

# ЧАСТИЧКА ВЬЕТНАМА В ЦЕНТРЕ МОСКВЫ

Автор:  
*Татьяна Улыбина*





Вьетнамская кухня обретает все большую популярность в России, несмотря на непривычные вкусовые сочетания, обилие незнакомых экзотических соусов и приправ без которых не обходится ни один восточный стол. Рассказать нашим читателям о вьетнамской кухне, и поделиться впечатлениями от русской согласился шеф-повар ресторана «Сайгон» Нгуен Ван.

*Эксклюзивное интервью с шеф-поваром ресторана «Сайгон» — Нгуен Ваном*

**НГУЕН ВАНОМ:**  
КОГДА Я ПРИЕХАЛ  
В РОССИЮ, МЕНЯ  
ПОРАЖАЛО ВСЕ  
ВОКРУГ. В ПЕРВЫЕ  
ДНИ Я ПОДУМАЛ,  
ЧТО НЕ ПРОЖИВУ  
ЗДЕСЬ И МЕСЯЦА!





**Расскажите, почему 10 лет назад вы приехали в Москву? Какое она произвела на вас впечатление?**

Я работаю поваром уже 25 лет, причем 10 из них — в Москве. В Ханое я закончил кулинарный институт. После окончания имел возможности проходить практику в известных ресторанах Ханоя. В 30 лет я уже работал шеф-поваром у себя на родине. В Москву приехал по приглашению друзей, которые хотели открыть в столице рестораны вьетнамской кухни. Меня очень заинтриговало предложение, ведь это была хорошая возможность как заработать, так и развить свои навыки в совершенно новых условиях. Когда я приехал в Россию, меня поражало все вокруг. В первые дни я подумал, что не проживу здесь и месяца! Все здесь отличалось от привычного: и климат, и режим работы и кухня...плюс ко всему языковой барьер. Но теперь я преодолел все эти препятствия и очень доволен своей работой.

**Как относитесь к русской кухне?**  
Я думаю, что русская кухня полностью отличается от вьетнамской. Основным ингредиентом русской кухни считаются молоко и молочные продукты, что является «экзотикой» для вьетнамцев. Вьетнамская кухня со своими обжигающими супами Фо, обжаренными морепродуктами с большим разнообразием специй и приправ, я думаю, должна понравиться русским, тем более с таким холодным климатом, с вкуснейшей русской водкой, — стоит только ее попробовать! :)

**Бывали ли в других вьетнамских ресторанах в России? Что можете сказать относительно их уровня?**  
В Москве я знаю поваров всех вьетнамских ресторанов, со многими из них или работал или имел возможность обмена опытом. Каждый ресторан имеет свою клиентуру, поэтому стратегия у них тоже разная. Одни стремятся европеизировать вьетнамскую кухню, другие упрощать и популяризовать ее. Мы перед собой ставим задачу сделать кухню как можно более аутентичной, то есть совпадающей с настоящей традиционной вьетнамской кухней. Для этого все должно быть своим, и повара, и продукты, и приправы. Но самый главный секрет вкуса — это свежесть продуктов.

Фо — это вьетнамская рисовая вермишель, которая готовится с говядиной, свиной или морепродуктами



**МЫ ПЕРЕД СОБОЙ СТАВИМ ЗАДАЧУ СДЕЛАТЬ КУХНЮ КАК МОЖНО БОЛЕЕ АУТЕНТИЧНОЙ, ТО ЕСТЬ СОВПАДАЮЩЕЙ С НАСТОЯЩЕЙ ТРАДИЦИОННОЙ ВЬЕТНАМСКОЙ КУХНЕЙ**



Расскажите, какие вьетнамские блюда пользуются наиболее популярностью в нашей стране? Насколько сложно и долго они готовятся?

Самыми популярными блюдами в нашем ресторане являются Фо и Нэмы. Фо — это вьетнамская рисовая вермишель, которая готовится с говядиной, свининой или морепродуктами. Фо, как раз и является самым трудоемким блюдом. Для качественного Фо надо хорошо подобрать и вермишель, мясо, зелень, а бульон надо готовить целые сутки! Нэмы — это рулетики, или блинчики из рисовой бумаги со специальными начинками. Нэмы у нас очень разные: нэм мясной, с морепродуктами, с крабами, есть нэмы овощные и с арахисом для вегетарианцев.



Как жителю России оценить качество вьетнамской кухни, на что нужно обратить внимание?

Во вьетнамской кухне для каждого блюда предлагаются отдельные приправы и соусы. Поэтому, жителям России я советую не хвататься за все

**ЖИТЕЛЯМ РОССИИ Я СОВЕТУЮ НЕ ХВАТАТЬСЯ ЗА ВСЕ ПРИПРАВЫ СРАЗУ, А ПОЛУЧИТЬ НЕБОЛЬШУЮ КОНСУЛЬТАЦИЮ У ОФИЦИАНТА, ЧТОБЫ ОН ОБЪЯСНИЛ — ЧТО С ЧЕМ ЕСТЬ**





Привыкшим к кофемашине и турке, вьетнамский вариант кофеварки кажется необычным. Алюминиевый пресс ставят на стеклянную или керамическую чашку, засыпают несколько ложек грубо-молотого кофе и заливают кипящей водой. Через 4–5 минут кофе процеживают через фильтр.



## ПО РЕЙТИНГУ ЖУРНАЛА «АФИША» РЕСТОРАН «САЙГОН» ВОШЕЛ В СПИСОК «СТА ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ В МОСКВЕ» В 2013 ГОДУ

приправы сразу, а получить небольшую консультацию у официанта, чтобы он объяснил — что с чем есть.

И вот тогда вы получите удовольствие от еды на все сто!

**Расскажите о вьетнамских десертах, в чем их отличительная особенность?**

Лучшим десертом вьетнамцы считают фрукты, которых у нас во Вьетнаме огромное разнообразие. В нашем ресторане кроме свежих фруктов мы предлагаем еще бананы и ананасы, запеченные в духовке с карамелью или шоколадом. Фрукты с таким сочетанием и необычным способом приготовления, приобретают новый незабываемый вкус.

**Есть ли какое-то блюдо во вьетнамской кухне, которое было бы похоже на блюдо русской кухни? Какая**

**еда является любимой для вас?**

Очень трудно найти блюдо во вьетнамской кухне, которое было бы похоже на что-то из русской. Приблизительно похожим можно назвать бифштекс с картошкой, больше не нахожу. Для меня самым любимым является все, что связано с морепродуктами. От них мы получаем умеренно необходимые калории, вкус, и легкость пищеварения.

**Каковы правила поведения за столом на вашей родине, и сильно ли они отличаются от того, что принято у нас в России?**

Главное отличие между русской и вьетнамской кухнями я вижу в формате подачи еды. На стол мы всегда подаем

общую еду, и каждый может выбрать, что и в каком количестве ему нужно. Салаты, закуски мы подаем первыми, а супы — в последнюю очередь, ими мы как бы завершаем банкет. Может быть, такой порядок подачи еды соответствует только восточной кухне.

**Расскажите, какие фирменные блюда ждут гостей ресторана этим летом?**

По рейтингу журнала «Афиша» ресторан «Сайгон» вошел в список «Ста лучших ресторанов в Москве» в 2013 году. А лучшими среди вьетнамских блюд были признаны Фо Бо и Бун с бамбуком и уткой. Я думаю, что такой заказ будет лучшим началом для знакомства с вьетнамской кухней. ■