

ТЕПЕРЬ И ХОЛОДНЫЙ

ГОРОД

Текст Наталья Паласьос

Фото Наталья Паласьос, Sabine Radet, Fredrik Skogkvist, Philip Karlberg, Mathias Nordgren



Lego, Карлсон, Нобель, АВВА, Пеппи Длинныйчулок, Эрикссон, ИКЕА – список национальных «брендов» Швеции можно продолжать довольно долго. Еще 150 лет назад это была одна из самых бедных стран Европы, сегодня – Швеция богатейшая страна мира. И все тут как-то логично и правильно, а уж если шведское правительство за что-то возьмется, то доводит до конца. Вот, например, все новые дома здесь строятся в соответствии с современными нормами экосистемы, снабжены солнечными батарейками и небольшими электрическими парковками. Стокгольм – чуть ли не единственная столица мира, где в черте города можно купаться без страха (и упрека). И так далее и тому подобное. Хотя здесь, конечно, все невероятно дорого, а налоги нереально высоки, но, говорят, народ платит с радостью, так как знает, что все это пойдет на его же – народа – благо. А что же до еды, то здесь многим тоже есть чему позавидовать – не иначе привычка доводить все до конца позволяет местным фермерам производить, к примеру, собственное вагуи и делать местное саке, которое побеждает на международном профильном конкурсе в Лондоне. Кстати, согласно опросам, сегодня шведы абсолютно уверены в шведских фермерских продуктах, 63% населения гордятся шведской едой, 81% - верят в Швецию, как в новую кулинарную державу, а 74% думают о том, что современная кухня в стране стала намного лучше, чем несколько лет назад. Общий объем гастрономического туризма увеличился на 177% за последние 11 лет и показывает прирост в 62

миллиона шведских крон. В смысле гастрономической мировой славы и мифологии, с этим связанной, Швеция, конечно, немножко в тени своей соседки – Дании. Однако если покопаться в недавней истории, то можно как минимум поспорить на тему «кто первый начал» всю эту северную гастрономическую революцию, приведшую нордическую кухню на ту вершину, где она сегодня обитает. В этом смысле весьма показателен конкурс «Золотой Бокюз», где последний десяток лет наблюдатели только и делают, что ставки на победителя – «Датчанин? Швед? Норвежец?» И ведь не зря! Кстати, ближайший европейский финал этого конкурса пройдет именно в Стокгольме, в шведском же Гетеборге в 2013-м состоится большой World Food Travel Summit. И уж если продолжать использовать цифры, то можно еще и отметить, что в пафосном рейтинге «50 лучших ресторанов мира – 2012» целых три шведских заведения – стокгольмский Frantzen&Lindeberg (№20), заполярный Faviken Магнуса Нильсона (№34) и столичный Matsalen-Matbaren Матиаса Дальгрена (№41). Против двух датских – Нота Рене Редзепи (№1) и Geganium Расмуса Кофоеда (№49). И с последней кулинарной Олимпиады в Эрфурте главные трофеи увезла именно шведская команда. Впрочем, шведы привыкли много работать, а не гордиться собой. И к результатам этого труда стоит присмотреться внимательно. Например, в нашем небольшом путеводителе по гастрономическим достопримечательностям шведской столицы.



МАТБАРЕН И МАТСАЛЕН

Матиас Дальгрэн (Mathias Dahlgren) – гастрономическая икона Швеции. Мишленоносец, обладатель «Золотого Бюкюза» 1997 года, едва ли не первый скандинавский шеф, заявивший гастрономическому миру об амбициях северной кухни. Его вечерний ресторан Matsalen (две звезды Мишлен), который располагается в стокгольмском Grand Hotel, – неперенный пункт программы и главная надежда страны на третью звезду Красного гида. Именно это заведение вместе со своей casual-версией – рестораном под названием Matbaren (одна звезда Мишлен), работающим тут же в «Гранд-отеле», – в 2011-м стало лучшим в Северной Европе, согласно главному скандинавскому ресторанному путеводителю White Guide. И именно в Matbaren мы бы советовали идти первым делом – хотя бы в связи с его значительно более демократичным чеком. В Matbaren хрестоматийный вид из окна, эклектичная мебель от современных шведских дизайнеров, простое меню, напечатанное на бумажном сете, но не без изюминки. Шеф предлагает блюда по темам: например, «из наших краев» (лангустины из Bohuslän, сэндвич из оленины с грибами, жареный шведский кальмар) или «из мира растений» (листья и ростки из Ugglaår, зеленый горошек и трюфели, тыква и брокколи). Есть также свиная голова с грибами и горчицей, сыры, десерт из огурца, лимона, юзу и имбиря, а также из дикого боливийского шоколада – хит заведения, проданный в количестве более 50 тыс. порций. Цены не превышают 200 крон за блюдо. И лучше всего пренебречь видом и дизайнерской мебелью и попроситься за стойку – тут можно болтать с официантами и уточнять состав блюд (здесь и словарик имеется), а еще – заглядывать на отлично просматриваемую отсюда кухню, чтобы увидеть и самого Дальгрэна за работой.

Grand Hotel
S Blasieholmshamnen, 6
www.mdghs.com



МЯСНАЯ ЛАВКА OAXEN

Эта лавка – тоже обязательный пункт программы по изучению гастрономического Стокгольма. Ее держит знаменитый шведский шеф-повар Магнус Эк, закрывший в прошлом году свой легендарный ресторан Оахен, работавший недалеко от Стокгольма и предлагавший кухню на основе продуктов одноименного острова. Свой новый ресторан Эк планирует открыть в апреле 2013-го, а пока, осуществляя мечту детства, трудится в собственной мясной лавке, названной в честь закрытого ресторана. Жена (и бывшая сомелье ресторана) Агнета, которая вот уже 17 лет работает бок о бок с Магнусом, стоит за прилавком в фартуке. На прилавках – оленина и лосятина, черные, как гудрон, на срезах, а также сушеная говядина и дикий кабан, ветчина собственного засола и олени колбаски, коппы и чиполаты и прочее сырое, приготовленное, копченое или вяленое мясо. На полках – банки с соленой селедкой. Хозяин всего этого великолепия больше похож на шофера, чем на знаменитого шефа, и, как ребенок, с азартом нарезает мясо, дает попробовать, комментируя каждый кусок, как будто был лично знаком с этим оленем, лосем, кабаном. Дико проникновенно и очень трогательно.

Mariatorget, 2, 11848 Stockholm
<http://oaxenskafferi.se>



«19 СТАКАНОВ»

Сюда можно заглянуть, чтобы пропустить по стаканчику с легкой закуской перед ужином или после него, а можно засидеться по полной программе. 19glas — это бар, где предлагают органическое вино с самых разных концов света с органической же закуской. Биодинамический зеленый салат (49 крон), кровяная колбаса, зажаренная с яйцом (59 крон)... «Шведские устрицы!» (в меню так и написано — с восклицательным знаком). «Они же намного вкуснее, чем датские, и бывают гораздо реже», — объясняет Петер, добродушный и гостеприимный хозяин бара, с хипповой бородой и длинными бакенбардами. Петер похож скорее на философа-эпикурейца, а не на бизнесмена. Он медленно передвигается в плотной толпе у стойки, неспешно рассказывает о любви к вину и о том, что захотел открыть заведение, которое бы нравилось самому, — такое впечатление, что мы пришли к нему домой. Сет-меню меняется ежедневно: сегодня за 499 шведских крон предлагают зеленую фасоль с яйцом и томатами в укусе cilantro, утку в соли с острым салатом, запеченную телятину с хреном и картошкой. На десерт — павлова с ягодами и маракуйей. А почему стаканов-то 19? «Ну, это мое любимое число, — рассказывает Петер. — К тому же номер дома — 19. А еще мы открылись 19-го числа. И когда впервые пришли в это помещение, здесь было 19 стульев». И хотя шведских устриц в порции всего шесть, в сочетании с органическим рислингом они и впрямь дерзко хороши.

Stora Nygatan, 19, 11127 Stockholm
+49 8 723 19 19
www.19glas.com

FRANTZEN & LINDEBERG

Frantzen и Lindeberg — это фамилии двух друзей, шефа Бьёрна Францена и кондитера Даниэля Линдеберга, и один из главных на сегодня ресторанов Стокгольма. Он отмечен двумя звездами Мишлен и 20-м местом в важном списке 50 лучших ресторанов мира. Ужин в этом крошечном заведении, рассчитанном на 16 человек, является гастрономическим спектаклем. Поэтому лучше всего оказаться в первом ряду — за барной стойкой, по другую сторону которой на протяжении всего вечера шеф и готовит. Бьёрн — бывший профессиональный футболист, заброшенный на кухню серьезной травмой, — творит с карандашом за ухом. Два ассистента — татуированные симпатяги, завораживающие своими отточенными движениями, — снабжены замысловатыми рациями, дабы отдавать приказы на главную кухню, скрытую от публики. Нам представляют и тут же отбирают меню — чтобы не отвлекало от еды. Затем следует презентация всех видимых в зале и невидимых отсюда поваров. И тут начинается действие. Бьёрн говорит, мол, главное — чтобы было вкусно, и неважно, откуда приехал продукт. И тут же сообщает, что 90% продуктов в ресторане — местные. Суп из томатов с шефского огорода (в трех часах езды от Стокгольма), северные устрицы сю-вид (пять минут при температуре 60 градусов), вымоченные в облепиховом соусе, королевский краб, сваренный в пиве с миндалем и грушей. Блюда дефилируют одно за другим, представляя разность текстур и ароматов: хрустящее сменяется жидким и чем-то нежным, соленое — цветочно-вербеновым. Все это дополняется ароматом того, что коптится непосредственно перед нами. Кульминация спектакля — «все лучшее, что предложил сегодня огород». 5 октября 2012 года огород предложил 44 ингредиента, включая шведскую соль, несколько разновидностей моркови, свеклы и прочих овощей, корней и трав (список прилагается на отдельном листочке вместе с блюдом). В четвертом акте вступает Линдеберг. Помимо замысловатых блинчиков из моршки и муки грубого помола, облепихового сорбета, настоящего на улуне, удивляет лаконичный свежий грецкий орех из Бордо с соленным фундуком и тувроном. И еще — сладкий черного цвета «эпилог», сделанный на основе засушенной свиной крови, ежевики и горького шоколада. Занавес!

Lilla Nygatan, 21, 11128 Stockholm
+46 (0) 8 20 85 80
www.frantzen-lindeberg.com



STEAK-HOUSE AG

С чего бы это в Стокгольме – и стейк-хаус?! Но местные категоричны: надо зайти и познакомиться с Шерифом. Шериф – это Йохан Йуреског (Johan Jureskog), владелец лучшего в Стокгольме стейк-хауса. Ресторан появился относительно недавно, но сегодня сюда ломится весь город, так что столики нужно резервировать за несколько дней вперед. Дверь в стейк-хаус более чем неприметна. Чтобы попасть в заведение, нужно подниматься два этажа по старой винтовой лестнице вокруг неработающего лифта за решеткой, придерживаясь за кафельные стены... Полное ощущение того, что этот ресторан хотели скрыть от посетителей. И вдруг за тяжелой железной дверью – царство мяса в огромном пространстве бывшего цеха по обработке серебряных и золотых изделий. Мясо живописно выложено в прозрачных холодильных комнатах, где оно выдерживается по пять-шесть недель. Мясо смотрит с фото готовых блюд вдоль кафельных стен ресторана. Мясо в виде скульптур и бутафорских деревьев, с ветвей которых свисают такие же гротескные свиные голени – хамоны. В меню можно найти все – от простого антрекота (525 крон) до целого молочного поросенка на восемь персон (2250 шведских крон). Хозяин извиняется, что сегодня не в шерифской униформе, в которой его знает весь Стокгольм: «Не успел переодеться после занятий гольфом». Зато сам проводит экскурсию по своему ресторану, где 120 посадок и две зоны – собственно стейк-хаус и тапас-бар, где помимо тапасов есть и напитки, например бурбон, настоянный на свином сале. Мясо самое лучшее, что есть в Швеции, в ассортименте имеется даже вагю, которое производит единственный фермер в стране. Сам Шериф когда-то работал в гастрономических ресторанах Парижа и Стокгольма, а потом вдруг осознал, что мясо – главная история его жизни. «Когда я попадаю в мясную лавку, где профессионально разделяют мясо, понимаю, что весь мой гастрономический опыт ничего не стоит по сравнению вот с этим умением», – говорит Йохан. Сегодня он учится ремеслу мясника, планирует открыть на нижнем этаже ресторана мясную лавку, кулинарные курсы и пространство для кулинарных опытов. На прощание Шериф дарит нам книгу рецептов AG (на шведском языке), где на вступительной фотографии хозяин изображен с приспущенными штанами. Намек на мясо, не иначе! Шериф, однако.

Kronobergsgatan, 37, 11233 Stockholm
www.restaurangag.se



ESPERANTO ПО-ЯПОНСКИ

Esperanto – одно из мишленовских гастрономических заведений Стокгольма, предлагающее оригинальное сезонное или азиатское меню за приличные деньги. Однако вполне пафосный вечерний ресторан можно посетить и днем – когда он превращается в японский концептуальный ресторан Rakultur, где готовит тот же, что и в Esperanto, шеф. Сайан Исакссон (Sayan Isaksson) – кореец, когда-то усыновленный шведами, не знающий своих азиатских корней и возвращающийся к ним через кухню. Он никогда не был в Японии, что не помешало ему, например, победить в лондонском конкурсе сушистов, поборов японцев. И пока он мечтает доехать наконец до своей родины, «азия» в Rakultur претерпевает вмешательство северно-европейского мышления: соевый соус тут предлагают намазывать на суши кисточкой (что, согласитесь, удобнее, чем макать), а роллы подают в виде более «европейских» водорослевых конусов на специальной подставке. Непременно нужно рекомендовать местный специалитет – шведское вагю и sake. Причем все это, конечно, нужно пробовать за барной стойкой, которой неотразимого шарма придают старинные гардеробные крючки, намекающие кроме прочего на богатый культурный бэкграунд этого здания бывшего театра, находящегося под охраной ЮНЕСКО.

Kungstengsgatan, 2, 11425 Stockholm
08 696 23 23
www.esperantorestaurant.se



ЕКСТЕДТ

Однажды, оказавшись в доме без электричества, известный шеф-повар Николас Экстедт (Nikolas Ekstedt) задумался, как же ему накормить свою семью. Так и родилась идея ресторана, в котором нет электричества, а кухня полностью «завязана» на огне – этак серьезно, по-мужски, как у предков-викингов. Так и вышло: пространство кухни – это адская топка. Здесь есть дровяная печька, открытый огонь, чугунная плита с дровяным нагревом, а также печь для хлеба и пиццы. Вместо фарфора – камень и грифельные доски. Для пушего эффекта брутальной простоты «диких предков» даже хлеб не нарезают, а ломают. Символ ресторана – дуб (по-шведски Ек) – тоже апелляция к корням. Когда-то Николас работал с Рене Редзепи в гастрономическом ресторане (дело было еще до «Номы»), а также в других гастрономических заведениях. Сегодня он покорила Стокгольм простой, брутальной, но правдивой кухней – резервировать столы в Ekstedt нужно как минимум за неделю. Здесь подают два сета: из пяти и трех блюд, приготовленных на разных типах «огней», за 850 или 650 шведских крон соответственно. Винное сопровождение сета – 750 крон. Кроме вина, через огонь здесь проходит все: лобстеры, мидии, грибы, тюрбо, свинина, груша. Надо сказать, что рыба, запеченная в сене на огне, конечно, не так нежна, какой могла бы стать, обработай ее какими-нибудь суперсовременными техниками. Хотя копченый тартар с грибами, сосной и брусникой весьма оригинален. А уж помидорки черри, бланшированные и очищенные от кожицы, маринованные ночь в масле, нанизанные бусами на ниточку и подвяленные над огнем в течение 5 часов – настоящий деликатес! В общем, медленная и осмысленная кухня. Правда, в приготовлении десерта из елового мороженого явно не обошлось без пакоджета, хотя чем черт не шутит... «Я хотел испробовать себя, совершая акт готовки на открытом огне», гласит меню Ekstedt. Стокгольм принял вызов! Да, и лучше резервировать «стол шефа», чтобы весь вечер болтать с шефом. Он очень симпатичный!

Humlegardsgatan, 17, Stockholm

08 611 12 10

www.ekstedt.nu



УЛИЧНАЯ СЕЛЬДЬ

Какая Швеция без жареной сельдки! В ней сошлось все: и национальный продукт, и местный колорит, и народный стритфуд. И тренд, и бренд, как говорится. А если короче, то попробовать местную сельдку нужно хотя бы из вежливости. Селедочные ларьки найти легко – как правило, они стоят на центральных бойких площадях и обозначены ярким жизнеутверждающим знаком – рыбкой. Или лаконичной надписью *nustekt strömming*, что в переводе со шведского означает «свежепожаренная сельдка». У подобного стритфуда, кстати, все очень культурно, даже нет характерного рыбного запаха. За деревянными столиками рядом с ларьком уверенно уплетают сельдку местные – молодые стильные студентки и дамы пенсионного возраста. Никого не смущает ни суэта вокруг, ни одноразовая посуда. На гарнир к сельдке – свежие и соленые огурцы, зеленый салат, кольца красного лука, картофельное пюре с горчицей, сметаной, чесночной заправкой или майонезом. Хлеб на выбор – от ржаного черного до лепешек и крекеров. В зависимости от размера и насыщенности гарнирами за порцию просят от 35 до 75 крон. По шведским меркам ценник более чем демократичный. А на *nustekt strömming*, если что, можно легко продержаться несколько дней. Опять же омега-3 и прочая польза для организма.



РЫНОК SALUHALL

Идеальное место для знакомства с народной едой и покупки гастрономических сувениров. Центральный стокгольмский рынок Saluhall на площади Medborgarplatsen в районе Södermalm выглядит очень нарядно. На старинных деревянных прилавках антуражно разложены продукты: яйца, мясные нарезки, горы из баночек с клюквенным вареньем или томатным мармеладом, какие-то сладкие крендели, рыба. Заблудиться сложно – голова лося сообщает, что здесь дают оленину или лосятину. Птичьи чучела недвусмысленно намекают на дичь: перепел, фазан, дикая утка. Продавец Фредерик рассказывает, что еще недавно дичь была в диковинку, а теперь потихоньку перерастает в прочную традицию: берут все больше. Продавец Торстен советует лосятину, а еще лучше – колбасу из нее, мол, «у оленины для новичков слишком сильный вкус». В кулинарии можно приобрести с собой местные и любимые кропкакор – картофельные шарики размером с ладонь, внутри которых начинка из свинины с луком. В рыночном кафе – гравлак, копченые креветки, икра форели, крабовый микс в майонезе, икра уклеи и селедка во всех вариациях. Все вместе смахивает на советский новогодний стол с майонезными салатами, но шведы едят и причмокивают. Для полноты ощущений официантка-бармен с фигурным маникюром предлагает дегустацию аквавитов. А потом, несмотря на свои длиннющие ногти, использует на айфоне google translate, чтобы объяснить, как переводится название редкой рыбы vender fish. Тем временем рынок заполняется народом, идет бойкая торговля, а за спиной, оказывается, уже выросла толпа, ожидающая, пока я освобожу место за барной стойкой.

Drottningatan, 102B, 11160 Stockholm



KAFE ESAIAS

Крошечная уютная кофейня в менее бойкой, но от этого еще более симпатичной части Стокгольма, на пешеходной улочке Drottningattan. Слева – шведская семья с маленьким ребенком, моментально переворачивающим содержимое тарелки под стол, справа – влюбленная парочка, заглянувшая за булочками. А вот двое в строгих костюмах беседуют по делу, на террасе в солнечных лучах потягивают кофе студенты. Лучезарная девушка за стойкой демонстрирует, как готовить кофе «кемекс» (самый любимый у местных) по всем правилам науки и техники: с предварительным ополаскиванием кипятком специальной формы чайника и смачиванием фильтра, чтобы тепло не уходило. Предлагает попробовать мне сделать это самостоятельно. Выдает секрет: непроданные свежие булочки подсушиваются в печке и превращаются в сладкие сухарики, которые подают тут же к кофе. Между прочим, здешний эспрессо рекомендуют как победителя какого-то главного мирового кофейного конкурса. Вот и отлично – нужно выпить и горький эспрессо, и слабенький по сравнению с ним chimex. И закусить все это сладкими булочками и сухариками. И поверить, что непременно вернуться в этот уютный и вкусный город.

Drottningatan, 102B, 11160 Stockholm

08 684 396 00

<http://kafesaia.se>