задача! Тебе не страшно?

Подойдем к этому с другой стороны. Если бы это было легко и просто, я даже не стал бы тратить свое время, думать об этом. Когда мы строили Mil – ресторан посреди примерно ничего, на высоте 3,5 тысячи метров, – нас спрашивали: «Ребята, вы чокнутые?» Вдохновляет, не так ли? Когда мы перевозили Central на новое место, в район Барранко, на нас тоже удивленно поглядывали, поскольку все серьезные рестораны в Лиме – только в Мирафлорес. Но именно такие задачи нам нравится решать. Думаю, мы готовы к новому вызову. Я знаю, что делают Владимир Мухин в White Rabbit и братья Березуцкие в Twins Garden, – это круто. И я знаю, что происходит в Москве, – Лима прошла через подобный период стремительного развития. Я уверен, что Москва станет важным мировым гастрономическим направлением. Если мы придем с нашими ценностями и не станем бороться с местными вкусами

и представлениями, а будем относиться к ним с пониманием и уважением и в то же время делать свое дело без лишней суеты и спешки и не бояться провала, то все сработает. Мы не повезем с собой рецепты из Перу – на данном этапе, честно говоря, у нас нет еще никакого меню. Финальная концепция кухни появится сама собой, когда мы лучше узнаем географию, продукты, поставщиков, когда поймем, что вы любите, что нет.

Но хоть что-то вы о нас уже знаете?

Да. Мы с вами кардинально разные.

Не преувеличивай: картошка у нас тоже есть.

Пара сортов? Выращиваемая пару сотен лет? Не принимай близко к сердцу, но это забавно. И именно это интересно. Вы думаете, что что-то знаете о корнеплодах, а мы знаем о них все – и все равно продолжаем изучать. Посмотрим, что из этого получится. Что-то глобальное. Не перуанское, не московское – глобальное.

Но на протяжении по крайней мере десяти лет ты был послом перуанской кухни по всему миру...

Сейчас я не считаю продвижение традиционной перуанской кухни своей миссией. Больше нет. Категорически нет. Мы привезем свои знания, ценности, гостеприимство, отношение к продуктам. Это другой уровень – не уровень фольклора или трендов.

О каких именно ценностях ты говоришь?

Об отношении к продуктам, о понимании их связи с землей, с тем, откуда мы сами. О получении максимума вкуса – сути вкуса каждого ингредиента. О любви и даже одержимости едой, объединяющей природу, культуру, искусство и науку. Я стараюсь делать что-то, что действительно имеет значение, не коммерческие проекты, а то, что правда важно. Признаюсь, груз этой ответственности давит весьма ощутимо. Я постоянно спрашиваю себя: для чего ты тут, для чего это все? Если я отвечаю «я выполняю определенную миссию» – все в порядке. В Куско у нас миссия. В Central у нас миссия. И в России у нас будет миссия.

Тебе важно, что о тебе думают люди? Тебе надо быть понятым?

Дам развернутый ответ – как раз чтобы быть правильно понятым. Лима стала одним из важных и влиятельных гастрономических направлений – наши рестораны среди лучших из лучших в мире. Но я никогда не сравниваю себя с кем-то еще, не выступаю с претенциозным мнением, будто превосхожу кого-то, ничего не навязываю. Я очень много наблюдаю и делаю выводы. Есть вещи, в которых я уверен. А есть вещи, которые могут казаться одними, а в действительности быть совсем другими. Мне не наплевать на чужое мнение, но гораздо важнее для меня следовать своим целям и задачам.

Ну а как же быть с гостями Central, которые прождали три месяца, чтобы попасть на ужин? Кто-то специально прилетел с другого конца света. Им принесли голову пираньи, какую-то глину, бактерии. Лично для меня этот ужин был одним из самых сильных гастрономических переживаний в жизни, но для многих он покажется слишком сложным, непонятым, а еда, возможно, попросту невкусной. Как ты устанавливаешь границу между тем, что хочешь сказать, и тем, что можешь себе позволить сделать?

Безусловно, граница там, где я ее устанавливаю. Кому-то все нравится. Кому-то нет – и это нормально. У нас точно нет цели угодить всем. Но я рад, что люди в любом случае продолжают думать о том, что с ними произошло в Central, сомневаться, вспоминать и обсуждать. И вот еще что: если человек разочарован, это может означать, что мы не доработали ту часть, которая связана с его подготовкой к ужину, мы не донесли информацию о том, что его здесь ждет: он ничего не знал или что-то неправильно понял.

Такие рестораны, как Central, всегда требуют ясного представления, куда ты идешь и зачем, но даже те, кто считает себя продвинутыми в гастрономическом плане людьми, могут не все понять и оценить...

Мы стараемся принимать во внимание разницу культур – все-таки большинство наших гостей иностранцы. Но мы не объясняем все словами буквально, не выдаем гид или словарь. В конце концов, не могут музыканты, играя концерт, комментировать каждую ноту. Прежде всего мы ориентируемся на людей, которые готовы получить тот эмоциональный опыт, который их ждет в Central. Проеду мы ведь с тобой вообще говорим в последнюю очередь, не так ли? Тут много чего происходит помимо утоления голода. Можно приготовить восемь прекрасных вкусных курсов – это легко. Но я уверен, что около 90% людей, которые сюда попадают, хотят разобраться в сложных и глубоких гастрономических темах, а не просто поесть и весело провести время. Возвращаясь к вопросу о границе допустимого – мы выставляем ее, ориентируясь на тех, кто ищет что-то совершенно особенное. Кстати, заметила ли ты, что мы не накрываем столы больше чем на 6–7 персон, потому что иначе люди потеряют во время ужина контакт друг с другом и с нами... Мои проекты не для всех. Они для тех, кто хочет пережить незнакомый опыт. Кстати, когда мы исследуем новые регионы, мы оказываемся примерно в той же самой ситуации, как и гости на нашем ужине. Что там говорят про зону комфорта? Рискни, выйди – и, возможно, ты получишь что-то действительно уникальное.