

ВЕЧЕР НА ХУТОРЕ

Текст Наталья Паласьос

Фото Наталья Паласьос и архив Fäviken



Приземляясь в аэропорту Эстерсунда, я вспомнила кадры из фильма «Сибирский цирюльник»: нескончаемую панораму девственного леса, проблеск озера, снова лес – и никакого намека на цивилизацию. Прозрачный воздух опьяняет сразу, как только выходишь из самолета. В принципе, эту тысячу километров от Стокгольма куда более экономно преодолеть за ночь на поезде, но вид сверху искупает все. Блондинистый деревенский парень-шофер – живое воплощение образа из анекдотов про горячих скандинавский парней – ждет у выхода: впереди час пути на машине. До трапезы еще далеко, но гастрономическое путешествие уже началось – с цветами леса, запахами живой осени, мелькающими за окном деревушками и невероятными названиями на указателях. Мы приближаемся к Ярпену – там нас ждет ужин и ночевка на хуторе Фавикен, где шефствует один из самых знаменитых молодых шефов Швеции Магнус Нильсон.

Впервые я увидела Магнуса Нильсона пару лет назад на парижской сцене Paris des Chefs, когда он заинтриговал тем, что, пытаясь передать дух своей родины, коптит лосиную кость на березовых углях под статичный видеоряд заснеженного пейзажа его деревни и под звуки гитары друга-музыканта на сцене. Кость, дрова и друга Магнус привез с собой, проделав путь в 2000 км на машине, так как музыкант боится летать. И то верно: с этой костью тогда малоизвестного шефа на самолет могли и не пустить. Зато его выступление было очень трогательным и пробуждало иллюзию детства, со снегом, уютным запахом дыма и еще чем-то бесконечно родным. Через пару месяцев мы познакомились с Магнусом поближе, разговаривая за завтраком в довальском отеле перед его выступлением на французском Omnivore. Длинные волосы, борода, клетчатая

туда дозвониться: к телефону просто никто не подходил. Когда наконец это все-таки произошло, голос на другом конце провода сообщил, что ничем не может помочь: мол, «Магнуса сейчас нет, ничего не знаю, проходил мимо и решил снять трубочку, а сам-то я фермер». Магнус уверенно становился знаменитостью и почти постоянно где-то выступал – то в Австралии, то в Канаде, то в Испании, продолжая эпатировать публику международных фестивалей своей локаворской простой и замысловатой осмысленной кухней. В общем, когда вдруг позвонил приятель-блогер и сказал, что есть место в Fäviken «буквально на днях», сомневаться было некогда.

Fäviken – это несколько деревянных домов середины XVIII века ровно посреди полей и холмов. Чтобы как-то выделить вход, по бокам дорожки из гравия дымятся два факела. Магнус



рубашка, немодные джинсы – на фоне снобистской довальской публики его можно было принять за случайно оказавшегося здесь фермера. На сцене Магнус демонстрировал дикую птицу своих полей, которую подстрелил на охоте и приготовил при низкой температуре во мху и каких-то диких травах, с настоем из последних. И было в нем что-то такое наивно-простое, буквально на грани приличия, но такое искреннее, что подкупало бесповоротно. Приехать в ресторан к Магнусу оказалось делом непростым, несколько дней было убито на то, чтобы хотя бы

выходит с распростертыми объятьями: «Ну наконец-то!» Запахи природы в смеси с дымком коптильни пробуждают зверский аппетит, но до ужина еще пара часов. Достаточно времени, чтобы оставить вещи в гостевом домике и побродить с директором ресторана Йоханом по огороду. Огород этот совершенно обычный, ни размером, ни диковинным продуктом не поражающий. Зато он на 90% обеспечивает овощной и прочий запас ресторана. Оставшиеся 10% закупают у друзей-фермеров, «потому что на их огородах эти продукты получаются

чуть лучше». Законы здоровой логики. И все остальное так же. Хозяйство поставщика уток, который благодаря прессе уже сам стал знаменитостью, отсюда в 2 км. Молочные продукты – от семьи, обитающей буквально в 200 м и производящей молоко для себя, а ресторан чуть ли не единственное коммерческое исключение. Основная часть меню – природа: крупная и мелкая дичь, принесенная с охоты, рыба, выловленная в озере, травы и растения, меда и соленья. Единственное, что привозят издалека, – это морскую рыбу и морепродукты.



До «издалека» – норвежского побережья – гораздо ближе, чем до Стокгольма. Зато помещение, в котором расположена кухня, впечатляет, но не супероборудованием или особенной функциональностью, а атмосферой и видом на окружающую природу, открывающимся из огромных окон. Из-за чего и засушенные букеты трав или грибы в маринаде в прозрачных банках смотрятся здесь натурально и логично, как будто только-только явились с улицы. Магнус показывает черную настойку в крохотном пузырьке: «А это смоляная эссенция, я добавляю ее в некоторые блюда. Она придает изюминку вкусу». Придумает же!

Мои французские коллеги приходят в восторг от антуража ресторана. Добротная деревянная изба с дубовым полом, бревенчатыми стенами (без окон), на которых сушатся букеты трав и цветов. Тлеет камин, в углу – старая бочка, заполненная дровами, на стене – пила, на видном месте – огромная волчья шуба. Хотя все эти элементы вполне функциональны – шубу, говорят, Магнус иногда надевает зимой. Многочисленные травы, соленья, варенья в красивых банках используются по назначению. Французские фуди пищат от восторга, мне же упорно кажется, что мы в предбаннике и вот-вот зайдем в парилку. Тем сильнее эффект от

тончайшего французского шампанского, появляющегося в этом деревянном складе XVIII века, знаменуя собой начало действия. Здесь это не называют спектаклем или гастрономическим представлением, но просят к ужину не опаздывать. «Не придете к 19:00 – все начнется без вас». И действительно, через минуту после аперитива появляется Магнус в поварском фартуке, встает посреди «предбанника», громко хлопает в ладоши, чтобы привлечь всеобщее внимание, и приветствует собравшуюся публику, анонсируя первые закуски. Начинается хоровод: хрустящий чипс из уксуса с зернами, который нужно окунать в соус из мидий; свежайший



сыр, который подается на теплом хлебце с лавандовым медом; крисп из кожи дикого ската в дуэте с хрустяшкой из высушенной свиной крови, сушеный мох с чесночным соусом... Каждая закуска сопровождается кратким спичем шефа, анонсирующим ее с всей предысторией, и подается всем одновременно. В подаче участвуют все: и сам Магнус, и директор Йохан, что позволяет дернуть их за рукав и расспросить о вкусе подробнее. А кто опоздал, тот пропустил. В какой-то момент нас приглашают пройти... Нет, не в баню, а на второй этаж избы, по добротной старинной деревянной лестнице с крутыми

ступеньками. Взгляду предстает вполне скромное помещение: несколько дубовых столов, деревянная тумба, на которой вскоре, как оказывается, будут распиливать лосиную кость, и огромный стол в центре, с которого и будут осуществлять подачу. В качестве декора – подвешенная мясная туша, которая, видно, продолжает «доходить». На столах вместо цветов – сушеный чеснок, свет приглушен, горят свечи. Официант – в льняной рубашке, официантка – в льняном платье, без тени косметики и со скромной косичкой. Все это естественно, в меру и со вкусом, отчего совершенно не

возникает ощущения путешествия в «шведский диснейленд». Кухня Магнуса – логичное продолжение всего этого. Как подсказывает официант в льняной рубашке, кухня Магнуса – это смесь местных традиций, классическая школа, опыт в гастрономических ресторанах Парижа и воспоминания о бабушкиной еде. Подкопченный морской гребешок, приготовленный в своей раковине на дыму можжевельных веток; свежие корни, томленные под опавшими листьями, пролежавшими под снегом одну зиму; тонкие кусочки сырого коровьего сердца с тостом с солью,



цветами и травами. Кухня земли местной, при этом полная авторского замысла. Простая лаконичная подача, в которой участвуют камни, ветки, мох и опавшие листья. Поджаренная пташка с местных полей подается на соломе, как в гнезде, гребешок – во мху, в котором он томился, а лангустин, поджаренный на огне, – на тонкой веточке, на которой был поджарен. Энтузиазма добавляет шеф, собственноручно подающий все это сочное великолепие.

Легенда гласит, что Алан Пассар выгнал Магнуса Нильсона со стажировки, потому что тот не говорил по-французски. Так или иначе, Магнус действительно после кулинарного колледжа в своем захолустье отправился на стажировку во Францию, а после неудачного опыта с Пассаром нашел прибежище на кухне ресторана L'Astrance Паскаля Барбо, который и открыл ему глаза на авторскую кухню



и на собственное самовыражение в ней. После возвращения в родные края Магнус нанимается частным поваром на дачу к одному успешному местному предпринимателю. Тот замечает талант парня и предлагает ему открыть ресторан, который будет работать время от времени – когда есть заказы. Так вот почему сюда невозможно дозвониться! Однако в связи с ошеломляющим успехом ресторан вот уже год работает постоянно, так же как и гостевые домики. Помимо шефства, Магнус исполняет обязанности

управляющего директора и всему ведет строгий счет. На поблажки и скидки не могут рассчитывать даже журналисты. Оказавшаяся здесь одновременно с нами съемочная группа французского телевидения, снимающая фильм про Fäviken, работает, облизываясь, – видно, не рассчитав свой бюджет. В ключевой момент выносят огромную лосиную кость, которая долго тлела на углях, и Магнус с Йоханом долго пилят ее... Ко всему этому аттракциону, как и к этой кухне, балансирующей на стыке авторства и дикой природы, можно

относиться по-разному. Некоторые шведские коллеги Магнуса говорят, например, что не понимают шумихи вокруг Fäviken, полагая, что ехать за тысячу километров, чтобы найти там кухню своего (их) детства, как минимум странно. Тем не менее именно состоятельные шведы, по словам Йохана, основные клиенты ресторана. Благо зимой в нескольких километрах отсюда открывается крупнейший в Швеции лыжный курорт. Состоятельность в данном случае условие вполне себе важное: ужин на одного тут стоит около 140 евро, с вином в два раза



нее с мытья полов. — Он очень тихо и спокойно говорит, что и как нужно делать, например, что я принесла не тот листик из леса или поймала слишком большую рыбу для блюда, и своей спокойной манерой добивается того, чего хотел. Но именно это упорное спокойствие и выводит из себя, уж лучше бы он один раз крикнул». После десертов из засахаренного яичного желтка, сорбета из сквашенного молока, а

Утро встречает дымкой и накрытым столом с настоящим шведским завтраком из каши, приготовленной из местных злаков аль денте, йогурта, который долго взбивают на наших глазах, воздушного масла, которое еще ни разу не побывало в холодильнике, теплых печенек с малиной, не успевших остыть после печки, домашнего травяного чая и набора варений — из



дороже плюс сутки в гостевом доме около 290 евро с завтраком. Однако и фуди со всего света здесь частые гости. С нами в компании группа из шести японцев, пара американцев (один из них шеф, приехал из Сиэтла), наш русско-французский стол из четырех человек, остальные, скорее всего, шведы. Как ни крути, люди потихоньку слетаются сюда со всего мира. Почему? Эпатажная кухня? Экзотика? Харизма шефа, которому еще нет и тридцати? «Он настоящий маньяк, — говорит Рейчел Ку, английская писательница, прошедшая у него стажировку, которая началась для



также набора сладостей из подсолнуховой нуги, сушеных ягод и кусочков сушеного мяса (в нем Магнус слышит сладкие нотки), шеф наконец выходит из кухни и проводит по своим складам и хранилищам, где готовятся на зиму соленья с вареньями, где доходит до кондиции дичь. Богатство! А потом мы выходим под ночное небо с отрезвляющим воздухом и огромными низкими звездами. Ощущения, близкие к катарсису, и этому не мешает даже припаркованный рядом со складом трактор, используемый зимой для расчистки снега, одно колесо которого размером с меня.

морошки, красной смородины и так далее...

В крошечном аэропорту обращаем внимание на галерею портретов шведских спортсменов и знаменитостей, побывавших здесь, видимо, по дороге на лыжный курорт. Но, думается, он уже пропустил через себя немало личностей, связанных с гастрономией. И я понимаю, что надо вернуться сюда однажды зимой, в минус тридцать. Чтобы отведать зимнюю кухню магнусового детства. И увидеть северное сияние. ➔



Морской гребешок на можжевеловых ветках

от Магнуса Нильсона, шеф-повара Fäviken Magasinet

Ингредиенты на 6 порций

Живые гребешки в раковинах
без песка 6 шт.

Угли из березы

Свежие ветки можжевельника

Сено из различных трав

Приготовление

Поджечь угли с помощью горелки, без использования масляных ламп и других химических нагревательных элементов. Слегка сбрызнуть сено водой.

Выложить ветки можжевельника поверх углей, когда они начнут гореть, приготовить гребешок непосредственно над огнем. Гребешки готовы, когда послышится легкий треск по краям ракушек. Открыть ракушки, вылить

подогретое содержимое в нагретую керамическую миску. Отделить гребешок от раковины и положить обратно в нижнюю раковину. Быстро процедить бульон от гребешка и вылить обратно в раковину. Взять верхнюю половину раковины и, прикрывая нижнюю — с гребешком и бульоном, выложить на сено с веточками можжевельника и углем. Немедленно подавать. Между тем, как гребешок сняли с огня, и подачей должно пройти не более 90 секунд.